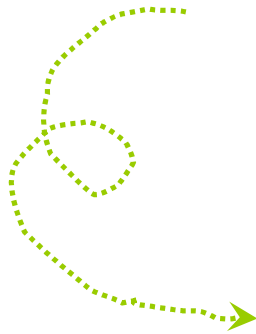


## *Qualité des produits : dégustez !*



- ✓ dégustation des huiles
- ✓ identification des arômes et des défauts éventuels,
- ✓ assemblage des cuves,
- ✓ classification pour présentation aux concours nationaux

*Boostez vos ventes en sachant décrire et qualifier vos produits*

Pour oléiculteurs,  
particuliers et  
moulins



**Célia GRATRAUD**  
**Conseil en oléiculture**

06 44 97 13 77

[olives.celia@yahoo.fr](mailto:olives.celia@yahoo.fr)

[www.olivarbo.fr](http://www.olivarbo.fr)

Entreprise certifiée pour le conseil phytosanitaire (PA01513)