



## CONDITIONS DE VENTES

L'huile biologique est conditionnée en bouteilles de verre teinté avec bouchon verseur.  
Bouteille de 50 cl et 1 litre.

Existe en bib de 5 litres ou 10 litres



Retrouvez l'ensemble de nos produits et des points de ventes sur la carte interactive sur [www.laferme-ursule.fr](http://www.laferme-ursule.fr)



*La Ferme Ursule*

**DEPUIS 1983**

Puysault  
Saint Mars des Prés  
85110 CHANTONNAY

contact :

MARIE SCHWAB  
06 85 18 68 82  
02 51 62 92 38

[gaecursule@orange.fr](mailto:gaecursule@orange.fr)

 [La-ferme-du-GAEC-Ursule](https://www.facebook.com/La-ferme-du-GAEC-Ursule)

[WWW.LAFERME-URSULE.FR](http://WWW.LAFERME-URSULE.FR)



certifié FR BIO 09



*La Ferme Ursule*

**DEPUIS 1983**

huiles biologiques  
COLZA & TOURNESOL





## L'AUTONOMIE ET L'INNOVATION AU SERVICE DE L'AGROÉCOLOGIE

Depuis 1983, notre ferme Ursule travaille dans le sens d'une agriculture autonome et durable.

Notre production en agriculture biologique exclut les engrais chimiques, les pesticides et les OGM.

Les prairies et les cultures en agroécologie préservent la biodiversité et assurent l'autonomie alimentaire de nos animaux.

Le pressage des graines de tournesol et de colza produit de l'huile et du tourteau qui fournit à nos vaches laitières les protéines nécessaires à leur alimentation.

Les huiles sont obtenues par simple pression à froid et non raffinées. Ainsi les vitamines et omégas sont préservés.

Les huiles vierges ont le parfum et le goût de la graine originelle.

## DÉCOUVREZ L'INTENSITÉ DU GOÛT DE L'HUILE DE COLZA



Préconisée pour les sportifs et les convalescents

## LA SAVEUR DOUCE ET LE GOÛT DE LA GRAINE DE TOURNESOL FRAICHE



2 cuillères à soupe par jour couvrent les deux-tiers des besoins quotidiens en vitamine E