

---

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.

### Clermontaise

huile d'onctuosité très élevée avec des arômes de noisette, l'ardence et l'amertume restant faibles

### Verdale

huile douce avec une très faible ardenance. Elle dégage des arômes de fruits secs.

### Olivière

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

### Picholine

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

### Lucques

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



**Bidon métall 75cl - 13€**

**Bidon métall 50cl - 10€**



**Bouteille 75cl - 13€**

**Bouteille 50cl - 9,5€**

## 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 3l ou 5l.

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



**Bouteille 75cl - 12€**

**Bidon 5 litres - 70€**

**Bidon 3 litres - 45€**



### Olivade noire ou verte Pâte

à base d'olive noire ou verte **5,5€**



**11€**

### Où acheter?

Commande par téléphone, par mail ou bien directement au moulin dans notre boutique.

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 - 37€

### Coffret Dégustation

Composé de 3 Bidons de 25cl mono variétés



Coffret 3bidons -23€

### 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 - 6,5€**