

MOULIN DU MAS PALAT

Huiles d'olive

Olives de table

Tapenades

Contact

M. Sébastien Mora

masdepalat@orange.fr

+33 6 08 70 87 19

maspalat-moulin.com



L'entreprise

Au cœur d'un domaine préservé d'une quinzaine d'hectares, entouré d'oliviers, de vignes et de diverses haies favorisant la biodiversité, ce Moulin a été imaginé par Sandrine et Sébastien Mora pour allier efficacité, qualité et écologie.

C'est avec passion et en mobilisant notre savoir-faire que nous nous employons à mettre, dans chacune de nos bouteilles, toutes les saveurs et les arômes de nos olives cueillies à parfaite maturité dans nos coteaux de la vallée de l'Hérault.

Notre technique d'extraction à deux phases nous permet de maximiser le potentiel gustatif et nutritionnel de l'huile d'olive produite par notre moulin.

De la production à la récolte, en passant par l'extraction jusqu'aux ressources énergétiques de notre moulin, tout est mis en oeuvre dans le souci permanent du respect de l'environnement, de la nature et des hommes.

Nos huiles d'olive exaltent la saveur des fruits, du soleil du Sud et mettent en évidence les caractéristiques de chaque variété.

C'est cette passion que nous espérons vous faire retrouver dans chacune de nos bouteilles.

PORTRAIT CHEF D'ENTREPRISE

Sandrine et Sébastien Mora, créateurs du Moulin du Mas Palat en 1999, ont été rejoints par leur fils Alexandre en 2020.

Tous trois natifs de la région de Gignac, ils ont bâti cette belle aventure familiale sur des valeurs simples mais importantes à leurs yeux :

- ▶ profond respect envers la nature, l'environnement et leur région,
- ▶ implication dans le travail et dans la recherche continue d'amélioration
- ▶ respect du client par la qualité des produits et la provenance des fruits.

TERRITOIRE

Le moulin du Mas Palat est situé dans la commune de Gignac, dans le département de l'Hérault (Sud de la France) en bordure de la dernière plaine avant les contreforts du massif central. Très peu urbanisé, ce territoire est traversé par le fleuve « hérault » et fait la part belle à l'agriculture. Les vergers du Moulin du Mas Palat sont situés sur une terre baignée de soleil, rustique, minérale : tout ce qu'il faut pour aider l'olive à révéler toute ses saveurs.



MOULIN DU MAS PALAT

Huiles d'olive

Olives de table

Tapenades

Contact

M. Sébastien Mora

masdepalat@orange.fr

+33 6 08 70 87 19

maspalat-moulin.com



Produits phares

- ▶ Huile d'olives vierge extra, olives de table verte et noire
- ▶ Tapenade et tartinable à base de purée d'olives.

Les spécialistes de l'huile d'olive connaissent le très sélectif concours de Brignoles (Var) qui a déjà récompensé plusieurs fois le travail du Moulin du Mas Palat pour divers produits comme «L'huile d'olive à l'ancienne» ou «l'huile d'olive à l'ail noir.». Véritable consécration décernée par des professionnels reconnus, les récompenses du concours de Brignoles mettent en avant la démarche qualité du Moulin du Mas Palat.

Les diverses purées d'olives rencontrent aussi un succès important, par la variété des saveurs et la finesse des assaisonnements.

Il y a enfin la rare mais délicieuse huile d'olive «Violette de Montpellier» qui porte sur elle on ne peut mieux la notion de terroir local et de circuit court.

CARACTÉRISTIQUE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE

Nous maîtrisons toute la chaîne depuis la production des olives à leur transformation en huile et tartinables. Rien n'est fabriqué à l'extérieur du domaine.

Nos mettons un point d'honneur et élaborer l'ensemble des produits que nous proposons, à l'aide d'une production d'olive 100% locale.

Gestion des apports, trituration, assemblages d'huiles, transformation en produits tartinables... notre savoir-faire est «de bout en bout»

Issus de la transformation d'olives locales, nous connaissons ainsi pleinement les caractéristiques des produits que nous commercialisons. Cette connaissance et ce suivi de la totalité de la chaîne nécessaire à l'élaboration des produits oleicoles du Mas Palat nous rends à la fois fiers du travail accompli et toujours en quête de nouveaux défis pour nous améliorer et nous renouveler en préservant nos valeurs essentielles.

