

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

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

