

oleosetin



Catálogo de Productos

Tfno: 927209843 - 618 607033 info@oleosetin.com

www.oleosetin.com

SÍMBOLOS EN    

MARCHAGAZ (Cáceres)
ALMAZARA: C/ EGIDO, 5. 10662
CASA RURAL: C/HORNO, 16. 10.662
TELÉFONO: 927209843

ROBLEDILLO DE GATA (Cáceres)
TIENDA: C/ LA RUA, 20. 10.687
TELÉFONO: 927209843

CÁCERES
TIENDA: PLAZA MAYOR, 20 10.003
TELÉFONO: 927209826 - 618607033

oleosetin

EMPRENDIMIENTO INTELIGENTE
 "No solo hacemos aceite"



AGRICULTURA Y GANADERÍA ECOLÓGICA

Producimos nuestras propias aceitunas y derivados del Ibérico

RECICLAJE
 Otros usos de la aceituna y el AOVE

COSMÉTICA CON AOVE
 "LOS JABONES DE LUMI"

ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS
 Apartamentos Rurales, "Casa Tenerías"



EXPERIENCIAS TURÍSTICAS
 Oleoturismo, Turismo de Aceituna y Olivar Sostenible



ABONOS ORGÁNICOS
 Economía Sostenible Verde y Circular

SUBPRODUCTOS ALMAZARA



ALMAZARA
 Productores de aceite, cosecha propia. También hacemos tu aceite.



ESCUELA TALLER DE CATAS DE ACEITES
 Cultura y uso del aceite



VENTA DE AOVES
 Tienda en Cáceres y Robledillo de Gata
 Te ofrecemos más de 60 referencias que puedes probar

OLEOTECA PRIMERA DE EXTREMADURA



PREMIO DEL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL, PREMIO MARIO SOLINAS: MEDALLA DE PLATA 2016 Y FINALISTA 2017



PREMIO TERRAOLIVO: GRAN PRESTIGE GOLD 2016 Y GRAN PRESTIGE 2017



TOP 10 DEL PREMIO "LOS ACEITES MAS SALUDABLES DEL MUNDO" EN 2016-2017 Y 2017-2018



www.oleosetin.com
 Ven y conócenos



PREMIO INTERNACIONAL CINVE: MEDALLA DE ORO 2015 Y GRAN CINVE 2018

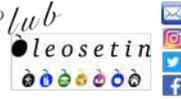


PREMIO A LA INNOVACIÓN TURÍSTICA 2018 III EDICIÓN PREMIOS GENTE VIAJERA DE ONDA CERO EXTREMADURA





- Hazte socio del club Oleosetin. Club



AGRICULTURA Y GANADERÍA ECOLÓGICA. AGROTURISMO.



- Haz tu propia matanza de forma tradicional.
- Apadrina un olivo centenario.
- Apadrina un cochino ecológico ibérico de campo.
- Apadrina una cordera ecológica merina o similar.
- Olivarero por un día.
- Pastor por un día.
- Hortelano por un día.
- Viticultor y pequeño bodeguero por un día.

ALMAZARA



- Almazarero por un día.
- Haz tú propio aceite con la minialmazara de Oleosetin.
- La Maquila; Trae tus propias aceitunas y te hacemos tú aceite.

RECICLAJE OTROS USOS DE LA ACEITUNA Y EL AOVE



- Haz tus propios jabones naturales con aceite de oliva virgen extra.
- Subproductos del reciclaje: Jabones caseros con AOVE.
- Haz tus propios dulces caseros con aceite de oliva virgen extra.
- Haz tus propias recetas hurdanas y serragatinas.
- Subproductos del reciclaje: Bolsa de huesos de aceituna y Compost.
- Taller de elaboración de jabón natural con aceite de oliva.

OLEOTECA



- Oleo Cata Tapa.y visita exposición de pintura.
- Cata 4 AOVEs monovarietales de los mas de 30 que tenemos.
- Oleosetin lote 1: "Pasión". El mejor aceite para terminar vuestros platos.
- Oleosetin lote 2: "Legado". Ecológico El mejor aceite que tenemos.
- Oleosetin lote 3: "Maravilla Rural". La mejor relación calidad precio.
- Oleosetin lote 4: "Sabores de antaño". El mejor aceite para la cocina.
- Kit de cata Ciudad monumental de Cáceres.



ESCUELA DE CATA. OLEOESCUELA



- Aprende a Catar AOVEs en 15 minutos.
- Aprende a Comprar AOVEs en 15 minutos.
- Introducción al mundo del aceite de oliva virgen extra.
- Curso de Iniciación a la Cata.
- Degustación Guiada.
- Ciclo de cursos temáticos sobre el olivar y la aceituna. “Apasionados del aove”.
 - Olivicultura y ganadería sostenible.
 - Métodos tradicionales y modernos para la extracción del aceite.
 - Cómo elegir un AOVE.
 - Binomio Placer-Producto saludable.
 - El método Oleosetin. Emprendimiento Inteligente.
 - * Otros cursos consultar en “La casa del aceite”.

OLEOTURISMO

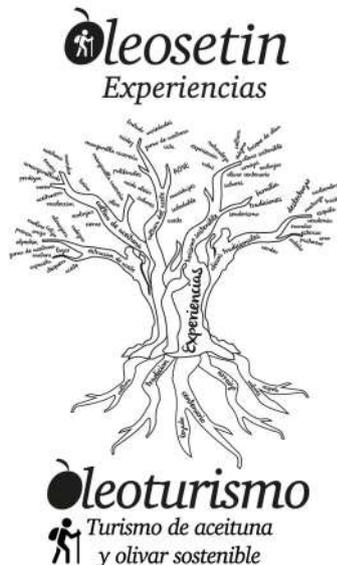


- Visita guiada al Centro de Interpretación del olivar y el aceite. Marchagaz.
- Vía Óleum.
- Las raíces de nuestro tesoro.
- Roblillejo por un día.
- Lo que tú nos pidas.

LA CASA DEL ACEITE



- **La casa del aceite.** Apartamentos Casa Tenerías.
- La casa del aceite te enseña. Todo un fin de semana para aprender y disfrutar.





Club

●leosetin



Hazte Socio Club Oleosetin

Club

oleosetin



Tienes tres categorías;



Si formas parte del Club Oleosetin, contribuirás con tu granito de arena a mantener el olivar Manzanilla Cacereña, fomentar el cultivo ecológico y la producción sostenible, así como a revertir la tendencia demográfica de abandono de las zonas rurales.

Hazte Socio Premium _Del Club Oleosetin

¿Qué beneficios tiene ser socio Premium del club?



- **Un pac de 20 litros de AOVE** del lote Sabores de antaño, recién envasados, en garrafas de 5 litros o B&B de 20 litros.
- **Una botella de AOVE de 250 ml** elaborada los **primeros días de la campaña** en nuestra almazara, envasada sin filtrar, de la variedad manzanilla cacereña
- **Un 10% de descuento** en todas aquellas compras de productos que realices y que pertenezcan al catálogo de las siete cosechas de productos inteligentes que te ofrece Oleosetin. Ver catálogo.
- **Una tiket de asistencia gratuita y un 50% de descuento a tus acompañantes**, para asistir a la **jornada anual de convivencia** que realiza Oleosetin para dar a conocer sus siete cosechas, pudiendo participar sin coste alguno de todas las actividades que se hagan ese día, desde comida almuerzo, ruta senderista, cursos, catas, etc.
- **Un tiket de asistencia gratuita y un 50% a tus acompañantes**, para asistir a un **curso de formación** a lo largo del año, a elegir dentro de la temática y contenidos que se impartan y en las fechas que se imparten, siempre que haya plazas disponibles. O a propuesta de fecha y temática para un grupo de socios de forma particularizada
- **Una pernoctación gratuita** en nuestros apartamentos rurales para ti y tus acompañantes (máximo 6) contratando al menos 2 noches.
- **Una botella de 500 ml lote pasión, por cada amigo** que nos traigas y se haga socio Premium del **Club Oleosetin**
- Una participación para cada uno de los **cuatro sorteos trimestrales** que realizaremos a lo largo del año, consistente en un fin de semana gratis en nuestros apartamentos rurales (máximo para seis personas). Participas con las cuatro últimas cifras de tu DNI y serás agraciado si estas coinciden con las cuatro últimas cifras del número premiado en alguno de los cuatro sorteos de fin de mes de la Once que se realice en marzo, junio, septiembre y diciembre. Para canjearlo, tendrás que venir a nuestras instalaciones y enseñarnos tu DNI y acreditación de socio del Club en vigor.
- Tendrás **prioridad a la hora de comprar AOVE** del lote "Maravilla Rural" con la mejor relación calidad precio que puedes encontrar en el mercado, exclusivo para clientes VIP de Oleosetin de existencias limitadas.
- **Te informaremos** de todos aquellos productos y servicios que ofrezca Oleosetin, así como de todas aquellas noticias relevantes del mundo del olivo y el aceite.

