



L'estrazione dell'olio d'oliva è il processo di trasformazione agroalimentare tramite il quale si ha l'estrazione dell'olio dalle drupe dell'olivo. Una volta raccolte le nostre olive vengono portate all'oleificio (o frantoio) dove subiscono un primo processo preliminare, la defogliatura ed il lavaggio, poi si passa alle due fasi fondamentali del processo: la macinazione della polpa (molitura o frangitura) che avviene con due grandi macine in pietra e la successiva separazione della frazione oleosa dagli altri componenti solidi e liquidi,

l'estrazione vera e propria tramite prima delle presse che lavorano a 400 atmosfere e successivamente una centrifuga che separa definitivamente l'acqua dall'olio extravergine ottenendo così il prodotto biologico finito.

{phocagallery view=category|categoryid=2}