

# LES HUILES D'OLIVE VIERGES

## EXTRACTION CONTINUE



5 KG  
D'OLIVES

EFFEUILLAGÉ

LAVAGE

BROYAGE DES  
OLIVES

MALAXAGE DE LA  
PÂTE D'OLIVE

SÉPARATION DES PHASES SOLIDES (GRIGNONS, 25 %) ET  
LIQUIDES (JUS DE L'OLIVE, 75 %)

SÉPARATION DE L'HUILE ET DES  
EAUX DE VÉGÉTATION (MARGINES)

GRIGNONS

MARGINES

1 L  
D'HUILE D'OLIVE  
VIERGE

Plus d'informations sur : [huiles-et-olives.fr](http://huiles-et-olives.fr)

LES HUILES D'OLIVE VIERGES ET VIERGES EXTRA  
SONT DE PURS JUS DE FRUITS.

