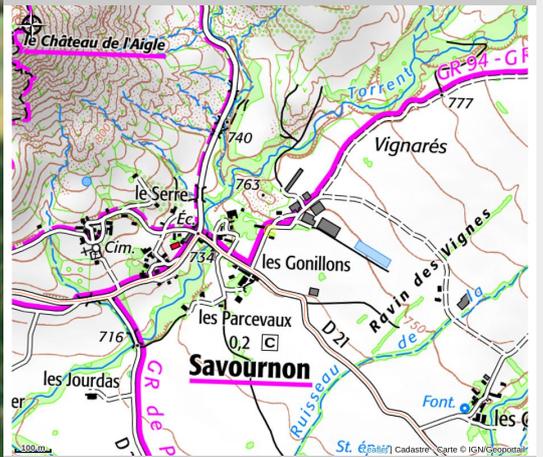


Le moulin d'Eugénie

Savournon



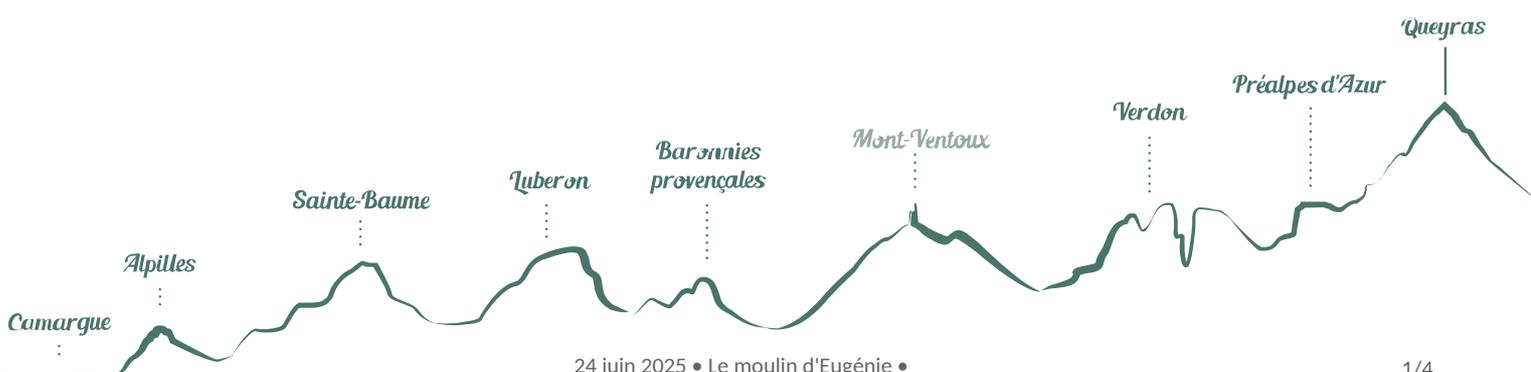
Crédit photo : Au pied de la montagne d'Aujourd. (Achard christelle)

Du champ à l'assiette... Grâce au climat montagnard de Savournon nous cultivons notre blé à plus de 700m d'altitude, fabriquons notre farine puis nos pâtes fermières artisanales. De la production locale en circuit court pour satisfaire toutes les papilles

