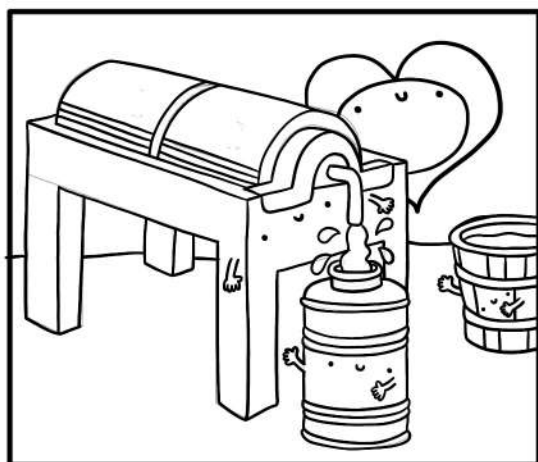
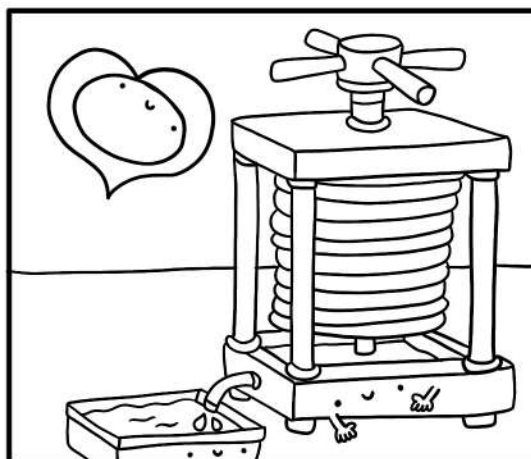


DALLE OLIVE ALL'OLIO (2)

5 - ESTRAZIONE

CON UNA PRESSA O UNA CENTRIFUGA SI SEPARA IL MOSTO D'OLIO (LA PARTE LIQUIDA) DALLA SANSA (LA PARTE SOLIDA).



6 - CENTRIFUGAZIONE

LA CENTRIFUGAZIONE PERMETTE DI SEPARARE L'OLIO DALL'ACQUA.



7 - IMBOTTIGLIAMENTO

L'OLIO D'OLIVA VIENE IMBOTTIGLIATO ED È PRONTO PER ESSERE VENDUTO E CONSUMATO.

LO SAPEVI CHE...

L'OLIO D'OLIVA HA MOLTE PROPRIETÀ BENEFICHE: CONTIENE GRASSI INSATURI (SANI) E POLIFENOLI, COMPOSTI CHIMICI CHE AIUTANO A MANTENERE L'ORGANISMO IN BUONA SALUTE.