**Las ofertas como socio del club Oleosetin no son acumulables entre si con otras ofertas o campañas que puedan llevarse a cabo.*

FICHA

Duración: Un año desde la contratación

Precio: 120,00 €/Ud por año.

Hazte Socio No Premium _Del Club Oleosetin

¿Qué beneficios tiene ser Asociado del club?



- **Una botella de AOVE de 250 ml** elaborada los **primeros días de la campaña** en nuestra almazara, envasada sin filtrar, de la variedad manzanilla cacereña
- **Un 10% de descuento** en todas aquellas compras de productos que realices y que pertenezcan al catálogo de las siete cosechas de productos inteligentes que te ofrece Oleosetin. Ver catálogo.
- **Una tiket de asistencia gratuita y un 10% de descuento a tus acompañantes**, para asistir a la **jornada anual de convivencia** que realiza Oleosetin para dar a conocer sus siete cosechas, pudiendo participar sin coste alguno de todas las actividades que se hagan ese día, desde comida almuerzo, ruta senderista, cursos, catas, etc.
- Un tiket de asistencia gratuita y un 10% a tus acompañantes, para asistir a un **curso de formación** a lo largo del año, a elegir dentro de la temática y contenidos que se impartan y en las fechas que se imparten, siempre que haya plazas disponibles. O a propuesta de fecha y temática para un grupo de socios de forma particularizada
- **Una pernoctación con 50% de descuento** en nuestros apartamentos rurales para ti y tus acompañantes (máximo 6) contratando al menos 2 noches.
- **Una botella de 500 ml lote pasión, por cada amigo** que nos traigas y se haga socio Premium del **Club Oleosetin**
- **Una participación** para cada uno de los **cuatro sorteos trimestrales** que realizaremos a lo largo del año, consistente en un fin de semana gratis en nuestros apartamentos rurales (máximo para seis personas). Participas con las cuatro últimas cifras de tu DNI y serás agraciado si estas coinciden con las cuatro últimas cifras del número premiado en alguno de los cuatro sorteos de fin de mes de la Once que se realice en marzo, junio, septiembre y diciembre. Par canjearlo, tendrás que venir a nuestras instalaciones y enseñarnos tu DNI y acreditación de socio del Club en vigor.
- **Tendrás prioridad a la hora de comprar** AOVE del lote “Maravilla Rural” con la mejor relación calidad precio que puedes encontrar en el mercado, exclusivo para clientes VIP de Oleosetin de existencias limitadas.
- **Te informaremos** de todos aquellos productos y servicios que ofrezca Oleosetin, así como de todas aquellas noticias relevantes del mundo del olivo y el aceite.

**Las ofertas como socio del club Oleosetin no son acumulables entre si con otras ofertas o campañas que puedan llevarse a cabo.*

FICHA

Duración: Un año desde la contratación

Precio: 50,00 €/Ud por año.

Tfno: 927209843 - 618 607033 info@oleosetin.com www.oleosetin.com

SIRMEOSEN

Oleosetin

Hazte Socio Simpatizante

¿Qué beneficios tiene ser socio Simpatizante del club?



- **Un 10% de descuento** en todas aquellas compras de productos que realices **superiores a 100€** y que pertenezcan al catálogo de las siete cosechas de productos inteligentes que te ofrece Oleosetin. Ver catálogo.
- **Una tiket de asistencia con un 50% de descuento**, para participar en la **jornada anual de convivencia** que realiza Oleosetin para dar a conocer sus siete cosechas, pudiendo participar sin coste alguno de todos las actividades que se hagan ese día, desde comida almuerzo, ruta senderista, cursos, catas, etc.
- **Un tiket de asistencia con descuento de un 10%**, para asistir a un **curso de formación** a lo largo del año, a elegir dentro de la temática y contenidos que se impartan y en las fechas que se imparten, siempre que haya plazas disponibles. O a propuesta de fecha y temática para un grupo de socios de forma particularizada
- **Una pernoctación con 20% de descuento** en nuestros apartamentos rurales para ti y tus acompañantes (máximo 6) contratando al menos 2 noches.
- **Una botella de 500 ml lote pasión, por cada amigo** que nos traigas y se haga socio Premium del **Club Oleosetin**
- **Una participación para cada uno de los cuatro sorteos trimestrales** que realizaremos a lo largo del año, consistente en un fin de semana gratis en nuestros apartamentos rurales (máximo para seis personas). Participas con las cuatro últimas cifras de tu DNI y serás agraciado si estas coinciden con las cuatro últimas cifras del número premiado en alguno de los cuatro sorteos de fin de mes de la Once que se realice en marzo, junio, septiembre y diciembre. Par canjearlo, tendrás que venir a nuestras instalaciones y enseñarnos tu DNI y acreditación de socio del Club en vigor.
- **Tendrás prioridad a la hora de comprar AOVE** del lote "Maravilla Rural" con la mejor relación calidad precio que puedes encontrar en el mercado, exclusivo para clientes VIP de Oleosetin de existencias limitadas.
- **Te informaremos** de todos aquellos productos y servicios que ofrezca Oleosetin, así como de todas aquellas noticias relevantes del mundo del olivo y el aceite.

**Las ofertas como socio del club Oleosetin no son acumulables entre si con otras ofertas o campañas que puedan llevarse a cabo.*

FICHA

Duración: Un año desde la contratación

Precio: 0,00 €/Ud por año.. Sin Coste.

Agricultura y ganadería ecológica. Agroturismo



Producimos nuestras propias aceitunas de la variedad manzanilla cacereña, que es la base de nuestro **AOVE**. Criamos **corderos y cochinos ibéricos de campo ecológicos** y producimos sus derivados para compartir con todos este manjar.



Ecoproductores



Tfno: 927209843 - 618 607033 info@oleosetin.com

www.oleosetin.com

SÍGUEMOS EN 



“Haz tú propia matanza de forma tradicional”



DESCRIPCIÓN

Se trata de que vivas una experiencia única: hacer **tu propia matanza tradicional** conociendo y experimentando todos los pasos que la componen. Disponemos en Oleosetin de una cabaña porcina de **ibéricos ecológicos de campo**, y de la experiencia que nos da realizar nuestra propia matanza domiciliaria año tras año desde tiempo inmemorial. Podemos compartirla contigo paso a paso, desde el sacrificio hasta la realización de los embutidos.

Te llevaras envasado al vacío todos los productos del cochino. Y si quieres dejarlos y hacerlos embutidos, lo podemos negociar.

Además, podremos **visitar una almazara antigua y también una almazara moderna**, para que sepas de primera mano de dónde sale el aceite. Todo en el mismo espacio y en el mismo día, conociendo las diferencias y similitudes entre ellas. También podemos **visitar esa ganadería ecológica de ovino y porcino** que compatibilizamos con el olivar en Oleosetin

Desayunaremos las migas típicas de matanza **y comeremos** con los productos de la propia matanza asados y cocinados de forma tradicional a la lumbre.

FICHA

Duración: Una Jornada incluye desayuno y comida.

Fecha de Realización: Entre los meses de noviembre y marzo.

Precio Básico: 950 €/ud

Precios para Grupos: Consultar

Nº mínimo de asistentes: 1 Personas.

Lugar de celebración: Marchagaz (Cáceres)

“Apadrina Un Olivo Centenario”



DESCRIPCIÓN

Se trata de que puedas **apadrinar un olivo de la variedad Manzanilla Cacereña**, con más de **100 años** de vida en el término municipal de Marchagaz, en el paraje denominado Risco Viejo. Así contribuirás a que esta parte de naturaleza viva siga siéndolo y pueda ser compartida de forma universal otros cientos de años más.

