

Elaboración de Aceite de Oliva

Etapas

- Recoger las aceitunas, varear
- Recepción de la aceituna en las almazaras
- Molienda y batido
- Separación de fases sólidas y líquidas
- Separación de las fases líquidas
- Clasificación y Almacenamiento
- Envasado del Aceite de Oliva

No hay aceites de calidad sin aceitunas de calidad.

Para obtener un aceite de calidad, la aceituna debe procesarse cuanto antes, como máximo en las 24hs siguientes a su recogida.