

Produktionsablauf zur Herstellung von FINIKOUNDA GOLD



Die Oliven werden in die Mühle angeliefert und mit dem Förderband in die Anlage gebracht



.....danach werden sie in einem mechanischen Rechen von restlichen Blättern und Stielen befreit



.....anschließend in der Waschstation mit reichlich Frischwasser aus eigener Quelle gewaschen.



In der nächsten Station werden sie dann gequetscht und zu Brei verarbeitet.



Dieser Olivenbrei aus Fruchtfleisch und Kernen wird dann mit einer Spindel weiterbefördert



... und in die Zentrifuge geleitet, wo er mit ca. 30 - 40 Grad warmem Wasser versetzt



.... und zentrifugiert wird, wodurch sich das Öl und das Wasser mit dem Fruchtfleisch trennen.



Aus der Zentrifuge rinnt dann naturtrübes, kaltgepresstes Finikounda Gold Olivenöl



.....das zuerst in Fässern aufgefangen wird und anschließend nach der Abrechnung mit dem Bauern..



in die Edelstahlcontainer gepumpt wird, wo es etwa 1-2 Monate lagert, bevor es in Flaschen abgefüllt wird.