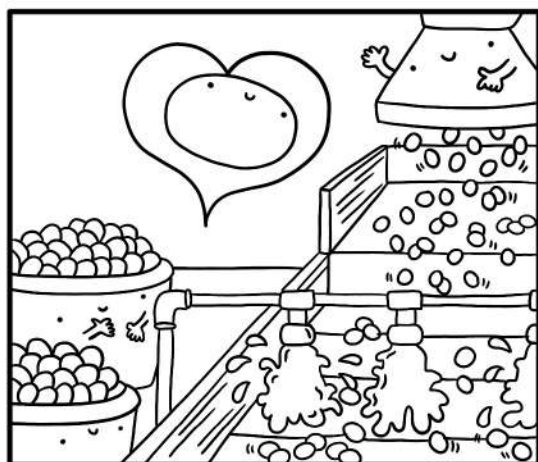
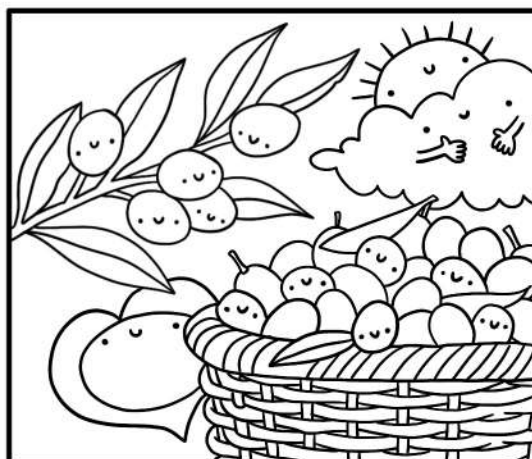


DALLE OLIVE ALL'OLIO (1)

1 - RACCOLTA

LE OLIVE MATURE
VENGONO RACCOLTE
DAGLI ALBERI.



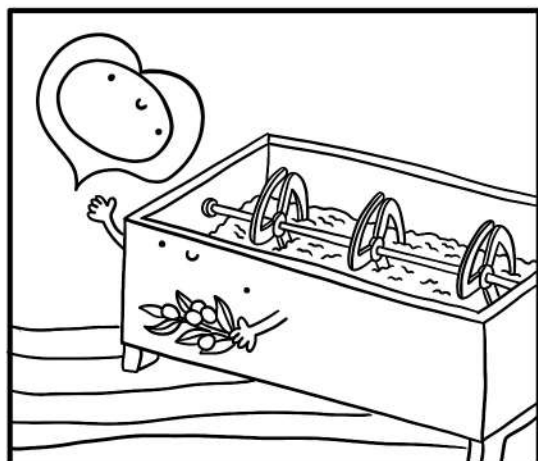
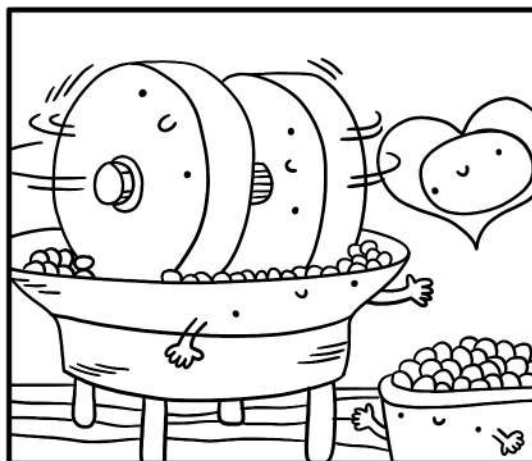
2 - LAVAGGIO

LE OLIVE VENGONO PULITE
DALLE FOGLIE E LAVATE
PER RIMUOVERE LE
IMPURITÀ.

3 - MOLITURA

(o FRANGITURA)

LE POLPA DELLE OLIVE
VIENE FRANTUMATA DALLE
MACINE. SI FORMA LA
PASTA DI OLIVE.



4 - GRAMOLATURA

LA PASTA DI OLIVE VIENE
RIMESCOLATA
LENTAMENTE, PER
SEPARARE LE GOCCIOLINE
D'OLIO DALLA POLPA E
DALL'ACQUA.