Apadrinar este olivo centenario te da **derecho a:**

- **Poder visitarlo** de forma guiada al menos dos veces al año.
- Tener identificado con un **código QR** exclusivo con datos del apadrinamiento y otros.
- **A un Bag&Box de 2 litros** de aceite de oliva virgen extra lote Passion al año. Este aceite ha sido reconocido internacionalmente como una de las mejores del mundo.
- **A estar informado** de todas aquellas **tareas que se le hagan al olivo** a lo largo del año: poda, alimentación, desmamonado, recolección, etc
- A estar informado, mediante el **envío de fotografías** de las fases biológica importantes: floración, cernido, cuajado de aceitunas, parada biológica, etc.
- **A recibir un curso de cata de aceite** para poder así distinguir las categorías de aceite del mercado, así como donde está la calidad de un aove.
- **A recibir un curso** de una mañana, coincidiendo con una de las visitas al olivo, de **olivicultura**.

Si apadrinas un olivo, contribuirás con tu granito de arena a mantener el olivar Manzanilla Cacereña, fomentar el cultivo ecológico y la producción sostenible, así como a revertir la tendencia demográfica de abandono de las zonas rurales. Si vienes a conocernos, te enseñaremos como lo hacemos.

FICHA

Duración: Un año desde la contratación.

Precio Básico: 100 €/ud

Lugar de celebración: Marchagaz (Cáceres)



“Apadrina Un Cochino Ecológico Ibérico De Campo”



DESCRIPCIÓN

Se trata de que puedas **apadrinar un cochino** en manejo **ecológico ibérico de campo**. Tenemos una explotación porcina familiar en la finca del Gorrero, donde viven de forma totalmente extensiva y natural, alimentándose de los productos que provisiona la finca y aporte de otros naturales y ecológicos. Allí pueden comer, según la época del año: higos, aceitunas, castañas, bellotas de encina, alcornoque y roble, hierba fresca. Como complemento alimenticio le ayudamos aportándole otras frutas de nuestras fincas ecológica (manzanas, higos, peras, etc), y la pulpa de aceituna precedente de la almazara que le mejora su perfil graso al aportarle gran cantidad de ácido graso oléico.

Apadrinar cochino ecológico ibérico de campo te **da derecho a**:

- **Poder visitarlo** de forma guiada al menos dos veces al año.
- Tener identificado con un código exclusivo con datos del apadrinamiento y otros.
- A un **lote de productos de matanza** que nosotros elaboramos: chorizo, morcilla, salchichón y que recogerás directamente en una de tus visitas.
- A estar informado, mediante el **envío de fotografías**, del estado durante las cuatro estaciones del año. Y si es madre, del desarrollo de sus crías, etc.
- A recibir un **curso** de una mañana, coincidiendo con una de las visitas, de cómo debe **manejarse una cabaña porcina**, necesidades y particularidades.
- A la **adquisición preferente** de canales de cochinillo y derivados del ibérico ecológico que vamos a empezar a comercializar, con un **descuento del 20%**

Si apadrinas un cochino, contribuirás con tu granito de arena a mantener el olivar Manzanilla Cacereña, fomentar el cultivo ecológico y la producción sostenible, así como a revertir la tendencia demográfica de abandono de las zonas rurales.

FICHA

Duración: Un año desde la contratación.

Precio Básico: 100 €/ud

Lugar de celebración: Marchagaz (Cáceres)

“Apadrina Una Cordera Ecológica Merina o Similar”



DESCRIPCIÓN

Se trata de que puedas **apadrinar una cordera en manejo ecológico**. Tenemos una explotación familiar compatible con nuestro olivar ecológico, alimentándose de los productos naturales que les provisionan las fincas que tenemos en Marchagaz . Allí pueden comer, según la época del año: higos, aceitunas, castañas, bellotas de encina, alcornoque y roble, hierba fresca, pasto seco, etc. Como complemento alimenticio le ayudamos aportándole heno de nuestras fincas ecológica que recogemos en verano, ramos precedentes de la poda del olivo en invierno y mamones también del olivar en verano, así como fruta (higos, manzanas, etc) precedente de los árboles frutales que tenemos intercalados con el olivar.

Apadrinar una cordera ecológico merina o similar, **te da derecho a:**

- **Poder visitarlo** de forma guiada al menos dos veces al año
- Tener identificado con un código exclusivo con **datos del apadrinamiento y otros**
- A estar informado, mediante el **envío de fotografías**, del estado durante las cuatro estaciones del año. Y si es madre, del desarrollo de sus crías, etc.
- A recibir un **curso de una mañana**, coincidiendo con una de las visitas, de **cómo debe manejarse una cabaña ovina** familiar, necesidades y particularidades.
- **A la adquisición preferente** de canales y derivados de corderos ecológico que vamos a empezar a comercializar, con un **descuento del 20%**

Si apadrinas una cordera, contribuirás con tu granito de arena a mantener el olivar Manzanilla Cacereña, fomentar el cultivo ecológico y la producción sostenible, así como a revertir la tendencia demográfica de abandono de las zonas rurales. Si vienes a conocernos, te enseñaremos como lo hacemos.

FICHA

Duración: Un año desde la contratación.

Precio: 100 €/ud

Lugar de celebración: Marchagaz (Cáceres)



“Olivarero por un día”



DESCRIPCIÓN

Se trata de que vivas una experiencia única: estar todo un día realizando **las tareas agrícolas** que correspondan a esa época del año en nuestros **olivos centenarios**: poda, desmamonado, desbroce, alimentación, recogida aceitunas, etc.

Conocerás de primera mano en que consiste el **manejo ecológico del olivar y la economía verde y circular**.

Desayunaremos **la sopa molinera** y Comerás en el olivar una **comida típica** olivarera.

Además, te llevaras **5 litros de aceite monovarietal Manzanilla Cacereña** precedente de los olivos que has conocido.

También podrás **visitar la ganadería** (ovejas y cochinos ibéricos) que conviven con el olivar y que contribuyen a su manejo sostenible y ecológico.

FICHA

Duración: Una Jornada incluye desayuno y comida.

Fecha de Realización: Todo el año

Precio Básico: 75€/ud

Precios para Grupos: Consultar

Nº mínimo de asistentes: 4 Personas. Grupos menores, 300 €/actividad.

Lugar de celebración: Marchagaz (Cáceres)

“Pastor por un día”



DESCRIPCIÓN

Se trata de que vivas una experiencia única: estar todo un día realizando **labores ganaderas** relacionadas con ovino y/o porcino que correspondan a esa época del año: alimentación, pastoreo, parideras, etc.

Conocerás de primera mano en que consiste el **manejo ecológico** de una ganadería extensiva compatible con el olivar y la economía verde y circular.

Desayunaremos **la sopa molinera** y Comerás en el olivar una **comida típica** de la época.

Además, te llevaras **5 litros de aceite monovarietal Manzanilla Cacereña** precedente de los olivos ecológicos donde pastorea la ganadera con la que has convivido ese día.

Participar en esta actividad te permitirá tener un **acceso preferente** a las canales y productos ecológicos derivados de las ganaderías que has visitado y que en breve estarán en el mercado.

FICHA

Duración: Una Jornada incluye desayuno y comida.