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Label : Autres



Description

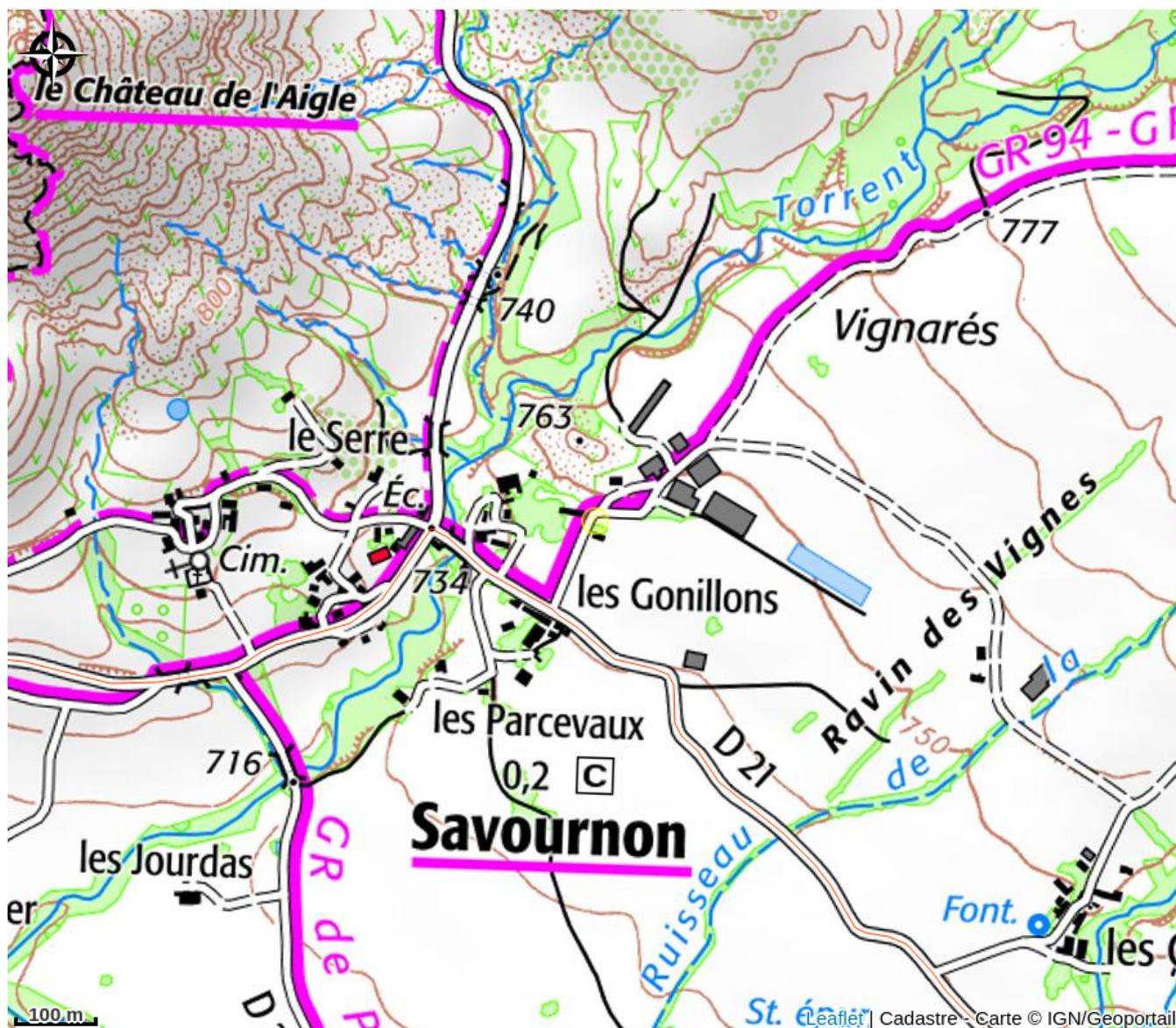
Production avec un moulin à la meule de pierre, qui permet de ne pas chauffer le grain afin de garder le meilleur des nutriments : Farine de blé tendre T65 et T80, farine de petit épeautre bio, pâtes au petit épeautre bio, pâtes au curry, à l'encre de seiche. Elles sont 100 % fabrication maison.

Nous élargissons notre gamme avec des tagliatelles au petit épeautre BIO, des Penne ainsi que des corolles aux cèpes.

Produits en vente à l'office de tourisme à Serres et à Laragne, au Panier sympa de Lagrand, au Casot paysan - Drive fermier du Bersac, au U Express de Serres et Super U de Veynes et autres épiceries produits locaux.

Boutique à la ferme et boutique en ligne.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis.

Tarifs:

Accès libre.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Paiement en ligne

Services:

Vente à la propriété, Vente sur point de vente collectif, Boutique en ligne, Click & Collect

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Sisteron Buëch le 05/05/2025

Contact

Les Gontards

05700 Savournon

Tél. 06 88 39 52 03

lemoulindeugenie@laposte.net

<https://lemoulindeugenie.fr/>