



# Huile d'Olive

## Vierge Extra Bio

Le Domaine La Rêverie produit également de l'huile d'olive. C'est une exploitation de 400 arbres, la majorité des oliviers sont centenaires. Mi-novembre c'est la cueillette des olives « Verdales », pendant une période d'environ trois semaines. La récolte se fait de façon manuelle à l'aide d'un peigne. Ensuite les olives sont triées avant le portage au Moulin où elles sont pressées ; il faut en moyenne 5 kg pour un litre d'huile d'olive.

100 % naturelle, cette huile d'olive a un goût très fruité.

