

ESPORÃO OLIVENÖL VIRGEM EXTRA "ALENTEJANO" 0.2G BIO 50CL

50cl

Fabricant

Esporão

Processus de fabrication

La récolte a commencé par la variété Arbequina, qui est plus mûre, et s'est terminée par la variété Cobrançosa. Les olives étaient transportées dans des remorques et, immédiatement après la récolte, elles étaient amenées au moulin à huile, au cour de Herdade do Esporão, où elles étaient immédiatement traitées. L'extraction commence par un broyage rapide des fruits. Après avoir formé une pâte sur le sol, celle-ci est brièvement broyée à très basse température, ce qui permet de libérer l'huile des cellules cellulaires des olives et de conserver les arômes caractéristiques des variétés qui caractérisent cette huile d'olive. La pâte est ensuite envoyée dans le décanteur, où l'huile d'olive est séparée du 'marc' et de l'eau, ce qui donne une huile d'olive qui contient encore de l'humidité et des impuretés. L'huile d'olive est purifiée par centrifugation, puis immédiatement filtrée et mise en bouteille. Comme il s'agit d'une huile d'olive bio, elle nécessite une séparation minutieuse du champ à la bouteille.

actuel 16.00

(y compris la TVA)

