

DE L'OLIVE À L'HUILE D'OLIVE

Infographie – Le processus de fabrication de l'huile d'olive vierge extra

De sa culture en passant par la pression jusqu'à la mise en bouteille de son **huile** ...

Mais quel est donc le parcours de l'**olive** dans le process de fabrication de l'**huile d'olive** ?

En intégrant la **dégustation** et la **conservation**, ce ne sont pas moins de **10 étapes** qui sont donc nécessaires à la fabrication de l'huile...

Petite infographie pour tout comprendre.



Nos autres articles sur l'olive et l'huile d'olive :

[L'histoire de l'huile d'olive](#)

[L'huile d'olive, histoire de l'extraction](#)

[Infographie : la production d'huile d'olive dans le monde](#)

[Le processus de fabrication de l'huile d'olive](#)

[La roue aromatique de l'huile d'olive](#)

[Savez-vous parler huile d'olive ?](#)

[La dégustation de l'huile d'olive](#)

[La dégustation de l'huile d'olive par Dominique Frérard](#)

[La sélection des olives Tramier](#)

[La récolte des olives](#)