Fecha de Realización: Todo el año

Precio Básico: 75 €/ud

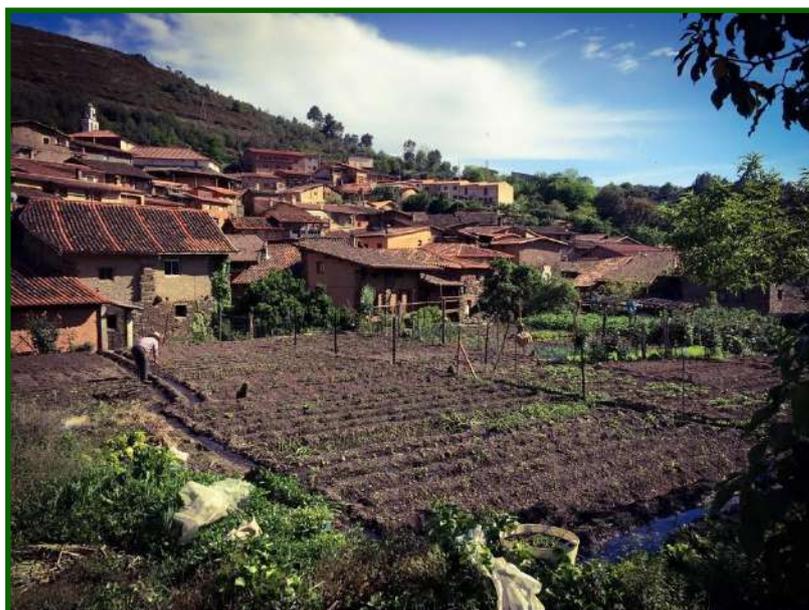
Precios para Grupos: Consultar

Nº mínimo de asistentes: 4 Personas. Grupos menores, 300 €/actividad.

Lugar de celebración: Marchagaz (Cáceres)



“Hortelano por un día”



DESCRIPCIÓN

Se trata de que vivas una experiencia única: estar todo un día realizando **labores de hortelano** que correspondan a esa época del año: siembre, riego, criaderos, escardar, recolección, etc.

Conocerás de primera mano en que consiste el **manejo de una pequeña huerta ecológica para autoconsumo** en una localidad patrimonio histórico artístico y maravilla rural, como es **Robledillo de Gata**.

Desayunaremos **la sopa molinera** y comerás con **productos de temporada** que tengamos en la huerta.

Además, te llevaras **5 litros de aceite monovarietal Manzanilla Cacereña** precedente de los olivos ecológicos de OleoSetin, así como un **lote de productos de la huerta**.

También te enseñaremos a realizar alguna **receta típica** que combinan un buen aceite con buenos productos de la huerta.

FICHA

Duración: Una Jornada incluye desayuno y comida.

Fecha de Realización: De abril a noviembre.

Precio Básico: 75 €/ud

Precios para Grupos: Consultar

Nº mínimo de asistentes: 4 Personas. Grupos menores, 300 €/actividad.

Lugar de celebración: Robledillo de Gata (Cáceres)

“Viticultor y pequeño bodeguero por un día”



DESCRIPCIÓN

Se trata de que vivas una experiencia única: estar todo un día realizando **labores de viticultor y bodeguero** que correspondan a esa época del año: poda, desbroce, deslechugar, vendimia, bodega, etc.

Conocerás de primera mano en que consiste el **manejo de una pequeña explotación vinícola y su bodega** en una localidad patrimonio histórico artístico y maravilla rural, como es Robledillo de Gata.

Desayunaremos **la sopa molinera** y comerás la **típica ensalada de limones** en la bodega, todo regado con un buen vino de pitarra típico de la localidad.

Además, te **llevaras 5 litros de vino** procedente de las viñas con las que has convivido este día.

También te enseñaremos a realizar alguna **receta típica** que combinan un buen aceite, con buenos productos de la huerta y maridados con buen vino de pitarra.

FICHA

Duración: Una Jornada incluye desayuno y comida.

Fecha de Realización: Todo el año, preferentemente entre septiembre y octubre.

Precio Básico: 75 €/ud

Precios para Grupos: Consultar

Nº mínimo de asistentes: 4 Personas. Grupos menores, 300 €/actividad.

Lugar de celebración: Robledillo de Gata (Cáceres)



INDUSTRIAL MACHINERY
MALLAGA 49882

Almazara y AOVE Oleosetin



Disponemos de una **almazara pequeña**, pero con la última y más novedosa tecnología de extracción de aceite. En ella producimos el AOVE procedente de **nuestras aceitunas**. Se trata de una edición limitada, **premiada** y reconocida internacionalmente por su calidad: medalla de plata del Consejo Oleícola Internacional. También **hacemos tú propio aceite**.



Almazara



Tfno: 927209843 - 618 607033 info@oleosetin.com www.oleosetin.com





Almazarero por un día



DESCRIPCIÓN

Se trata de que vivas una experiencia única: estar todo un día **fabricando aceite en una almazara de verdad**.

Pasarás una jornada **junto al maestro almazarero de Oleosetin** donde podrás ver, aprender y preguntar todos aquellos secretos que han hecho posible que el aceite Oleosetin sea premiada y reconocida internacionalmente como uno de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo.

Podrás **ver todo el proceso** necesario para la extracción del aceite en una almazara moderna: recepción y limpieza de la aceituna, pesado, molienda, batido, extracción, separación líquido-líquido y almacenaje en bodega.

Desayunaremos **la sopa molinera** y comerás en la almazara una **comida típica molinera** del norte de la provincia de Cáceres.

Además, **te llevaras 5 litros del aceite** que se fabrique ese día.

FICHA

Duración: Una Jornada incluye desayuno y comida.

Fecha de Realización: Desde el 1 de octubre al 15 de diciembre

Precio Básico: 150 €/ud

Precios para Grupos: Consultar

Nº de asistentes: mínimo 1, máximo 5 por jornada

Lugar de celebración: Marchagaz (Cáceres)

Haz tu propio aceite con la mini almazara de Oleoetin



DESCRIPCIÓN

Se trata de que vivas una experiencia única: poder **fabricar tu propio aceite** en una **mini almazara** de verdad.

Pasarás una jornada junto al maestro almazarero de Oleoetin **donde podrás ver, aprender y preguntar** todos aquellos secretos que han hecho posible que el aceite Oleoetin sea premiada y reconocida internacionalmente como uno de los mejores aceites del mundo.

Podrás **ver todo el proceso** necesario para la **extracción del aceite** en una mini almazara: molienda, batido, extracción por presión y finalmente la decantación del aceite. Si es época de aceitunas iremos a cogerlas al olivar para transformarlas en aceite y si no tenemos aceitunas en los olivos, las habrá conservadas en agua para realizar la actividad.

Además, podremos **visitar una almazara antigua** y también una **almazara moderna**. Todo en el mismo espacio y en el mismo día, conociendo las diferencias y similitudes entre los tres tipos de almazara.

Desayunaremos **la sopa molinera** y comerás en la almazara una **comida típica molinera** del norte de la provincia de Cáceres.

Además, **te llevaras el aceite** que se fabrique ese día, **más 5 litros** de aceite monovarietal Manzanilla Cacereña.

FICHA

Duración: Una Jornada incluye desayuno y comida.

Fecha de Realización: Todo el año.

Precio Básico: 100 €/ud

Precios para Grupos: Consultar

Nº mínimo de asistentes: 4 personas. Grupos menores, 400 €/actividad.

Lugar de celebración: Marchagaz (Cáceres)



La Maquila: Trae tus aceitunas y te hacemos tú mejor aceite



HAZ TU PROPIO ACEITE

En nuestra **almazara OleoSetin** ofrecemos la posibilidad de que cualquier persona pueda **realizar su propio aceite de autoconsumo**, precedente solo y exclusivamente **de las aceitunas que lleve a la almazara**.

Realizamos **“maquilas” desde 500kg** en adelante. Si conciertas con nosotros fecha y hora, traerás **tus propias aceitunas** y en poco tiempo te llevarás envasado el aceite que han producido.

Tendrás la posibilidad de **observar todo el proceso** y además serás aconsejado de primera mano por el maestro almazarero. Te **resolveremos cualquier duda** que pueda surgir en cuanto a la producción del aceite, conservación, envasado, etc..

Nuestra almazara **también te ofrece la posibilidad del envasado comercial** de tu aceite **bajo registro sanitario** y **tu propia marca** si estás autorizado para comercializarla.

También se ofrece la **posibilidad** de realizar el aceite de tus aceitunas, te la **conservemos en nuestra bodega** y te la envasemos a la demanda cuando la necesites.

O cualquier otra combinación que se te ocurra, solo es cuestión de hablarlo y concertarlo.

