

Florafrika: producteur des huiles essentielles et d'Argan Maroc, exportateur certifiées des huiles cosmétiques et alimentaire Bio et 100% naturelles.

Huiles alimentaires : huile d'olives

L'Olivier

On cultive l'olivier au Moyen-Orient, depuis plus de trois mille ans. Dans l'Égypte ancienne, les producteurs d'oliviers étaient exemptés des devoirs militaires.

Le mot olive vient du latin oleum qui signifie « huile ». Dans les temples, on faisait brûler l'huile d'olive dans les lampes, et avec ses feuilles on confectionnait des couronnes pour les athlètes victorieux. Dans la bible, la colombe qui annonce à Noé la fin du Déluge apporte un rameau d'olivier. C'est ainsi que l'olivier est devenu symbole de paix.

Description et culture :

L'olivier est un arbre à feuilles caduques, atteignant 12 m de haut. Son écorce est gris clair, ses feuilles sont longues et dures, ses fleurs blanches crème, et ses fruits, les olives, deviennent noirs en mûrissant. Pour presser l'huile, on cueille les olives vertes, car elles sont moins acides, ce qui améliore la qualité de l'huile.

L'huile d'olive vierge, pressée à froid, a des arômes subtils et contient des vitamines et des sels minéraux. L'olivier exige un sol bien drainé et le plein soleil.

Huiles d'olives

Écrit par Administrator

Mercredi, 11 Mai 2011 00:24 - Mis à jour Samedi, 21 Janvier 2012 16:32
