

extraction de l'huile d'olive

6 à 8 kilos d'olives

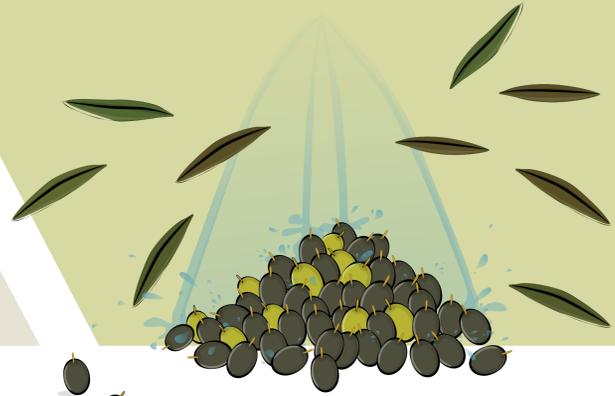


Il faut en moyenne **6 à 8 kilos d'olives** pour obtenir **1 litre** d'huile d'olive. Les olives sont récoltées et apportées rapidement au moulin.



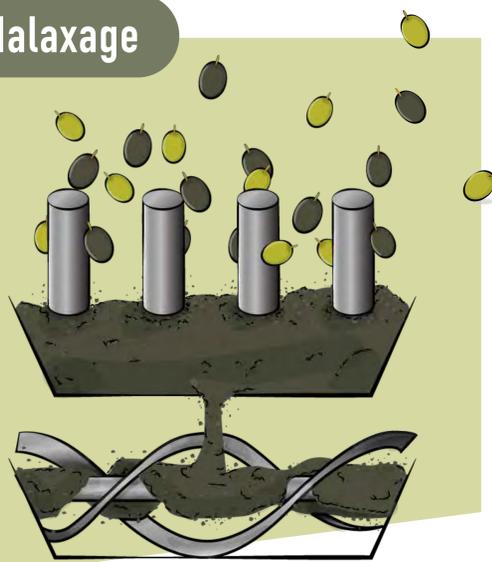
1 Effeuilage et Lavage

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.



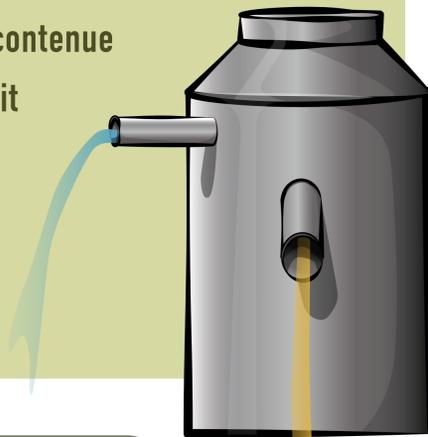
3 Extraction

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



4 Séparation

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



Par pression avec une presse hydraulique

1^{ère} pression à froid

Ou

Par centrifugation

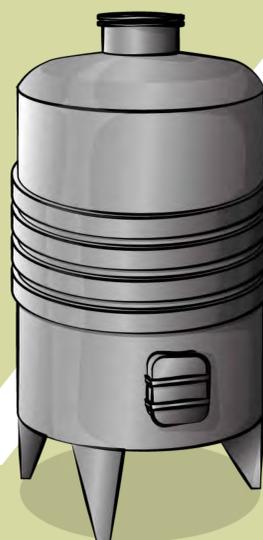
Extraction à froid

5 Stockage

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

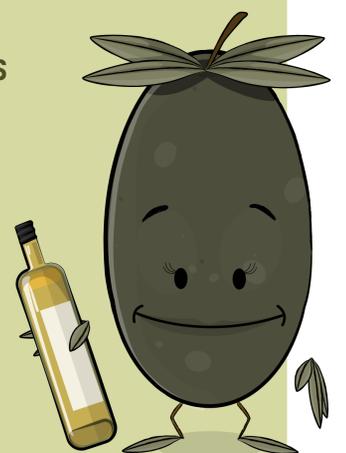


1 Litre d'huile d'olive



6 Embouteillage

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



CAMPAGNE FINANCEE AVEC L'AIDE DE L'UNION EUROPEENNE

