

Aventuras en el olivar

La familia



Cinc^olivas!





LAS OLIVAS SE MUELEN SOBRE UNA CRIBA HASTA QUE SE CONVIERTEN EN UNA MASA



LA MASA SE BATE Y SE EXTRAE EL ZUMO DE ACEITUNA.



...Y SE SEPARA EL AGUA DEL ZUMO

CUANTO MEJOR SEA EL CUIDADO EN EL PROCESO MEJOR SERÁ EL ACEITE VIRGEN EXTRA



Y POR ÚLTIMO EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA SE ENVASA Y YA ESTÁ LISTO!



EL ACEITE VIRGEN ES BUENO PARA EL CORAZÓN Y PARA AYUDARNOS EN EL CRECIMIENTO



Y ASI SE CONSIGUE UN BUEN ACEITE VIRGEN EXTRA DE OLIVA





Cincolivas!

www.cincolivas.com



Ctra. Santander, Km. 13,4 • Tel.: +34 979 70 10 75
34419 PALENCIA • España

Ilustraciones: Manuel Puertas
manupuertas95@hotmail.com