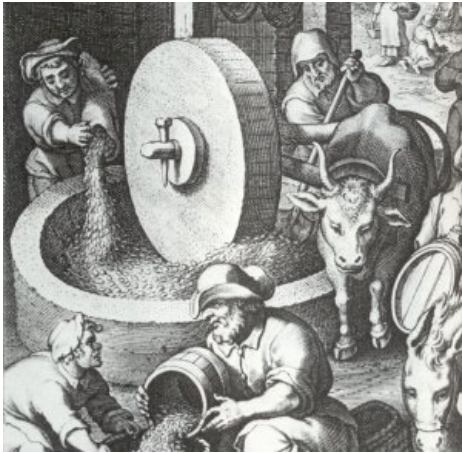


La fabrication de l'huile d'olive

Ce document montre un moulin à pierre servant à écraser les olives.
La fabrication de l'huile d'olive

© DR



Les olives sont d'abord trempées dans l'eau froide, puis elles sont écrasées et la pâte obtenue est pressée à froid pour en extraire un mélange d'huile et d'eau (les margines).

L'eau est ensuite éliminée (par centrifugation ou décantation). On obtient alors de l'huile d'olive vierge, pur jus de fruit, qui est la meilleure. Il existe des huiles raffinées, obtenues après chauffage. Leur acidité est moins forte et le goût inférieur aux huiles obtenues par pression à froid. Il faut environ 5 kg d'olives pour obtenir 1 litre d'huile. L'huile qui suinte des olives avant la pression s'appelle la « fleur d'huile ». Pour éviter qu'elle ne s'oxyde, l'huile doit être conservée à l'abri de l'air et de la lumière. Les contenants opaques sont donc recommandés. Elle se conserve environ 2 ans.

© 2000-2024, rue des écoles