

# Le territoire



Le hameau de Poggio de Tallano, en contre bas de Sainte Lucie, est situé à une altitude optimale pour la culture des oliviers. Élevés sur les lieux-dits Gutupato et Turriaghio, les oliviers centenaires reçoivent un ensoleillement idéal.



# Les olives



La variété d'olive est la "Germaine d'Alta Rocca". Des plus réputées, elle donne une huile couleur d'or, typique.



À la floraison, en juin, succède la nouaison (formation des fruits), puis la maturation durant tout l'été.

En octobre, les olives passent du vert au violet (véraison) puis au noir.



# Les oliviers

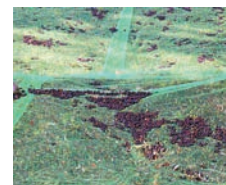


Les terrains sont entretenus toute l'année, les arbres sont taillés au printemps.

En novembre, on tapisse les terrains de filets vert ou orange.



Les olives sont récoltées à maturité, par chute naturelle, jusqu'en février. Il ne faut pas tarder à les ramasser afin que leur qualité soit optimum.



Elles sont ensuite conditionnées en caquettes aérées pour le transport.

Jadis triées à la main, les olives le sont maintenant avec une effeuilleuse électrique.



# Au moulin



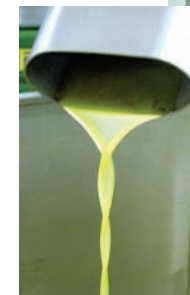
Le moulinier vérifie d'abord l'état sanitaire des olives.

Elles sont pesées puis lavées et broyées à froid.



Le décanteur sépare le jus du "grignon" (résidu de pâte et de noyaux broyés).

La centrifugeuse sépare l'huile de l'eau contenue dans les fruits.



Toute l'opération dure plusieurs heures et nous repartons avec l'huile triturée dans des conditions d'hygiène optimales.

# Les tarifs



# Conditionnement

# Huile santé



Cette huile est "VIERGE EXTRA", c'est-à-dire qu'elle répond aux critères gustatifs de cette appellation.

Cette huile est un authentique jus de fruit TOTALEMENT NATUREL et sans aucun ajout chimique. Nous vous recommandons de la garder à l'abri de la lumière et de la chaleur et de la consommer dans l'année pour les bouteilles et dans les 18 mois pour les bidons.

Les VERTUS de l'huile d'olive sont reconnues :

- elle prévient les maladies cardiovasculaires,
- elle régule le taux sanguin de cholestérol,
- elle prévient l'athérosclérose et le cancer,
- elle favorise l'absorption du calcium
- elle facilite la digestion
- elle aide à la cicatrisation...



Tout au long de la fabrication, le plus grand soin est pris pour préserver la qualité de l'huile. Pour cela des bidons inoxydables assurent l'acheminement du moulin à la cave.



Là, c'est encore dans des cuves en inox que l'huile est stockée et repose au frais, à l'abri de la lumière.



L'huile ayant fini de décanter, elle est filtrée puis mise en bouteille.



BIDONS METAL	
5L vert foncé	€
3L vert foncé	€
2L argent	€
1L argent	€
75cl vert clair	€
50cl argent	€
25cl argent	€
10cl argent	€



BOUTEILLES	
1L carré	€
75cl carré	€
50cl carré	€
25cl carré	€
50cl amphore	€
20cl flûte	€

AOC *Oliv. 2. Corsica*  
Huile de Corse

# Poggio di Tallano

## De l'olivier à l'huile d'olive