CONTACTA SIN COMPROMISO

Moltura tu aceituna, llévate tu aceite

Tfno: 927209843 - 618 607033 info@oleoSetin.com www.oleoSetin.com

SÍMBOLOS EN

Otros Usos De La Aceituna Y Del Aceite De Oliva Virgen Extra



El aceite es parte fundamental en nuestras vidas. No siempre sabemos aprovechar su valor añadido. En Oleosetin tratamos de **no generar ningún residuo** aprovechando todos los subproductos generados en la elaboración de nuestro aceite (alperujo, hueso de aceituna). **Damos al aceite otros usos** distintos a los habituales, haciendo: jabones artesanales, cremas, velas, etc. Te enseñamos a ser **sostenible medioambientalmente**.



Reciclaje

Los
jabones
de Lumi



Tfno: 927209843 - 618 607033 info@oleosetin.com www.oleosetin.com

SIGUEAOS EN 



Haz tus propios jabones naturales con aceite de oliva virgen extra



DESCRIPCIÓN

Se trata de que vivas una experiencia única: poder **fabricar tus propios jabones y cremas naturales**.

Te enseñaremos **la teoría y practicaremos** haciendo jabones con distintos ingredientes, aunque todos ellos con la base de aceite de oliva virgen extra.

También aprenderás como **macerar plantas** en aceite para conseguir aditivos naturales, como hacer cremas y ungüentos para distintos tipos de piel.

Además, podremos **visitar una almazara antigua y** también una almazara **moderna**, para que sepas de primera mano de dónde sale el aceite. Todo en el mismo espacio y en el mismo día, conociendo las diferencias y similitudes entre ellas.

Desayunaremos **la sopa molinera** y comerás en la almazara una **comida típica molinera** del norte de la provincia de Cáceres.

Además, **te llevaras todos los jabones** que se fabriquen ese día , **más 5 litros de acetite mono varietal Manzanilla Cacereña**.

FICHA

Duración: Una Jornada incluye desayuno y comida.

Fecha de Realización: Todo el año.

Precio Básico: 100 €/ud

Precios para Grupos: Consultar

Nº mínimo de asistentes: 4 personas. Grupos menores, 400 €/actividad.

Lugar de celebración: Marchagaz (Cáceres)

Subproductos del reciclaje; jabones caseros con aceite de oliva virgen extra



DESCRIPCIÓN

Se trata de una experiencia única y saludable para tu piel: **jabones caseros realizados con aceite de oliva virgen extra.**

En Oleosetin apostamos por la **economía verde y circular** y por el emprendimiento sostenible, por ello, hemos creado estos productos derivados del aceite de oliva, usando recetas tradicionales y aditivos naturales que nosotros mismos elaboramos.

El resultado es un jabón valiosísimo para la **salud de tu piel**, pues le aporta todos aquellos compuestos activos que tiene un buen aceite de oliva virgen extra.

Si los pruebas no podrás dejar de usarlos. Disponemos de distintas recetas con distintos aditivos, enfocados a las distintas tipologías de pieles y tratamientos.

Si te las llevas estos jabones a casa, contribuirás con tu granito de arena a mantener el olivar Manzanilla Cacereña, fomentar el cultivo ecológico y la producción sostenible, así como a revertir la tendencia demográfica de abandono de las zonas rurales. Si vienes a conocernos, te enseñaremos como lo hacemos.

Disponemos de otros productos. **Lo enviamos** a cualquier punto de la península y los puedes adquirir a través de nuestra pagina web: www.oleosetin.com

FICHA

Precio: 5 €/ud

Condiciones de envío: Pedidos inferiores a 100 € incremento de portes 5 €



Haz tus propios dulces caseros con aceite de oliva virgen extra



DESCRIPCIÓN

Se trata de que vivas una experiencia única: poder **fabricar tus propios dulces caseros** realizados con aceite de oliva virgen extra.

Te enseñaremos **la teoría y practicaremos** haciendo con distintas recetas y formatos tradicionales (roscas, floretas, coquillos) con base y fritura en aceite de oliva virgen extra.

Además, podremos **visitar una almazara antigua** y también una **almazara moderna**, para que sepas de primera mano de dónde sale el aceite. Todo en el mismo espacio y en el mismo día, conociendo las diferencias y similitudes entre ellas.

Desayunaremos **la sopa molinera** y comerás en la almazara una **comida típica molinera** del norte de la provincia de Cáceres.

Además, **te llevaras todos los dulces** que se fabriquen ese día, **más 5 litros de aceite monovarietal Manzanilla Cacereña**, para que puedas seguir practicando en tu casa.

FICHA

Duración: Una Jornada incluye desayuno y comida.

Fecha de Realización: Todo el año.

Precio Básico: 100 €/ud

Precios para Grupos: Consultar

Nº mínimo de asistentes: 4 personas. Grupos menores, 400 €/actividad.

Lugar de celebración: Marchagaz (Cáceres)

Haz tus propias recetas Hurdanas y Serragatinas con aove.



DESCRIPCIÓN

Se trata de que vivas una experiencia única: poder conocer en un taller gastronómico distintas **recetas típicas de las Hurdes y la Sierra de Gata**.

Te enseñaremos la **teoría y practicaremos** haciendo con distintas recetas y formatos tradicionales. Estará muy presente el aceite de oliva virgen extra de la variedad **Manzanilla Cacereña**, autóctona de la zona norte de la provincia de Cáceres, así como la carne de **cordero y cochinitos ibéricos ecológicos** de campo que criamos en Oleosetin.

Además, podremos **visitar una almazara antigua y también una almazara moderna**, para que sepas de primera mano de dónde sale el aceite. Todo en el mismo espacio y en el mismo día, conociendo las diferencias y similitudes entre ellas. También podemos **visitar esa ganadería ecológica** de ovino y porcino que compatibilizamos con el olivar en Oleosetin

Desayunaremos la **sopa molinera** y comeremos con alguna de las recetas que habremos preparado. Además, te llevaras todo lo que sobre en un taper , **más 5 litros de acetite monovarietal Manzanilla Cacereña**, para que puedas seguir practicando en tu casa.

FICHA

Duración: Una Jornada incluye desayuno y comida.

Fecha de Realización: Todo el año.

Precio Básico: 100 €/ud

Precios para Grupos: Consultar

Nº mínimo de asistentes: 4 personas. Grupos menores, 400 €/actividad.

Lugar de celebración: Marchagaz (Cáceres)



Subproductos del reciclaje; Bolsa de huesos y Compost



DESCRIPCIÓN

Se trata de que conozcas cual es el resultado de nuestra método de economía verde y circular.

Reciclamos todos los subproductos de nuestra almazara, obteniendo por un parte **hueso triturado de aceitunas** y por otra **compost orgánico**.

Con el primero disponemos de combustible para calderas, pero también es muy útil para realizar **bolsitas terapéuticas** que una vez calentadas y dispuestas en la zona del dolor (cervical, lumbar, etc) lo alivian de forma natural. **El compost es un abono orgánico de primera calidad**, libre de patógenos y obtenido solo y exclusivamente de materia vegetal, principalmente la pulpa de aceituna, a través de un sistema de compostaje tradicional por mezclado, humectación y volteo mecánico.

Te ofrecemos dos bolsitas con estos productos que si te las llevas a casa, contribuirás con tu granito de arena a mantener el olivar Manzanilla Cacereña, fomentar el cultivo ecológico y la producción sostenible, así como a revertir la tendencia demográfica de abandono de las zonas rurales. Si vienes a conocernos, te enseñaremos como lo hacemos.

Disponemos de otros productos. Lo enviamos a cualquier punto de la península y los puedes adquirir o a través de nuestra pagina web: www.oleosetin.com

FICHA



Precio: 10 €/ud

Condiciones de envío: Pedidos inferiores a 100 € incremento de portes 5 €

Taller de elaboración de jabones naturales con aceite de oliva



DESCRIPCIÓN

El aceite de oliva es parte fundamental en nuestras vidas. No siempre sabemos aprovechar su valor añadido. Una vez la desechamos en la cocina, podemos seguir beneficiándonos de sus excelentes cualidades y propiedades para nuestra piel.

El jabón realizado a partir de aceite de oliva **es muy hidratante**, con gran poder de **penetración y regeneración celular, aportándole textura y elasticidad.**

En el taller aprenderemos a utilizar este subproducto de nuestros hogares y convertirlo en algo útil y beneficioso. Ven a disfrutar de la experiencia de aportar algo beneficioso para el medio ambiente y para tu piel.

