



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. ...

 Más información



22€



Productores de aceite de oliva virgen
extra (AOVE)



Precios

22€



Prijs is inclusief

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



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



JUNTA DE EXTREMADURA

