

## Un équipement moderne...

Le moulin à huile a été créé en 2008 sous le nom du « Moulin du Sou ».

La production du Moulin est issue exclusivement de fruits récoltés chez nos adhérents dans le Limouxin, le Razès et la Haute Vallée.

Les olives triées, sélectionnées par variété, sont triturées dès réception au moulin par procédés mécaniques pour une plus grande conservation des arômes.

L'huile obtenue, travaillée avec soin, est décantée et légèrement filtrée. Ce procédé lui conserve toutes les qualités gustatives et lui garantit sa particularité d'huile de terroir.

Le moulin triture entre 50 et 70 tonnes d'olives pour produire des huiles de différents assemblages : Olisoli goût intense, goût à l'ancienne et Olisoli goût subtil vendues dans nos magasins Gamm vert et depuis août 2014 l'huile AB.

Un pur jus de fruit.

*"C'est une huile de terroir, une huile d'excellence née de la passion des oléiculteurs."*



## Nous localiser



## Nous contacter

### • COMMANDES ET LIVRAISONS •

-  Distillerie • Huilerie Route de Carcassonne RD 118 • 11300 LIMOUX
-  Tél : 04.68.31.00.63 • Fax : 04.68.31.60.97
-  Mail : [b.galindo.cavale@wanadoo.fr](mailto:b.galindo.cavale@wanadoo.fr)
-  [www.coop-cavale.fr](http://www.coop-cavale.fr)

### • POINTS DE VENTE •

En vente dans nos magasins Gamm vert  
Limoux, Quillan, Couiza, Belvèze du Razès.  
Référéncé dans les magasins Gamm vert  
du Sud Ouest  
et sur le site internet :  
[www.terroir-limouxin.com](http://www.terroir-limouxin.com)



Toute une  
gamme  
d'**Huiles  
d'Olive**



# Toute une gamme **d'huiles d'olive**



## Préparation culinaire au Thym, Romarin, Sarriette et Basilic

Ces préparations, d'une grande finesse à base d'huile d'olive douce, sont aromatisées à cœur : ces différents aromates sont triturés avec les olives.

En 20 cl uniquement.

## Huile d'olive vierge extra **BIO**

Profondément attachés à leur terre, les oléiculteurs mettent tout leur savoir-faire à l'élaboration de cette précieuse huile, fille du soleil aux accents tantôt épicés, tantôt de fruits confits. Huile vierge extra appréciée pour ses côtés doux et délicat. Légère ardeur avec une amertume très discrète.

En 25cl et 50cl.



## A chacun ses goûts !

### Olisoli goût **SUBTIL**

Huile vierge extra issue d'olives mûres et fraîches. Elle est douce aux arômes de fruits (secs, mûrs) et de fleurs, accompagnés de notes végétales. Elle se marie à merveille avec les poissons, les légumes crus et cuits, les desserts.



### Olisoli goût **INTENSE**

C'est une huile vierge extra de caractère. Les olives sont récoltées avant maturité. Elle présente une amertume légère à moyenne. Les notes gustatives sont végétales, herbacées. Elle s'accommode avec des féculents, des poissons gras, des viandes...

### Olisoli goût **À L'ANCIENNE**

Elle se distingue des deux premières, car elle ne présente ni un caractère de fruit frais, ni d'arôme végétal. C'est une huile vierge issue d'olives qui sont stockées et mûries pendant 4 à 8 jours, dans des conditions appropriées et maîtrisées, avant extraction. Elle délivre des notes de cacao, de champignon, de vanille, de fruits confits. Elle est sans amertume. Elle s'accommode parfaitement avec les gibiers, les salades vertes, les crustacés...



### Contenances disponibles

En bouteille de 25 cl et 75 cl. En vrac de 2 L et 5 L. Pour les tarifs, nous contacter au 04 68 31 00 63.

