extraction de l'huile d'olive

6 à 8 kilos d'olives

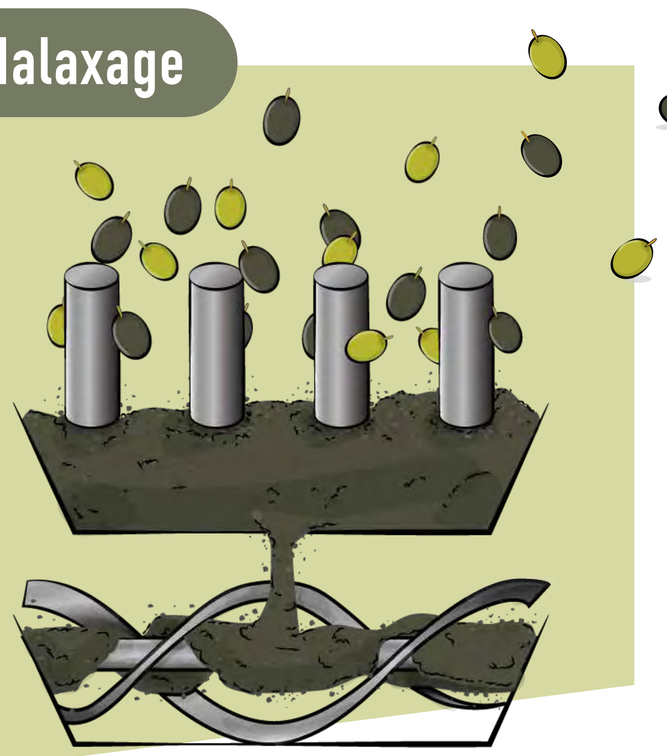
Il faut en moyenne **6 à 8 kilos d'olives** pour obtenir **1 litre** d'huile d'olive. Les olives sont récoltées et apportées rapidement au moulin.

1 Effeuillage et Lavage

Les olives, débarrassées de leurs feuilles et de leurs brindilles, sont lavées.

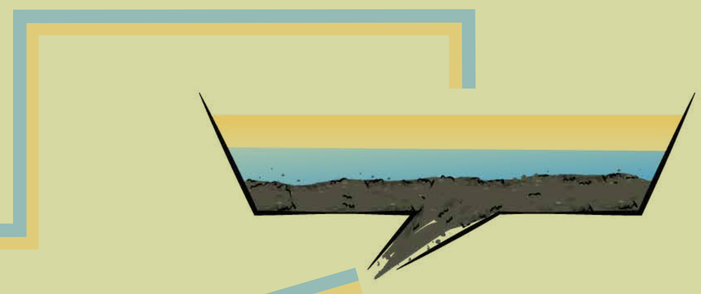
2 Broyage / Malaxage

Les olives entières sont écrasées, dans la meule ou le broyeur, en une pâte qui sera malaxée doucement pour former de grosses gouttes d'huile.



3 Extraction

On va séparer la pulpe d'olives broyées, l'eau et l'huile par une extraction à froid.



Par pression avec une presse hydraulique

1ère pression à froid

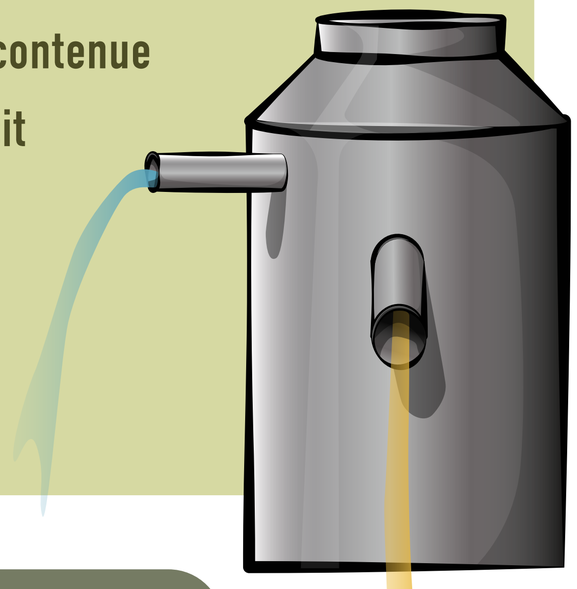
Ou

Par centrifugation

Extraction à froid

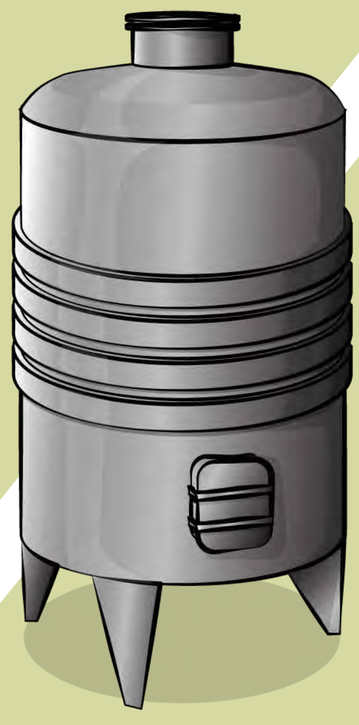
4 Séparation

L'huile est séparée des margines (eau contenue dans les olives) soit par décantation soit par centrifugation.



5 Stockage

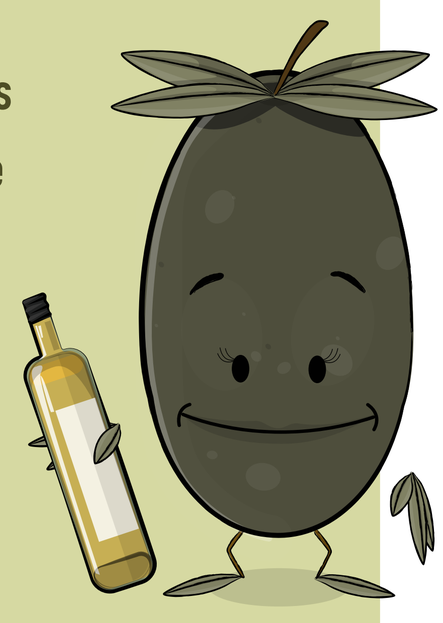
Avant le stockage en cuve inox, l'huile d'olive peut être filtrée pour une meilleure conservation.



1 Litre d'huile d'olive

6 Embouteillage

Les contenants opaques protègent l'huile d'olive de la lumière et donc de l'oxydation.



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

looking for THE PERFECT FOOD
HUILE D'OLIVE EUROPÉENNE VIERGE EXTRA UNIQUE PAR SA QUALITÉ

FRANCE Olive

CAMPAGNE FINANCEE AVEC L'AIDE DE L'UNION EUROPEENNE

ENJOY IT'S FROM EUROPE