



Huile de noix

publié le 21/02/2011

L' huile de noix se fait énormément dans nos régions depuis des générations toujours de la même façon.

La noix est un fruit sec. Sa récolte se fait en Septembre, Octobre . Après les avoir ramassées on leur ôte le brou, ensuite on les fait sécher à l' abri.

L' huile de noix se fait de deux manières : à froid et à chaud, la plus utilisée est la méthode à chaud. La fabrication de l'huile de noix à froid est moins courante .



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.