RESERVA DE LA BIOSFERA DE LA SIBERIA

Garrafa de aceite de oliva virgen extra Siber Campo

Dale un toque único a tus platos con el AOVE de La Siberia

AOVE obtenido directamente de distintas variedades de aceitunas

De olivos centenarios en las dehesas y sierras de La Siberia extremeña, se obtiene un fruto único y característico para la elaboración de un excelente aceite de oliva virgen extra.

La olivicultura y la producción de aceite de oliva son un referente histórico, cultural, etnográfico y gastronómico en Extremadura.
El cultivo de los olivares conforma y ofrece un característico paisaje de extensas lomas y planicies, albergando entre ellos distintas especies vegetales, siendo necesaria su puesta en valor para su conservación.

La almazara Siber Campo cierra el ciclo de trabajo tras la recogida de la aceituna de sus propios olivares, aplicando innovación en las técnicas de molturación, con el fin de ofrecer un aceite de excelente calidad, buscando siempre la satisfacción del cliente. ...

Mes informació

22€

Productores de aceite de oliva virgen extra (AOVE)

Preus

22€

El preu inclou

1 GARRAFA de 5 litros - ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (filtrado)

Informació addicional

Consultar previamente la disponibilidad de la propuesta gastronómica, los horarios del establecimiento y si existe servicio de envío del producto.

Contacte

SIBER CAMPO LA EXTREMEÑA S.L

Polígono Industrial, 14. Parcela 148
06670. Herrera del Duque. Badajoz

669 989 369
685 849 118
sibercampo@gmail.com

Plan de Sostenibilidad Turística de la Reserva de la Biosfera de La Siberia

GOBIERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO

DIPUTACIÓN DE BADAJOZ

JUNTA DE EXTREMADURA

RESERVA DE LA BIOSFERA DE LA SIBERIA