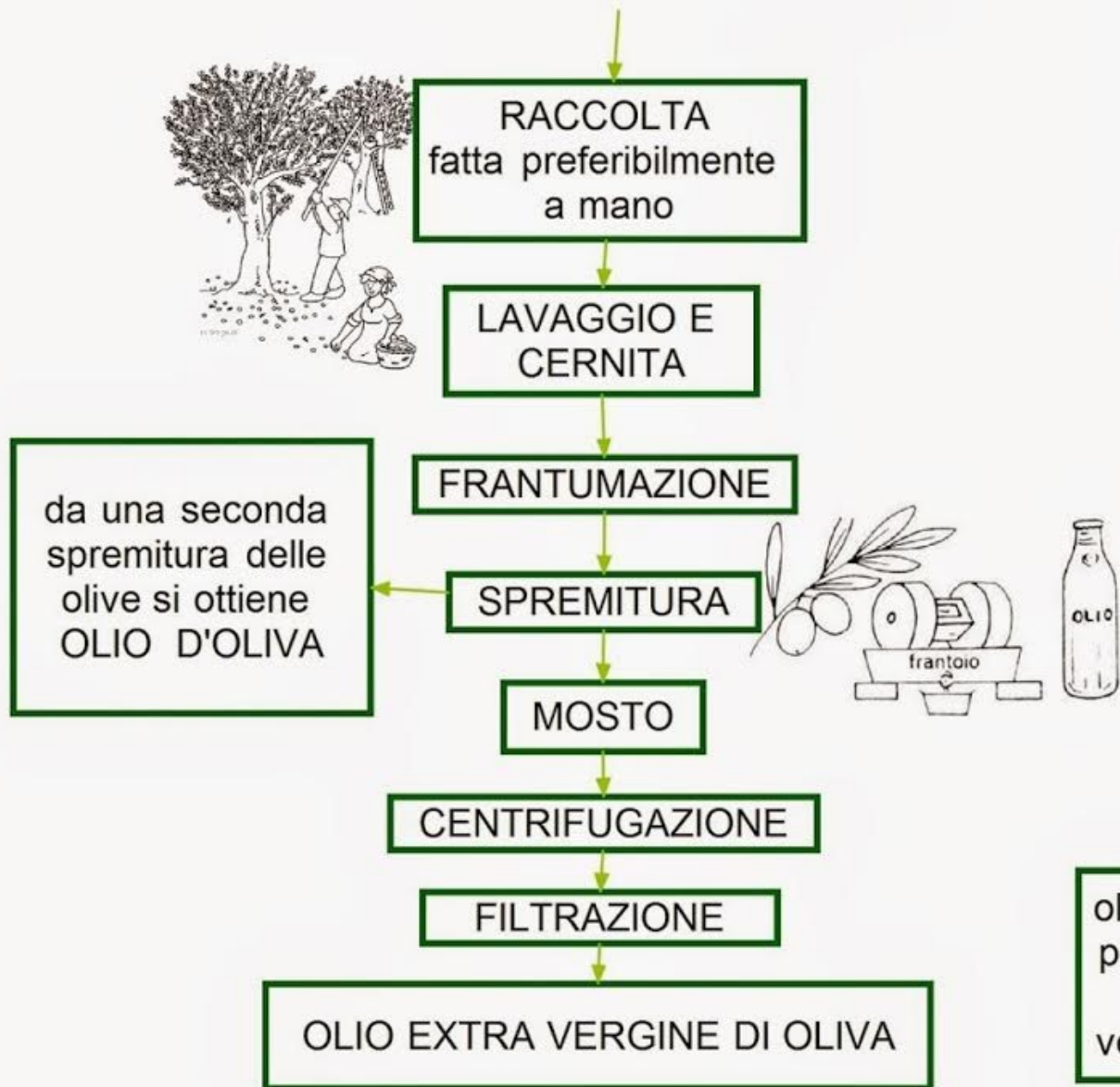


INDUSTRIA OLEARIA



OLIVE

all'inizio sono verdi
per poi diventare violacee
volta mature contengono dal
18 al 35% di goccioline d'olio



OLIO è un grasso
alimentare
che si ottiene dalla
spremitura delle olive



si divide in 2 categorie

oli ottenuti solo
per spremitura
(olio extra
vergine di oliva)

oli ottenuti da successive
spremiture e miscele di
olio rettificato con mezzi
chimici (olio d'oliva)