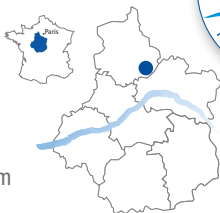




FERME D'ECUILLON



3 Ecuillon
28140 LUMEAU
Tél. : +33 2 37 99 74 82
Port. : +33 6 85 11 61 20
E-mail : fermedecuillon@gmail.com
lafermedecuillon.com
Contact : Famille Langé

LES PRODUITS

Pâtes Artisanales :

- Le coquillon
- Le bossillon
- Le fusillon
- L'ondillon
- Le Tractillon

A la ferme d'Ecuillon, on cultive depuis plusieurs générations la terre, pour produire entre autres céréales du **Blé Dur**. Marc, Stéphanie et Corentin fabriquent sur place des pâtes au bon goût du blé dur de Beauce, leur terroir.

Les Pâtes « Ferme d'Ecuillon » sont des pâtes sèches qui conservent leur qualité nutritive compte tenu d'un temps de séchage de 19 heures et d'un temps de cuisson oscillant entre 4 et 6 minutes.

Les pâtes sont déclinées en 5 formes et plusieurs parfums : nature, tomates, épinards, cèpes, encre de seiche, ail.

Ce sont des pâtes qui respirent le blé dur. Du grain de blé dur à la pâte, le goût ne se perd pas.



FERME D'ÉCUILLON



LES POINTS DE VENTE

- **Grandes et Moyennes Surfaces**
Intermarché, Super U, Carrefour Market, Carrefour (28 et 45)
- **Grossistes**
Le pavillon des producteurs locaux à La Chapelle-Saint-Mesmin (45)
- **Magasins spécialisés**
 - Boucheries et épicerie des centres-villes (Chartres (28) - Orléans (45) - Bonneval (45) - Châteaudun (28) et dans nos villages (28)
 - Gamm Vert Orgères en Beauce, Vernouillet (28)
 - Partenaires Terres d'Eure-et-Loir : La Ferme du Porteau, La Maison de la Beauce, Le Compas, L'Itinéraire Gourmand.
 - Jardineries Orléans (45) et Chartres (28)
- **Marchés de producteurs**
Marché de Nottonville, Marché JA de Voves et Bonneval, « Je croq Eurélien » à Anet.

