

Notre Moulin

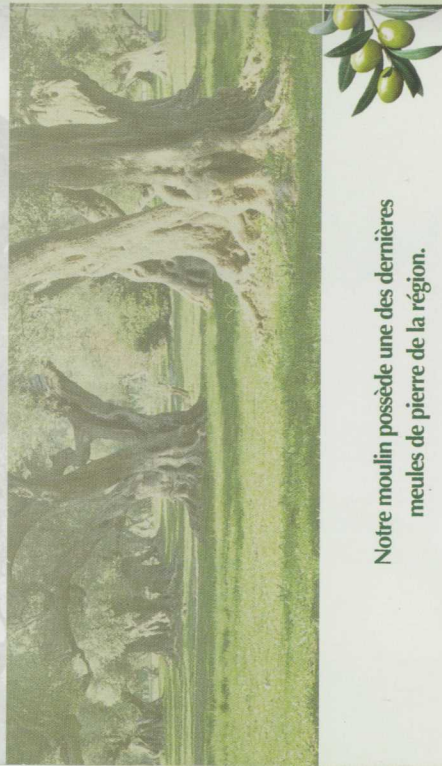
Our mill

Situé au pied d'une oliveraie en restanques typique du pays du Gard, notre moulin fabrique son huile d'olive.

Located at the foot of a cascading olive grove typical of the Gard countryside, our mill makes its olive oil in.

Récoltées entre novembre et janvier, les olives sont broyées. La pâte obtenue est centrifugée et décantée afin de séparer l'eau de l'huile. Après une longue période de repos en cuves, nous obtenons une huile d'olive qui révèle tous ses arômes.

Harvested from November to January, olives are crushed. The paste obtained is pressed to extract a liquid which is then decanted in order to separate water from the oil. After a long settling period in vats, we obtain pure natural olive oil which preserves all its benefits.



Notre moulin possède une des dernières meules de pierre de la région.

When visiting our mill, come see our millstone.



Dégustation & Vente

Savouring and sale of olive oils from the mill

Découvrez nos huiles en extraction à froid fabriquées dans notre moulin

Cold Extraction

L'Huile d'Olive Vierge Extra Tradition

Cette Huile d'Olive Vierge Extra est obtenue grâce à un assemblage d'olives mi-vertes principalement composé de Picholines. Elle se caractérise par son fruité vert.

Extra Virgin Olive Oil - Tradition
This Extra Virgin Olive Oil is obtained through a blending of partially ripe, partially green, olives containing mainly Picholines. It is distinguished by its green fruitiness.



L'Huile d'Olive Vierge Extra Négrette

Cette Huile d'Olive se caractérise par son fruité vert doux.

Extra Virgin Olive Oil - Négrette
This olive oil is distinguished by its green fruitiness. It pairs well with fish, scallops, raw or cooked vegetables, desserts.



L'Huile d'Olive Vierge Extra Prestige (BIO)

Cette Huile d'Olive au fruité vert ravira les amateurs de fraîcheur qui l'apprécieront pour ses arômes végétaux.

Extra Virgin Olive Oil - Prestige (ORGANIC)
This olive oil with its green fruitiness will delight amateurs of freshness who will enjoy it for its vegetable aromas.

L'Huile d'Olive Vierge Extra Huile d'Olive de Nîmes

Cette huile d'olive élaborée avec l'olive de variété Picholine se démarque par son fruité vert aux arômes d'herbes coupées.

Extra Virgin Olive Oil - Olive Oil from Nîmes
This olive oil elaborated with the Picholine olive is distinguished by its green fruitiness.



L'Huile d'Olive Vierge Extra Boutteillan

Cette huile aux arômes de tomates vertes est issue de la variété boutteillan.

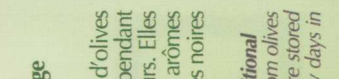
Extra Virgin Olive Oil Boutteillan
With their green tomato aromas, this olive oil is made from boutteillan olives.



L'Huile d'Olive Vierge à l'Ancienne

Cette Huile est issue d'olives qui sont fermentées pendant une quinzaine de jours. Elles vont développer des arômes de tapenade, d'olives noires et de chocolat.

Virgin Olive Oil - Traditional
This olive oil comes from olives which, by tradition, are stored and matured for a few days in controlled conditions.



L'Huile

Thym et Romarin

Une association harmonieuse et délicate d'Olives Picholines, aromatisée naturellement de thym et de romarin frais, récoltés dans notre région.

Thyme and Rosemary flavoured oil

A harmonious and delicate combination of Picholine olives, thyme and rosemary will add a Provençal note to grilled dishes, meat, fish and also goat cheese.



L'Huile d'Olive Vierge Extra La Douce

Cette huile d'olive est issue d'un assemblage d'olives récoltées à maturité.

Extra Virgin Olive Oil

La Douce
This olive oil is made with a blend of olives harvested at maturity.

Nos tapenades

Mediterranean pastes



Découvrez les gourmandises du bassin méditerranéen : **la tapenade noire, l'olivade verte et l'anchoïade.**

Discover the delights of the Mediterranean : the black tapenade, the green olivade and the anchovy.

Le saviez-vous ?



Le Petit Olivier utilise son huile d'olive dans son restaurant.

www.latabledupetitolivier.fr

Chemin des étamières 78680 Epône

Tél : 01 30 99 01 48



Sur simple visite, nous vous proposons une dégustation de nos différentes variétés d'huiles d'olive.