Los participantes en el taller se **llevarán a casa el jabón elaborado en el taller y el conocimiento** para poder reciclar y hacer en sus casas sus propios jabones naturales.

FICHA

Duración: 1,5 h aprox

Fecha de Realización: Todo el año.

Precio Básico: 15,00 €/persona.

Precios para Grupos: Consultar

Lugar de celebración: La Catedral del Aceite. Oleoteca de Cáceres

Estamos en Plaza Mayor, 20 Bajo Cáceres. (otras ubicaciones solicitar presupuesto)

Número mínimo de personas: 20 personas. Grupos menores, 300 €/actividad.

oleosetin

renovamos el concepto de Aceite de Oliva Virgen Extra
Alimento clave por sus efectos saludables
Auténtico zumo de aceitunas



Nuestra Oleoteca



Disponemos de una de una de las pocas **OLEOTECAS** que existen en España y la primera de Extremadura. En ella podrás conocer y degustar más de **CIENTO CINCUENTA** referencias de AOVEs, nacionales e internacionales, monovarietales y coupage, Disponemos de más de **CUARENTA** monovarietales distintas.. ¡Descúbrela!



OleoTeca



Tfno: 927209843 - 618 607033 info@oleoetin.com www.oleoetin.com

SÍGUEMOS EN    



Oleosetin Lote 1: "Passion" . Nuestro aove de referencia.



DESCRIPCIÓN

Oleosetin es un aceite de oliva virgen extra de la mejor calidad, elaborado con la variedad autóctona de nuestra tierra, la **manzanilla cacereña**, de bajos rendimientos grasos pero muy valorada tanto desde el punto de vista de la salud como de sus propiedades organolépticas.

Nos diferenciamos en **la calidad** de nuestro producto, valorado internacionalmente y único aceite de Extremadura certificado por el Consejo Oleícola Internacional, como uno de los **mejores del mundo** con su premio Mario Solinas.

Calidad que conseguimos con la trazabilidad de nuestro producto, cuidamos el **olivar centenario** heredado de nuestros padres y abuelos, **agricultura y ganadería ecológica** (sostenibilidad medioambiental), elegimos el momento de recolección de la fruta para conseguir zumos con las mejores propiedades, contamos con una **almazara propia** para dominar todo el proceso, **no filtramos** nuestro aceite pero lo decantamos con lo que conservamos todas sus propiedades y **envasamos a demanda** en envases respetuosos con la conservación del producto.

El lote "**Passión**" aove **excelente para terminar nuestros platos** y cambiar de aromas, sabores y sensaciones que enriquecerán tú gastronomía.

FICHA

Producto: Aceite de oliva virgen extra

Variiedad de aceituna: Mono varietal Manzanilla Cacereña

Lote: Passión

Formatos: Botella Cristal 500 ml y Bag & Box 5 L.

Pedidos online: www.oleosetin.com

Información: info@oleosetin.com Teléf.: 927 20 98 43

Oleosetin Lote 2: "Legado" Ecológico. El mejor aceite que tenemos



DESCRIPCIÓN

Oleosetin es un aceite de oliva virgen extra de la mejor calidad, elaborado con la variedad autóctona de nuestra tierra, la **manzanilla cacereña**, de bajos rendimientos grasos pero muy valorada tanto desde el punto de vista de la salud como de sus propiedades organolépticas.

Nos diferenciamos en la **calidad de nuestro producto**, valorado internacionalmente y único aceite de Extremadura certificado por el Consejo Oleícola Internacional, **como uno de los mejores del mundo** con su premio Mario Solinas.

Calidad que conseguimos con la trazabilidad de nuestro producto, cuidamos el **olivar centenario** heredado de nuestros padres y abuelos, **agricultura y ganadería ecológica** (sostenibilidad medioambiental), elegimos el momento de recolección de la fruta para conseguir zumos con las mejores propiedades, contamos con una **almazara propia** para dominar todo el proceso, **no filtramos** nuestro aceite pero lo decantamos con lo que conservamos todas sus propiedades y **envasamos a demanda** en envases respetuosos con la conservación del producto.

El lote "**Legado**" es el **mejor aceite que tenemos**, con los mejores parámetros sensoriales, químicos y nutricionales y certificación de aove ecológico.

FICHA

Producto: Aceite de oliva virgen extra

Varietal de aceituna: Mono varietal Manzanilla Cacereña. Ecológico

Lote: Legado

Formatos: Botella Cristal 250 ml y 500 ml También Bag & Box 2,3, y 5 L.

Pedidos online: www.oleosetin.com

Información: info@oleosetin.com Teléf.: 927 20 98 43

Tfn: 927209843 - 618 607033 info@oleosetin.com

www.oleosetin.com





OleoSetin Lote 3: "Maravilla Rural". El aove reservado a nuestros amigos.



DESCRIPCIÓN

Maravilla Rural es un **aceite de oliva virgen extra mono varietal manzanilla cacereña**. Variedad de aceituna que si bien aporta bajos rendimientos grasos, da a cambio aceites de **gran calidad**, suaves en el paladar pero con intensidad de sabor y con las mejores propiedades que hace que sea el aceite ideal tanto para nuestra cocina como para aliñar nuestros mejores platos.

Es la tierra, pobre y pizarrosa, y la climatología de las sierras del norte de Extremadura lo que hacen este aceite tan singular, sumado al buen hacer y el mimo en su producción resulta **un aceite con una relación calidad precio excepcional**. Lo podrás utilizar para todo: crudo, fritura, etc

Disfruta de esta **edición limitada** hasta fin de existencias, un regalo para todos los bolsillos. **Reservado preferentemente para nuestros amigos** y seguidores fidelizados, actuales y futuros.

Pruébalo, seguro que te enamorarás de él y no podrás dejar de ser amigo de OleoSetin.

FICHA

Producto: Aceite de oliva virgen extra

Variedad de aceituna: Mono varietal Manzanilla Cacereña.

Lote: Maravilla Rural

Formatos: Bag & Box 3, 5 y 20 L.

Pedidos online: www.oleoSetin.com

Información: info@oleoSetin.com Teléf.: 927 20 98 43

Oleosetin Lote 4: “Sabores de Antaño” El aceite más barato que tenemos .



DESCRIPCIÓN

“Sabores de antaño” es un **aceite de oliva virgen extra** ideal para **tú cocina**. Con **gran estabilidad y resistencia** a la descomposición al someterla a altas temperaturas, haciendo de el un aceite de oliva virgen extra de **alta garantías** a la hora de someterlo a las “torturas” de la cocina.

Envasado en garrafa de 5 litros y lo envolvemos en bolsa biodegradable que ayuda a retrasar su deterioro al disminuir su exposición a la luz.

El lote “**Sabores de Antaño**” es el mejor aceite de oliva virgen extra para tú cocina.

FICHA

Producto: Aceite de oliva virgen extra

Variiedad de aceituna: Mono varietal Manzanilla Cacereña.

Lote: Maravilla Rural

Formatos: Garrafa de Plástico 5 L y Bag & Box 20 L.

Pedidos online: www.oleosetin.com

Información: info@oleosetin.com Teléf.: 927 20 98 43



Kit de Cata “Ciudad monumental de Cáceres”

oleosetin



DESCRIPCIÓN

Kit de Cata de aceites de oliva, **practica en casa la cata de aceites** de oliva aprende a valorar sus atributos positivos y a reconocer los atributos negativos del aceite de oliva con nuestro kit de cata, incluye copa de cata, botella de un aceite de oliva virgen extra de calidad superior para poder valorar esos atributos positivos con un gran aceite y defectos organolépticos para que conozcas sus aromas y puedas aprender a reconocerlos todo ello en una caja de madera perfectamente ambientada con las múltiples estampas inigualables de la ciudad monumental de Cáceres...

Un regalo ideal!! Incluso para uno mismo!!

FICHA

Producto: Kit de Cata

Modelo: Oleosetin

Pedidos online: www.oleosetin.com

Información: info@oleosetin.com Teléf.: 927 20 98 43



Aprende a Catar AOVEs en 15 Minutos



DESCRIPCIÓN

Se trata de que vivas una experiencia única, pues disponemos de una de las **mejores colecciones mundiales de aceite de oliva virgen extra**. Disponemos de más de **150 referencias distintas**, entre las que puedes encontrar **más de 40 monovarietales**.

