RESERVA DE LA BIOSFERA DE LA SIBERIA

Pack aceite de oliva virgen extra de La Siberia

El oro líquido más natural

AOVE obtenido directamente de distintas variedades de aceitunas

De La Siberia extremeña, Reserva de la Biosfera, se obtiene el mejor aceite de los olivares tradicionales.
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.

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. ...

Más información

11€

Productores de aceite de oliva virgen extra (AOVE)

Precios

11€

Prijs is inclusief

1 BOTELLA 1 litro - ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (filtrado)
1 BOTELLA 1 litro - ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (sin filtrar)

Información adicional

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

Contacto

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