



MIR PRODUZÉIEREN FIR IECH
AUS DER REGION, FIR D'REGION

NATUR PUR
VUN
DER OUR

A close-up photograph of a bumblebee with black, white, and orange stripes, perched on a cluster of small, light pink flowers with yellow centers. The bee is positioned on the right side of the frame, facing left towards the flowers.

2, am Eck | L-9757 Kalborn | +352 99 85 -12 / -13 | www.ourdaller.lu

SPEISEÖLE | HUILES

Regionale, kaltgepresste und qualitativ hochwertige Speiseöle in verschiedenen Geschmacksvariationen genießen. Die Öle sind in 0,25 Liter und 0,5 Liter Flaschen sowie in 5 Liter und 25 Liter Kanistern erhältlich.

Découvrez nos huiles alimentaires régionales, pressées à froid et de haute qualité, déclinées en plusieurs saveurs. Les huiles sont disponibles en bouteilles de 0,25 litre et 0,5 litre et en bidons de 5 litres et 25 litres.



LEINÖL | HUILE DE LIN

Das goldgelbe Leinöl entfaltet bei der Zubereitung einen würzigen, leicht herben Charakter. Es eignet sich hervorragend zur Zubereitung von kalten Speisen.

L'huile de lin jaune d'or développe un caractère épicé et légèrement acidulé lors de sa préparation. Elle est idéale pour les plats froids.



RAPSÖL | HUILE DE COLZA

Das gelbliche Rapsöl ist sehr aromatisch und feinnussig. Es ist vielseitig verwendbar und eignet sich für kalte sowie warme (bis 170 °C) Zubereitungen.

L'huile de colza jaunâtre est très aromatique, avec un goût de noix. Elle est polyvalente et convient aussi bien aux préparations froides que chaudes (jusqu'à 170 °C).



MOHNÖL | HUILE DE PAVOT

Das hellgelbe Mohnöl, mit seinem angenehm milden und leicht nussigen Geschmack, eignet sich hervorragend für die kalte Küche und sollte nicht erhitzt werden.

L'huile de pavot jaune clair, au goût agréablement doux et légèrement noiseté, convient à la cuisine froide. Elle ne doit pas être chauffée.



HANFÖL | HUILE DE CHANVRE

Das Hanföl ist sehr aromatisch und nussig im Geschmack. Es eignet sich besonders für kalte Zubereitungen wie z.B. Salatdressing, Mayonnaise oder Aioli.

L'huile de chanvre est très aromatique et développe un goût de noix. Elle est particulièrement adaptée aux préparations froides telles que les vinaigrettes, la mayonnaise ou l'aïoli.



SONNENBLUMENÖL | HUILE DE TOURNESOL

Der charakteristische Geschmack nach gerösteten Sonnenblumenkernen unterstreicht den vollen Eigengeschmack der Gerichte und eignet sich für kalte Zubereitungen.

Le parfum caractéristique des graines de tournesol grillées fait ressortir la saveur des plats et convient aux préparations froides.

BUCHWEIZENMEHL / GLUTENFREI FARINE DE SARRASIN / SANS GLUTEN

Das herbere Tatarische Buchweizenmehl eignet sich besonders für die luxemburger Spezialität „Stäerzelen“. Das mildere Silberbuchweizenmehl kann zum Kochen und Backen verwendet werden.

La farine de sarrasin acidulée « Tatarisch » est tout spécialement indiquée pour la spécialité luxembourgeoise « Stäerzelen ». La farine de sarrasin « Silber », plus douce, peut être utilisée pour la cuisine et la pâtisserie.



NUDELN | PÂTES

Die dunkleren, nussigen Buchweizennudeln sind in vielen verschiedenen Sorten erhältlich. Kochzeit: 8 - 10 Minuten.

Les nouilles de sarrasin, plus foncées et au goût de noisette, sont disponibles dans de nombreuses variétés. Temps de cuisson : 8 - 10 minutes.



