

La Cravenco, SICA oléicole de la Vallée des Baux

Arles



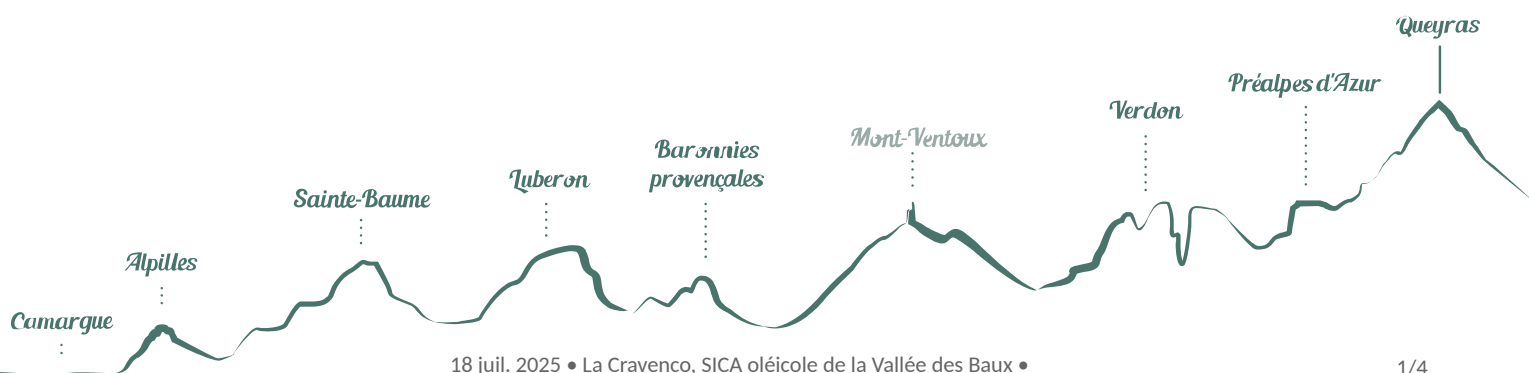
Crédit photo : (La cravenco)

Respectueux de notre terroir et de ses traditions, à la pointe de la modernité et guidé par un souci constant de la qualité, à la fois moulinier et confiseur (élaboration des olives de tables), nous révélons toutes les richesses de nos olives.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Label : Autres



Description

Après trituration des olives par une chaîne en continu, nous obtenons un pur jus de fruit naturel, une huile d'olive d'exception, Vierge extra, extraite à froid, expression d'un élégant fruité vert dont nous proposons trois appellations :

A.O.P de la Vallée des Baux de Provence.

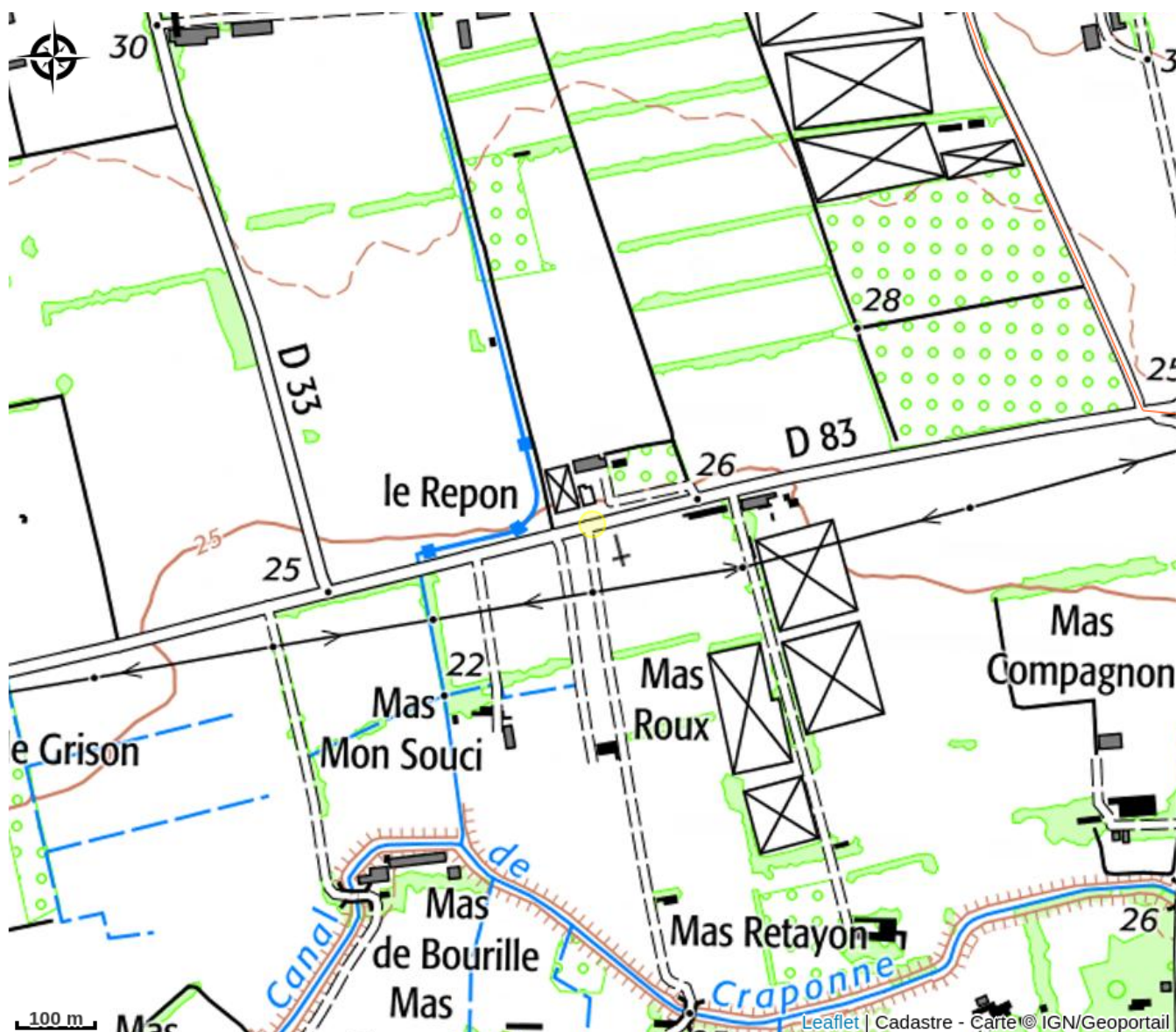
A.O.P de la Vallée des Baux de Provence Bio

A.O.C Provence.

Dans notre atelier de confiserie, nous préparons différentes variétés d'olives, vertes ou noires, selon des recettes traditionnelles, confites au sel sec ou en saumure et même au sucre.

Toutes nos olives proviennent de nos vergers où elles sont cueillies manuellement : finesse de la pulpe et goût de fruit les caractérisent.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Sur rendez-vous

Tarifs:

Accès libre.

Fiche mise à jour par Office de Tourisme d'Arles le 10/07/2025

Contact

La Cravenco

Route D'Eyguières

13280 Arles

Tél. 07 67 23 41 92

info@moulinlacravenco.com

<http://www.moulinlacravenco.com>