

L'huile d'olive première récolte, une huile d'exception

Qu'est ce que l'huile d'olive première récolte ?

L'huile d'olive première récolte n'est pas une huile que vous trouverez facilement dans le commerce. C'est **une huile rare**, particulière, **précieuse** dont la production n'est pas commune aux autres huiles d'olive.

Ce nectar est élaboré à partir d'olives qui ne sont **pas encore arrivées à maturité**, **la récolte des fruits se fait généralement en octobre** et non sans difficultés. En effet, les olives, petites et encore vertes doivent être **cueillies à la main** et **ne se détachent pas aussi facilement de l'arbre** que lorsqu'elles sont récoltées à pleine maturité. Le processus est donc très **méticuleux** et **laborieux**. Après avoir été précieusement cueillies, les olives sont **rigoureusement sélectionnées** afin d'éliminer les fruits endommagés qui pourraient nuire à la saveur et à la qualité de l'huile.



Les olives doivent être **malaxées plus longtemps** car elles sont beaucoup **plus difficiles à concasser** pour obtenir la fameuse pâte qui, pressée, délivrera son huile.

> [Voir notre vidéo sur le processus de fabrication de l'huile d'olive](#)

Résultat : une huile **plus intense, peu acide** avec un **fort taux d'antioxydants** et des **qualités organoleptiques** qui font sa particularité et que nous décrivons ci-dessous.

À la dégustation, les **oléologues** relèveront des notes aromatiques d'herbes, de feuilles vertes, de piment, de poivre mais aussi des arômes plus subtils comme la tomate verte, l'artichaut ou encore la banane verte. L'huile présentera donc un **caractère audacieux** avec un **arrière-goût d'amertume** sublimé par une **touche finale poivrée**. Ses notes amères et épicées conviennent à **tous types de palais**. Sa teneur en chlorophylle étant élevée, l'huile est souvent **très verte avec des nuances dorées**.



Le saviez-vous ?

- **L'huile d'olive première récolte est bénéfique pour les oliviers**

La récolte précoce des olives donne aux oliviers une pause qui leur permet d'obtenir des rendements plus élevés chaque année. Cela réduit les risques de dommage aux olives liés au gel, à la grêle et à d'autres problèmes météorologiques.

- **Les propriétés étonnantes de l'huile d'olive première**

récolte

L'huile d'olive première récolte a une teneur élevée en phénols qui possède des propriétés anti-inflammatoires et est un ingrédient miracle contre la formation des caillots. Une étude du Docteur Francisco Pérez Jimenez, de l'hôpital universitaire Reina Sofía, à Cordoba en Espagne, a démontré que la fonctionnalité des vaisseaux sanguins s'améliore au cours des quatre premières heures après avoir pris un repas avec des huiles riches en phénols.

▪ L'huile d'olive première récolte, un produit un peu plus cher mais unique

Etant donné les difficultés pour la produire, l'huile d'olive première récolte est un produit d'exception. Pour produire un litre d'huile d'olive première récolte, il faut au moins huit kilos d'olives précoces. Sa production est donc plus onéreuse, liée à une récolte et sélection entièrement réalisées par la main de l'homme.



Découvrez en exclusivité l'huile d'olive première récolte

Tramier en édition limitée ! Son goût fruité et unique vous fera chavirer...

Pour en savoir plus sur l'huile d'olive, partez à la découverte de nos autres articles sur l'huile d'olive :

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

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

[De l'olive à l'huile d'olive](#)

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

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

[Les vieux moulins à huile : épisode 1 Le Var](#)

[Quelle est la meilleure d'olive au monde ?](#)