



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MONTEOLIVET.

Visita al olivar y almazara de Monteolivet.

Visita al olivar. Caminaremos entre los olivares que se encuentran alrededor de la almazara para conocer de cerca el cultivo.

Visita a la almazara: Conoceremos de primera mano cómo se extrae este exquisito zumo de oliva.

Coloquio para conocer los diferentes tipos de aceite de oliva que existen en el mercado con el fin de ayudarnos a elegir el mejor a la hora de realizar la compra.

Degustación: finalmente probaremos el aceite de oliva virgen extra que sale como resultado de molturar las olivas en las tierras de Monteolivet, para ello no hay mejor manera que empapando un buen pan del pueblo de Bardenas. También saborearemos otro de los productos estrella en Monteolivet, se trata de la mermelada de Aceite de Oliva Virgen Extra maridada con un buen queso de La Quesería de Biota.

FECHA DE REALIZACIÓN DE LA VISITA:
Primeros sábados de abril a junio.

DURACIÓN:
1 h.

HORARIO:
11:00 H.

PRECIO VISITA + DEGUSTACIÓN:
15€/persona.

FORMA DE PAGO Y DE RESERVA:
Reserva en el correo monteolivet@gmail.com
Pago por transferencia al hacer la reserva.

PUNTO DE ENCUENTRO:
En el mismo establecimiento de Monteolivet.

Más información de la empresa:
686 823 633



692 21 67 21

Plan de Impulso al Sector Gastronómico y Agroalimentario de las Cinco Villas