Te enseñaremos a catar en menos de 15 minutos aplicando el método profesional avalado por el Consejo Oleícola Internacional. Y para poner tus conocimientos en práctica, podrás **catar hasta 3 aove** que elijas de entre las más de 150 referencias que disponemos. Si quieres, puedes adquirir para llevarte a tu casa al menos 40 referencias distintas.

También podrás consultar en la oleoteca **bibliografía técnica** sobre los aceites, el olivar todo el mundo que les rodea. Contamos con una **maqueta de una almazara tradicional** que te permitirá, con la ayuda de nuestro personal especializado, conocer de primera mano el proceso de producción del aceite.

Por último, podrás disfrutar de una **exposición de pintura** en las instalaciones anexas a la Oleoteca.

FICHA

Duración: 15 minutos aprox.

Precio Básico: 5 €/persona

Precios para Grupos: Consultar

Lugar de celebración: La Catedral del Aceite. Oleoteca de Cáceres
Estamos en Plaza Mayor, 20 Bajo Cáceres.

Número mínimo de asistentes: Sin número mínimo

Fecha: Todos los días de la semana, sin reserva previa.

Horario: En horario comercial concertar hora.

Aprende a Comprar AOVE en 15 Minutos



DESCRIPCIÓN

Se trata de que vivas una experiencia única, pues disponemos de una de las **mejores colecciones mundiales de aceite de oliva virgen extra**. Disponemos de más de **150 referencias distintas**, entre las que puedes encontrar más de 40 monovarietales. **Te enseñaremos a comprar aceite en menos de 15 minutos** aplicando el método profesional avalado por la experiencia de varios de ejercicio de los profesionales de OleoSetin.

Te daremos las pautas para que seas un **consumidor inteligente**, sepas aplicar el binomio placer-producto saludable y luego seas soberano para decidir lo que quieras comprar sin que te engañen Y para poner tus conocimientos en práctica, **podrás catar hasta 3 aove que elijas** de entre las más de **150 referencias que disponemos**. Si quieres, puedes adquirir para llevarte a tu casa al menos 40 referencias distintas

También podrás consultar en la oleoteca **bibliografía técnica** sobre los aceites, el olivar todo el mundo que les rodea. Contamos con una **maqueta de una almazara tradicional** que te permitirá, con la ayuda de nuestro personal especializado, conocer de primera mano el proceso de producción del aceite.

Por último, podrás disfrutar de una **exposición de pintura** en las instalaciones anexas a la Oleoteca.

FICHA

Duración: 15 minutos aprox.

Precio Básico: 5 € Adultos.

Precios para Grupos: Consultar

Lugar de celebración: La Catedral del Aceite. Oleoteca de Cáceres
Estamos en Plaza Mayor, 20 Bajo Cáceres.

Número mínimo de asistentes: Sin número mínimo..

Fecha: Todos los días de la semana, sin reserva previa.

Horario: En horario comercial concertar hora.



Introducción Al Mundo Del Aceite De Oliva Virgen Extra



DESCRIPCIÓN

Con esta actividad tratamos de **dar una idea general del mundo del aceite de oliva**, para que el consumidor inquieto por este producto básico, conozca las claves que le permitirán empezar a ser un consumidor inteligente y poner las bases de una **alimentación saludable**.

Comenzamos poniendo en situación a los asistentes sobre lo que representa el aceite de oliva en el mundo, resaltamos la importancia del aceite de oliva en nuestras vidas, valoramos sus propiedades saludables y damos a conocer las distintas categorías comerciales que nos encontramos en los supermercados.

Uno de los procesos para catalogar un aceite es “**la cata**” o análisis organoléptico. Aprenderemos cuales son los atributos positivos y negativos, las distintas fases de la cata y el **procedimiento teórico** para hacerla.

Lo pondremos todo en práctica realizando **una cata de la variedad** propia de nuestra tierra, la **manzanilla cacereña**, valorada en todo el mundo como uno de los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra.

FICHA

Duración: 1 hora aprox.

Precio Básico: 15 €

Precios para Grupos: Consultar

Lugar de celebración: La Catedral del Aceite. Oleoteca de Cáceres
Estamos en Plaza Mayor, 20 Bajo Cáceres.

Número mínimo de asistentes: 6 personas. Grupos menores de 6 pers., 90 €/actividad..

Fecha: Todos los días de la semana, sin reserva previa.

Horario: En horario comercial concertar hora.

Curso De Iniciación A La Cata



DESCRIPCIÓN

Visita un lugar único, **La Catedral del Aceite, Oleoteca en Cáceres capital**, Ciudad Patrimonio de la Humanidad, donde encontrareis un lugar en el que se pone en valor la cultura del aceite de oliva virgen extra, tan apegada a nuestra historia, nuestra cultura y nuestra gastronomía.

Si quieres ser un consumidor inteligente, buscar el binomio placer-producto saludable y empezar a conocer qué AOVE debes comprar, no puedes dejar de hacer este interesante **“Curso de Iniciación a la Cata”**.

El curso consta de: una **primera parte teórica** donde explicamos que es un AOVE; conoceremos algo sobre el olivo y las distintas variedades de aceitunas que hay en el mundo; repasaremos los distintos procesos de extracción del Aceite de Oliva Virgen Extra; distinguiremos las distintas categorías de aceite que existen en el mercado según la normativa vigente del Consejo Oleícola Internacional; aprenderemos las fases de la cata, atributos positivos y negativos de un AOVE.

La segunda parte del curso será más práctica: realizaremos la cata de varios aceites de oliva virgen extra, comentando las sensaciones e impresiones que nos producen; solucionaremos todas las dudas que os surjan entorno al mundo del aceite ¿Caduca el aceite? ¿Que es la acidez? ¿Engorda el aceite? ¿Cuando debo tomar? ¿Cual es el mejor para freír?... Para terminar la experiencia, unos prácticos consejos para la elección de un AOVE, como elegir y sobre todo, como aprovecharnos de sus efectos saludables. **Degustaremos una tapa maridada** con alguno de los aceites utilizados en la cata que seguro nos sorprenderá.

FICHA

Duración: 1,5 horas aprox.

Precio Básico: 25 €

Precios para Grupos (A partir 20 personas): Consultar

Lugar de celebración: La Catedral del Aceite. Oleoteca de Cáceres
Estamos en Plaza Mayor, 20 Bajo Cáceres.

Número mínimo de asistentes: 2 personas.

Fecha: Todos los días de la semana

Horario: En horario comercial concertar hora.



Curso de Cata y Degustación Guiada



DESCRIPCIÓN

En nuestra **Oleoescuela** podrás realizar una **“Degustación Guiada”** de los mejores aceites de oliva del mundo y conocer la variedad Manzanilla Cacereña, tesoro de nuestra tierra.

El curso dura dos horas aproximadamente y consta de **una primera parte teórica** donde hablaremos de los distintas variedades de aceitunas que existen, recordamos los distintos procesos de elaboración del aceite de oliva desde la aceituna al aceite, cómo han cambiado estos procesos desde nuestras antiguas almazaras a la forma actual de producción, residuos y subproductos de la elaboración del aceite de oliva, distintas categorías de aceite que existen en el mercado, y como se clasifican los distintos aceites de oliva. Aprenderemos las fases de la cata, atributos positivos y negativos de un aceite así como los efectos beneficioso para nuestra salud al consumir AOVE's.

Una segunda parte práctica donde pondremos en práctica todo lo aprendido de forma teórica, realizaremos una cata de cuatro aceites de oliva virgen extra comentando las sensaciones e impresiones que nos producen y terminaremos la experiencia con una **tapa maridada** y respondiendo a las preguntas más usuales que surgen a todos los consumidores del aceite de oliva ¿Qué es la acidez de un aceite de oliva? ¿el aceite engorda? ¿Cuál debo utilizar para freír? ¿Cuándo caduca un aceite de oliva? y todas las que os puedan surgir.

FICHA

Duración: 2 horas aprox.

Precio Básico: 28 €

Precios para Grupos: Consultar

Lugar de celebración: La Catedral del Aceite. Oleoteca de Cáceres

Estamos en Plaza Mayor, 20 Bajo Cáceres.

