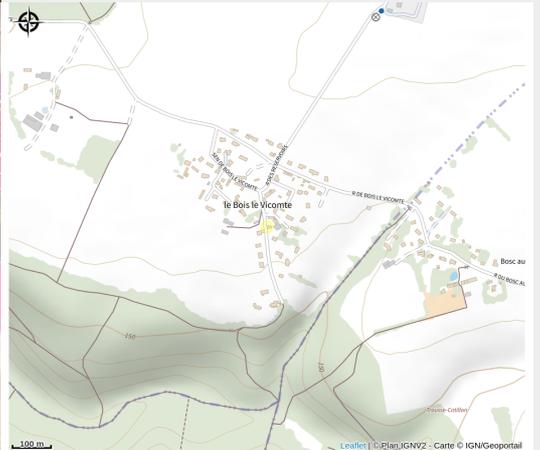


NeoLoco



Crédit photo : 1 ©CRETOT - 2022 - 1200x900

Infos pratiques

Categorie : Découvrez

Type d'usage : Patrimoine culturel

Description

NeoLoco est le pionnier de la torréfaction solaire en Europe, et de la boulangerie solaire. Aujourd'hui de nombreux artisans Français et étrangers viennent se former chez NeoLoco.

Nous torréfions à l'énergie solaire des graines et céréales locales pour créer des alternatives aux produits importés du bout du monde : graines apéro pour remplacer les cacahuètes, épices de lin, confiseries de graines, et des alternatives au café à base de lentilles locales et de pois chiches torréfiés grâce à l'énergie solaire.

Les recettes de l'éveil résistant.e sont inspirées de la seconde guerre mondiale lorsque les routes commerciales du café étaient coupées.

Toute l'activité est tournée vers une moindre consommation de ressources avec une organisation de l'activité compatible avec une énergie intermittente, le soleil. Nous adaptons les savoirs d'autrefois aux techniques les plus sobres énergétiquement pour participer à l'émergence d'un monde souhaitable.

- Spécialité culinaire : torréfaction solaire, graines apéros, les épices normands, alternatif au café, petit-déjeuner, confiserie à base des graines. Trouvez nos produits dans les magasins répertoriés sur la carte <https://neoloco.fr/carte-des-magasins/> ou sur notre boutique en ligne.

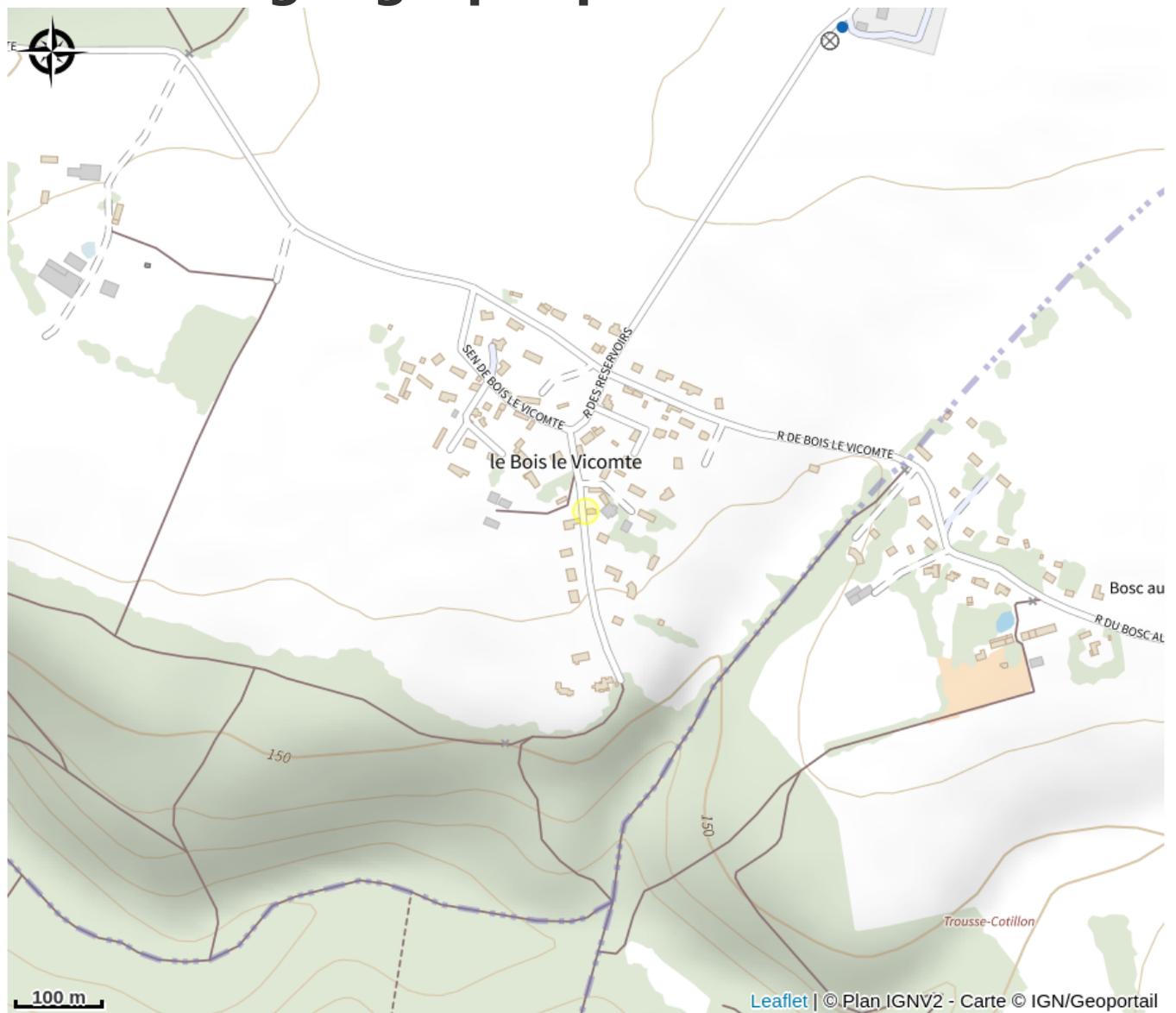
- Visites : nous proposons, uniquement pour les groupes :

- Des visites-dégustation d'une durée de 2h

- Des ateliers "à la découverte de la boulangerie solaire" avec production boulangère d'une durée de 5h30

N'hésitez pas à nous contacter à contact@neoloco.fr pour en savoir plus ou connaître nos tarifs.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Adresse :

Hameau Bois le Vicomte
76710 MONTVILLE