

Fiche technique

Huile D'olive Vierge Extra GARGOURI

Identification du produit :

- **Appellation** : « Huile GARGOURI »
- **Déscription** : Huile d'Olive Vierge Extra issue de l'agriculture biologique, sans additifs et sans adjonction d'autre huile, et de catégorie supérieure « extraite à froid » par procédé mécanique, elle ne subit ni traitement chimique, ni raffinage.
- **Ingredient** : 100% olives de variété chemlali Sfax biologique du « domaine GARGOURI ».
- **Traçabilité** : olives provenant du « domaine GARGOURI » situé à 54 km de Sfax en Tunisie.
- **Ages des oliviers** : oliviers centenaires plantés par nos ancêtres GARGOURI vers 1880
- **Cueillette** : cueillette manuelle courant Novembre Décembre Janvier

Process de fabrication :

L'extraction se fait à l'huilerie moderne de la Société Agricole GARGOURI, chaîne continue : Triage- effeuillage – nettoyage – broyage – malaxage – séparation solide liquide – séparation liquide liquide – décantation.

- **Stockage** : citernes en Inox étanches sous température contrôlée à l'abri de la lumière pour conserver au mieux les saveurs et les caractéristiques de l'huile.

L'huile d'olive fige naturellement au dessus de 13°C. Ce phénomène n'altère pas la qualité de l'huile, une fois réchauffée au dessus de 13°C, l'huile d'olive redevient liquide.

Siège : Route Ténieur Km9 Chihia 3041 Sfax – Tunisie – Tel : 00 216 74 846 500

Huilerie : Route de ténieur Km 17 Sidi abdelkafi Sfax – Tunisie – Tél : 00 216 74 446 333

S.A.R.L au capital de 820 000 DT – RC : B 2532812004 – code TVA : 580338 B / N / M / 000

- **Filtration :** filtre à papier
- **Conditionnement :** mise en bouteille par l'unité de conditionnement de la Société Agricole GARGOURI dans des bouteilles en verre transparent Maraska Saint Gobain garantissant aux consommateurs la visibilité de l'huile.

Pour protéger l'huile de la lumière on emballe la bouteille dans un carton prestigieux.

D'autres conditionnements sur commandes peuvent être effectués : bidon PET 3L – bidon métallique....

Caractéristiques analytiques :

- **Acidité :** teneur en acide oléique [0.2% - 0.8%] selon saisons et arrivages
- **Indice de peroxyde :** [10 meqO₂/kg - 16 meqO₂/kg]
- **Extinction spécifique**
K232 = [1.90 – 2.50]
K270 = [0.10 – 0.22]
- **Composition en acide gras**

* Acide gras saturés :

A.palmitique C16 :0 = [18.8% - 20%]

A.Stéarique C18 : 0 = [2.23% - 5]

* Acide gras monoinsaturés : A.oléique : C18 : 1 (Oméga 9) = [55.05% - 70%]

* Acide gras essentielle polyinsaturés :

A.Linoléique C18 : 2 = [18% - 21%]

A.Linolénique C18 : 3 = [0.5% - 1%]

Siège : Route Ténieur Km9 Chihia 3041 Sfax – Tunisie – Tel : 00 216 74 846 500

Huilerie : Route de ténieur Km 17 Sidi abdelkafi Sfax – Tunisie – Tél : 00 216 74 446 333

S.A.R.L au capital de 820 000 DT – RC : B 2532812004 – code TVA : 580338 B / N / M / 000

- **Dégustation :**

L'huile d'olive du domaine GARGOURI est de couleur jaune or luisant de reflets soyeux verdatres. C'est une huile douce et harmonieuse, issue des olives Chemlali qui donnent en début de maturité une huile fruitée, peu amère et peu piquante avec un arôme d'amande douce, d'herbe fraîche et quelquefois de pomme. A pleine maturité, l'huile devient plus douce, avec un goût moins fruité et l'arôme d'amande verte est remplacé par celui d'amande sèche ou de pâte d'amande.

Cette huile donne une sensation agréable en bouche, très riche en vitamine E et en polyphénols.

Certifications :

Certificat de conformité mode de production Biologique délivré par ECOCERT S.A. L'ISLE – JOURDAIN – France

Certificat n° :

- ❖ 2301TN1100Z1f(CE)
- ❖ 2301TN1100Z1fe(NOP)

Siège : Route Ténieur Km9 Chihia 3041 Sfax – Tunisie – Tel : 00 216 74 846 500

Huilerie : Route de ténieur Km 17 Sidi abdelkafi Sfax – Tunisie – Tél : 00 216 74 446 333

S.A.R.L au capital de 820 000 DT – RC : B 2532812004 – code TVA : 580338 B / N / M / 000