

Découvrez en vidéo le deuxième volet de notre saga sur la fabrication de l'huile d'olive vierge extra

Vous avez eu l'occasion de voir notre album photos sur notre page [Facebook So' Tramier](#) sur la récolte des olives ?

Aujourd'hui on vous propose de découvrir en vidéo l'une des étapes les plus importantes du processus de fabrication de l'huile d'olive vierge extra Tramier.

Vous allez voir comment cette récolte des olives se déroule dans les jardins d'oliviers andalous, ce qui devrait vous faire encore plus aimer les olives...

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](#)

[Infographie : de l'olive à l'huile](#)

[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](#)

[1001 variétés d'olives](#)