



## HUILE D'OLIVE

### VARIÉTÉS

Picholine - Verdale - Aglandau

### ÉLABORATION

Nos olives sont ramassées avec un peigne vibrant, qui fait tomber les olives dans le filet sans abimer l'arbre. Nous procédons à l'effeuillage et au lavage des olives avant le passage dans le moulin.

Les olives passent dans un moulin mécanique, avec les phases suivantes :

- Le broyage
- Le malaxage
- Extraction de l'huile par centrifugation
- Séparation de l'huile et de l'eau

### DÉGUSTATION

*De couleur vert vif, aux arômes végétal et fleuri avec une belle amertume en bouche, cette huile d'olive extra vierge saura ravir vos papilles et ajouter de la Provence à vos plats.*

#### Accords :

En assaisonnement sur une salade ou un poisson, accompagnant des bruschettas ou simplement des tomates



Se conserve environ 18 mois.