TEE | THÉ

Der entspannende und 100 % THC-arme Hanftee ist als loser Blütentee oder in Beuteln mit Fenchel, Brennnessel oder Eisenkraut angereichert erhältlich.

Le thé de chanvre relaxant et garanti à 100 % à faible teneur en THC est disponible en vrac ou en sachets, agrémenté de fenouil, d'ortie ou de verveine.



Hanfblütentee
Thé de fleurs de chanvre



Fenchel
Fenouil



Brennnessel
Ortie



Verbene
Verveine

NUDELN OHNE GLUTEN PÂTES SANS GLUTEN

Die Buchweizennudeln sind auch ohne Gluten und ohne Eier erhältlich, ideal für Allergiker! Kochzeit: 2 - 3 Minuten.

Les nouilles de sarrasin sont également disponibles sans gluten et sans œufs, idéal pour les personnes qui souffrent d'allergie ! Temps de cuisson : 2 - 3 minutes.



SENF | MOUTARDE

Unser Senf hat einen milden, leicht körnigen Geschmack und verleiht den Gerichten eine unverwechselbar würzige Geschmacksnote. Die Senfkörner werden regional im Ourtal angebaut. Der Senf ist erhältlich in den 6 verschiedenen Geschmacksrichtungen Klassik, Bier, Scharf, Süß, mit Estragon oder Knoblauch und wird in Behältern von 250 g oder 1 kg abgefüllt.

Notre moutarde a une saveur douce, légèrement granuleuse et donne aux plats un goût épicé unique. Les graines de moutarde sont cultivées régionalement dans la vallée de l'Our. La moutarde est disponible en 6 saveurs différentes : classique, à la bière, à l'ancienne, douce, à l'estragon ou à l'ail et est conditionnée en pots de 250 g ou 1 kg.



Klassik
Classic



Bier
Bière

Scharf
À l'ancienne

Süß
Doux

Estragon
Estragon

Knoblauch
Ail

HONIG | MIEL

Ein naturbelassenes, qualitatives Erzeugnis der Ourdaller Honiggemeinschaft.

Un produit naturel de haute qualité de la Ourdaller Honiggemeinschaft.



KÖRNER & MEHL | GRAINES & FARINE

Entdecken Sie unsere Mohnkörner, dreieckigen Buchweizenkörner (glutenfrei), Senfkörner, Leinsamen und Leinmehl, Hanfkörner und Hanfmehl – alles aus regionalem Anbau im Ourtal!

Découvrez les graines de pavot, les grains de sarrasin triangulaires (sans gluten), les graines de moutarde, les graines et la farine de lin, les graines et la farine de chanvre – tous issus de la culture régionale de la vallée de l'Our !



Mohnkörner
Graines de pavot



Buchweizen geschält
Sarrasin décortiqué

Senfkörner
Graines de Moutarde

Lein: Körner & Mehl
Lin : graines & farine

Hanf: Mehl, Körner ganz & geschält
Chanvre : farine, graines entiers & décortiqués

GESCHENKIDEEN | IDÉES DE CADEAUX



Honig-Schnaps, Buchweizen- Schnaps,
Bier-Schnaps, Bier-Likör

Eau-de-vie au miel, eau-de-vie au sarrasin,
eau-de-vie à la bière, liqueur à la bière.

Geschenkkorb Ourdaller
Panier cadeau Ourdaller



HOFLADEN | BOUTIQUE

Öffnungszeiten:

Jeden Samstag von 10:00 bis 12:00 Uhr

Täglich: Geführte Besichtigungen
der Produktion.

Reservierungen +352 99 85 -12 / -13

Heures d'ouverture :

tous les samedis de 10h00 à 12h00

Visite guidée de la production
tous les jours.

Réservations au +352 99 85 -12 /-13

info@ourdaller.lu | www.ourdaller.lu



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural



LU^{EMBOURG}
LET'S MAKE IT HAPPEN

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.
Le Fonds européen agricole pour le développement rural : ici, l'Europe investit dans les zones rurales.