



RESERVA DE LA
BIOSFERA DE
LA SIBERIA



Pack garrafas aceite de oliva virgen extra Siber Campo

Un producto km.0 que no puede faltar en tu cocina



AOVE obtenido directamente de
distintas variedades de aceitunas



En la almazara familiar Siber Campo se elabora un aceite de oliva virgen extra suave y afrutado, cerrándose 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.

De olivos centenarios, con un fruto único y característico se obtiene el mejor aceite de los olivares tradicionales de La Siberia extremeña, Reserva de la Biosfera.

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



62€



Productores de aceite de oliva virgen extra (AOVE)



Precios

62€



Prijs is inclusief

3 GARRAFAS 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

