



Emmanuel CASELLAS

Domaine les Prudences

Huile d'olive

Référent-e Gourmand Responsable

Odile BERTON

odile.berton@wanadoo.fr

Son histoire en quelques mots

"J'exploite actuellement 8 hectares, selon les principes de l'agriculture biologique, autour de montpeyrroux. J'ai commencé avec un demi hectare en 2010 et j'ai créé l'entreprise en 2015.

Tout le travail est fait de façon mécanique. Notre particularité consiste à transformer nos olives, avec notre propre moulin.

Nous cultivons plusieurs variétés typiques de l'Hérault : Olivière, Picholine, Verdale et Lucques qui nous permettent, après assemblage, de proposer des huiles au fruité vert et des huiles au fruité mûr.

Nous proposons également des olives de bouche, sans conservateur, uniquement de l'eau et du sel, à garder au frais."

Pourquoi les Gourmands Responsables soutiennent Manuel ?

. Pour son travail artisanal et bio

. Pour les possibilités d'acheter son huile, avec son propre contenant ou en bidon (plus écologique et plus économique)

Ses coordonnées

34150 MONTPEYROUX

Ses produits (conditionnement + prix)

Huiles monovariétales : olivières, Picholine et verdale

. En bouteille de 50 cl : 12 €

. En bidon de 2 litres, 3 litres ou 5 litres : 15 € le litre



Huile fruitée noir

. En bouteille de 50 cl : 16 €

. En bidon de 2 litres, 3 litres ou 5 litres : 20 € le litre



Olives de bouches, variété Lucques

. Pot de 250 gr : 4 €

. 3 pots de 250 gr : 10 €



Infos pratiques

Production bio ?	Localisation	Commande	Livraison	Régularité	Paiement
oui	Hérault	En janvier	Selon les commandes, en février	Pas d'obligation	Chèque à la référente