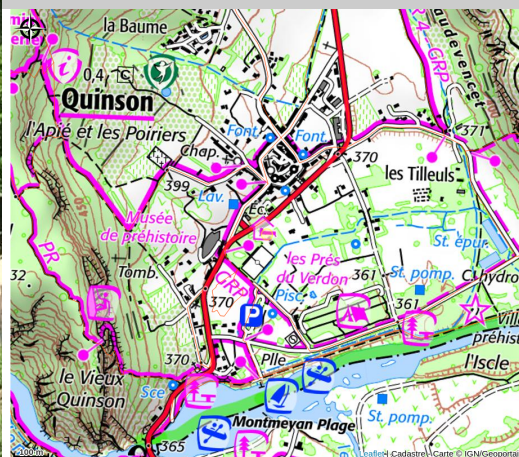


Huile d'olive de Quinson

Quinson



Crédit photo : Huile d'olive (DR_marcotte)

Découvrez cette huile d'olive produite sur la commune avec toutes les règles culturelles de l'agriculture biologique. Un grand Incontournable dans la cuisine provençale et méditerranéenne. Plusieurs variétés à découvrir en vente au gîte d'étape l'Escargot.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Label : Autres



Description

Nous avons plusieurs olivettes qui se situent autour de Quinson avec différentes variétés d'olivier, Aglandau, variété très présente dans les Alpes de Haute Provence, Bouteillan, variété du Haut Var, Salonenque, originaire de la région de Salon, Cailletier (la petite niçoise) ...

En fonction de la récolte nous pouvons ainsi composer des huiles aux saveurs très différentes en espérant satisfaire tous les goûts !

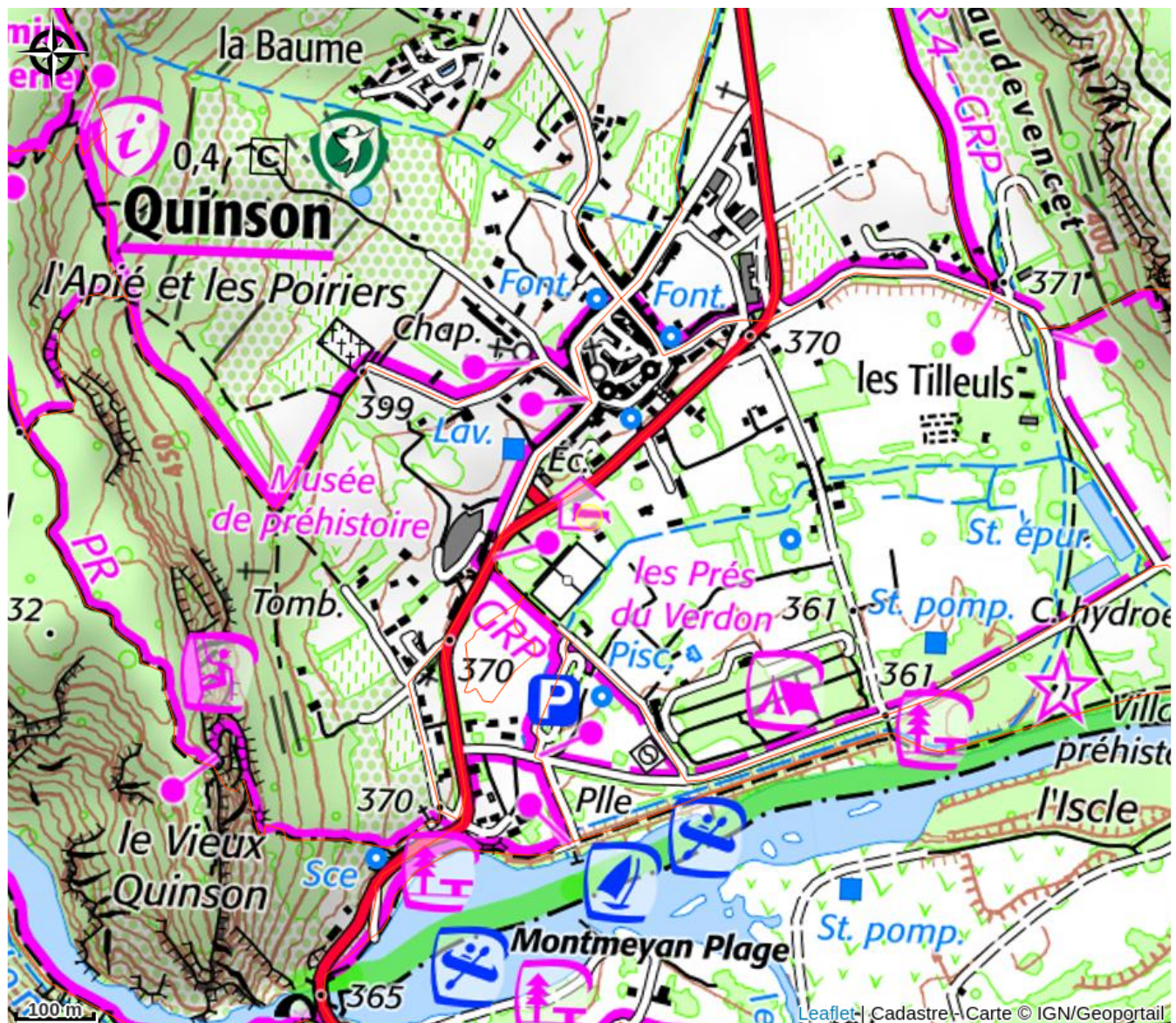
Nous ne voulons pour notre huile que les meilleures olives.

Nous limitons donc le plus possible les traitements et utilisons exclusivement des produits autorisés en agriculture biologique.

Pour lutter contre la mouche de l'olive nous la piégeons avec des bouteilles ou pulvérisons de l'argile, le sol est enrichi avec de l'engrais organique...

Nous portons nos olives au moulin, elles ne sont pas mélangées avec d'autres et pouvons ainsi garantir que seuls les fruits des oliviers auxquels nous apportons tous nos soins composent l'huile que nous vous proposons.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12/2026 fermé tous les jours.
Sur rendez vous par téléphone !.

Tarifs:

Tarifs non communiqués.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Fiche mise à jour par Office de Tourisme et des Congrès du Pays de Manosque le 23/03/2026

Contact

162 SOUS VILLE

gîte l'Escargot

04500 Quinson

Tél. 04 92 74 09 73 / 06 81 40 38 46

gite.escargot@gmail.com