

---

Ouvert en 2013, le Moulin du Céressou est avant tout un prestataire de services pour les petits producteurs et particuliers souhaitant produire leur propre huile d'olive. Il offre un service de proximité pour les villages environnants.

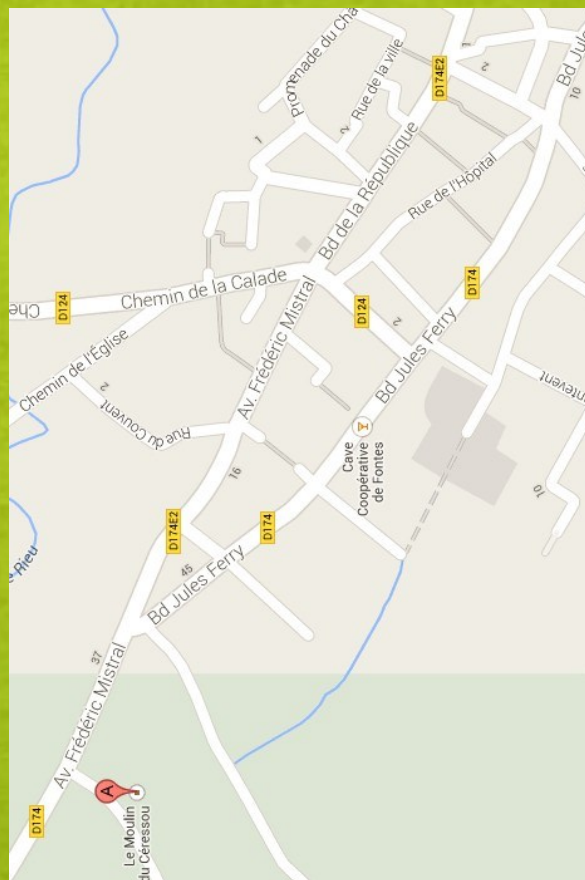
Producteur-Récoltant, nous proposons également à la vente nos huiles monovariétales ( Picholine, Aglandau ou Olivière) ou traditionnelles sous différents conditionnements.

#### Fonctionnement du Moulin

Il n'y a pas de frais de gestion ni d'adhésion.

Pendant la campagne, vous apportez vos olives et récupérez votre huile sous 48h

- En dessous de 100kg, la trituration est collective
- A partir de 100kg, la trituration se fait à façon, vous récupérez l'huile de vos olives



**22ter, avenue Frédéric Mistral  
34320 FONTES**

**06.88.68.43.86 - 06.33.12.85.51**

<http://www.moulinduceressou.fr>

---

# LE MOULIN DU CERESSOU



**Catalogue**  
Produits et services

---

## Huiles monovariétales

Extraites à partir des variétés Lucques, Olivière et Picholine, elles sont proposées en bouteilles ou bidons métalliques de 50cl et 75cl.

### Aglandau

huile très fluide en bouche laissant ressortir un fruité très marqué par des arômes d'artichaut cru ou d'herbe fraîchement coupée.

### Olivière

huile d'olive herbacée aux arômes dominants de plant de tomate et de basilic. Amertume légère, ardeur très légère

### Picholine

huile d'olive à l'amertume marquée, moyennement ardente et aux arômes de prune dominants

### Lucques

Huile d'olive aux arômes de tomate mure, de pomme de banane et d'amande. La Lucques est une huile délicate et élégante,



**Bidon métall 75cl - 12€**

**Bidon métall 50cl - 9€**



**Bouteille 75cl - 12€**

**Bouteille 50cl - 9€**

**Bouteille 25cl—6€**

## Variétés traditionnelles

Cette huile est élaborée à partir de différentes variétés locales que l'on trouve dans notre département (Lucques, Verdale de l'Hérault, Picholine, olivière, clermontaise...).

Elle est proposée sous divers conditionnement, bouteille de 75cl ou bidons de 2,5l ou 5l.

Disponible en "vrac", vous pouvez venir en chercher directement au moulin avec votre bidon.



**Bouteille 75cl - 11€**



**Bidon 5 litres - 65€**

**Bidon 2,5 litres - 35€**



**20€**



**30€**



**10€**

### Où acheter?

Commande par téléphone, par mail ou bien directement au moulin.

La mention «**Huile d'olive de France**» garantit une huile 100 % française : olives récoltées en France et huile extraite dans un moulin français.

## Idées cadeaux

### Coffret carton

Composé de 2 bouteilles de 50cl de monovariétales ou 3 bouteilles traditionnelles



Coffret 2 bouteilles— 20€



Coffret 3 bouteilles - 35€

### Coffret Dégustation

Composé de 3 Bidons de 25cl mono variétés clermontaise, Negrette et Verdale

Coffret 3bidons -20€



### Spray aromatisé

Aromatisés au citron, ou au basilic, que ce soit pour agrémenter vos poissons ou viandes. Ce type de conditionnement est plus particulièrement recommandé pour les cuissons à la plancha



**Spray citron ou basilic 20cl - 6€**