



**Масло, выжатое прямо на плантации, благодаря переносному масляному прессу, изобретенному севильским предпринимателем**

МЕСТО: Бренес (Севилья)

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ВИДЕО: 1'39''

СОДЕРЖАНИЕ: Антонио Салас, предприниматель из города Морон-де-ла-Фронтера, оказавшись без работы, решил организовать новый проект «Мастера оливкового масла». Идея заключается в том, что масляный пресс доставляется прямо на плантацию. Таким образом, получается масло более высокого качества. Уже через месяц работы, организаторы проекта получили запросы от многих андалузских фермеров, заинтересовавшихся проектом.

## **ВИДЕО**

День начинается со сбора маслин. Урожай тут же поступает в этот бак, в нескольких метрах от оливковой плантации, и начинается процесс изготовления масла. Через несколько минут перед нами конечный результат – нерафинированное экологическое оливковое масло, выжатое на этом переносном прессе.

**Антонио Салас**  
**МАСТЕРА ОЛИВКОВОГО МАСЛА**

*«Это первый переносной масляный пресс. Ведь сегодня я здесь, а завтра могу быть в 50 или 100 км отсюда, на другой ферме, в другом хозяйстве.»*

**Луис Салас**  
**МАСТЕРА ОЛИВКОВОГО МАСЛА**

*«Мы доставляем потребителю, производителю или потребителю и производителю в одном лице нерафинированное оливковое масло, сделанное на заказ, да еще в момент оптимальной зрелости ягод.»*

Проект ориентирован, в основном, на мелких фермеров. Они получают возможность выжимать собственное масло прямо на ферме, контролируя весь процесс, и не зависеть от промышленных масложимных прессов. Масло идет на собственное потребление или на продажу. Как многие предприятия, все началось с мечты...

**Луис Салас**  
**МАСТЕРА ОЛИВКОВОГО МАСЛА**

*«Я давно знал, что мелкий фермер – никто по сравнению с большими масляными заводами.»*

**Антонио Салас**  
**МАСТЕРА ОЛИВКОВОГО МАСЛА**

*«Это была мечта моего брата. Мне удалось ее воплотить в жизнь и вместе мы поставили проект на ноги.»*

**Луис Салас**  
**МАСТЕРА ОЛИВКОВОГО МАСЛА**

*«Я всегда мечтал о маленьком, практически домашнем, масложимном прессе.»*



Пресс перемалывает около 200-300 кг маслин в час. Но куда используют получившийся жмых?

**Антонио Салас**  
**МАСТЕРА ОЛИВКОВОГО МАСЛА**

*«Из этой массы выжимается масло, а жмых идет на компост.»*

Уже через месяц работы на полях, начали поступать звонки со всей Андалусии. Севильские предприниматели не забывают о главной цели проекта – производить масло наивысшего качества из только что снятого с дерева сырья.

Если Вы хотите получить более подробную информацию или задать вопрос, обращайтесь по телефону 647 310 157 или по электронной почте [info@historiasdeluz.es](mailto:info@historiasdeluz.es)