Número mínimo de asistentes: 5 personas. Grupos menores de 5 pers, 140 €/actividad.

Fecha: Todos los días de la semana

Horario: En horario comercial concertar hora.

Apasionados del AOVE: Ciclo Temático



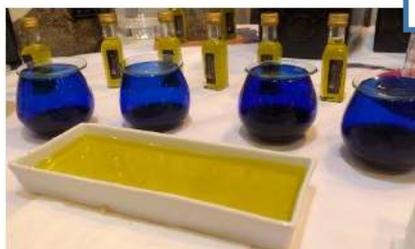
Olivicultura y ganadería sostenible



Binomio Placer-Producto Saludable

 **oleoSetin**

El Método OleoSetin



Como elegir un AOVE



Métodos tradicionales y modernos para la extracción del aceite

DESCRIPCIÓN

Realizamos un curso que ira cambiando de temática cíclicamente cada semana.

Ven a nuestra Oleoteca y **aprende con nosotros:**

- Olivicultura y ganadería sostenible.
- Métodos tradicionales y modernos para la extracción del aceite.
- Como elegir un AOVE.
- Binomio Placer-Producto saludable.
- El método OleoSetin. Emprendimiento inteligente.

Para apasionados del mundo del Aceite de Oliva Virgen Extra, disfruta compartiendo con nosotros nuestra pasión el AOVE.

FICHA

Duración: 2 horas aprox.

Precio: 28 €

Precios para Grupos: Consultar

Lugar de celebración: La Catedral del Aceite. Oleoteca de Cáceres

Estamos en Plaza Mayor, 20 Bajo Cáceres..

Número mínimo de asistentes: 5 personas. Grupos menores de 5 pers., 140 €/actividad.

Fecha: Todos los días de la semana

Horario: En horario comercial concertar hora.



Oleoturismo. Turismo De Aceituna y Olivar Sostenible



*Nuestro olivo manzanilla cacereña, no solo nos da aceitunas, sino que como parte de naturaleza viva que es, nos facilita la posibilidad de compartirlo con todo aquel que ame la naturaleza, de una forma directa y participativa, realizando actividades de **agroturismo** y **oleoturismo**, experiencias únicas y distintas que no dejan indiferente a nadie. ¡Descúbrelas!*



OleoTurismo
Turismo de aceituna
y olivar sostenible



Tfno: 927209843 - 618 607033 info@oleosetin.com www.oleosetin.com





Experiencia Oleoturística

“Visita Guiada al Centro de Interpretación”



DESCRIPCIÓN

La experiencia se desarrolla en Marchagaz, en las instalaciones de OleoSetin y concretamente en el “**Centro de Interpretación del olivar y el aceite**”. De la mano de uno de los mejores **maestros almazareros** podremos **conocer la cultura del aceite** de oliva virgen extra, su historia y sus raíces en los pueblos del norte de Extremadura.

Como medio de vida, como fuente de alimento, como producto para la salud, para iluminarnos, como producto de belleza...el aceite de oliva está íntimamente ligado a nuestra tierra y sin conocer sus particularidades difícilmente se entiende la forma de vida de las gentes que habitan estos lugares, **los hijos del olivo**.

Permítenos que descubramos o recordemos juntos la cultura del aceite, medidas, medios de producción, de almacenamiento, de transporte...incluso la ciencia aplicada a estos rudimentarios medios de producción que nos sorprende y maravilla por la falta de medios y de conocimientos de la época.

Si realizas esta experiencia, **contribuirás con tu granito de arena** a mantener el olivar Manzanilla Cacereña, fomentar el cultivo ecológico y la producción sostenible, así como a revertir la tendencia demográfica de abandono de las zonas rurales. Si vienes a conocernos, te enseñaremos como lo hacemos.

FICHA

Duración: 1 horas aprox.

Precio Básico: 10 € / Persona

Precios para Grupos: Consultar.

Lugar de celebración: Marchagaz (Cáceres)

Número mínimo de asistentes: 25 personas. Grupos menores de 25 pers., 250 €/actividad.

Fecha: A concretar

Horario: A concretar

**Transporte por cuenta del cliente*

Experiencia Oleoturística “Vía Oleum”



DESCRIPCIÓN

La experiencia consiste en **aprender en un ambiente rural la cultura del olivo y el AOVE** como parte fundamental de nuestra historia y de nuestra forma de vida. Lo que nosotros llamamos turismo de aceituna y olivar sostenible.

La experiencia se desarrolla en la localidad de Marchagaz, comenzando con la realización de un **curso de cata** de aceites, donde aprenderemos a catar, a conocer los atributos positivos y negativos de un aceite y a disfrutar con sus aromas y sensaciones. Después **visitaremos dos almazaras**, una antigua y otra moderna, aprendiendo de ellas cómo se extrae el aceite, sus diferencias y coincidencias a lo largo del tiempo.

Por último, **visitaremos el olivar ecológico de Oleosetin junto con la ganadería**, nuestro auténtico tesoro, muestra de la simbiosis entre agricultura y ganadería para hacer sostenible un cultivo tradicional.

Finalizará la experiencia y quedará aún tiempo para hacer alguna visita de forma libre al patrimonio histórico y cultural de la comarca (Caparra, Granadilla, etc).

Si realizas esta experiencia, **contribuirás con tu granito de arena** a mantener el olivar Manzanilla Cacereña, fomentar el cultivo ecológico y la producción sostenible, así como a revertir la tendencia demográfica de abandono de las zonas rurales. Si vienes a conocernos, te enseñaremos como lo hacemos.

FICHA



Duración: 3 horas aprox.

Precio Básico: 35 € / Persona

Precios para Grupos (A partir 20 personas): Consultar.

Lugar de celebración: Marchagaz (Cáceres)

Número mínimo de asistentes: 5 personas.

Fecha: A concretar

Horario: De 10:00 a 13:00 h aprox. (Posibilidad ajustar horarios según disponibilidad)

**Transporte por cuenta del cliente*



Experiencia Oleoturística “Las Raíces De Nuestro Tesoro”



DESCRIPCIÓN

La experiencia consiste en **aprender en un ambiente rural la cultura del olivo y el AOVE como parte fundamental de nuestra historia y de nuestra forma de vida**. Lo que nosotros llamamos turismo de aceituna y olivar sostenible.

La experiencia se desarrolla en la localidad de **Marchagaz y en Robledillo de Gata** comenzando con la realización de un curso de cata de aceites, donde aprenderemos a catar, a conocer los atributos positivos y negativos de un aceite y a disfrutar con sus aromas y sensaciones.

Después **visitaremos dos almazaras**, una antigua y otra moderna, aprendiendo de ellas cómo se extrae el aceite, sus diferencias y coincidencias a lo largo del tiempo. Después comeremos una **comida picnic**, haciendo uso de los **productos ecológicos y naturales** que nosotros mismos criamos. Por último, **visitaremos la ganadería y el olivar ecológico de OleoSetin**, nuestro auténtico tesoro. Finalizará la experiencia y quedará aún tiempo para hacer alguna visita de forma libre al patrimonio histórico y cultural de la comarca (Caparra, Granadilla, etc).

Pernoctamos en los apartamentos Casa tenerías de Marchagaz para madrugar y salir temprano a conocer un lugar único en Extremadura, patrimonio histórico, primera maravilla rural de España y seguro que **uno de los pueblos más bonitos**: Robledillo de Gata. Allí, conoceremos labores propias de la época del año, **una bodega de vinos** típica de la Sierra de Gata, donde degustaremos un **almuerzo picnic** con productos de la tierra regados con un buen vino de pitarra.

FICHA

Duración: 2 Jornadas. Incluye comidas y cena y pernoctación en Apartamentos Rurales.

Precio Básico: 95 € /Persona

Precios para Grupos: Consultar.

Lugar de celebración: Marchagaz y Robledillo de Gata (Cáceres)

Número mínimo de asistentes: 8 personas o coste mínimo de la actividad 760.€

Fecha: A concretar

Horario: De 10:30 h de la primera jornada a 16:30 h de la segunda jornada.

*Transporte por cuenta del cliente



Experiencia Oleoturística

“Las Raíces De Nuestro Tesoro, el Aceite de Oliva Virgen Extra y el Vino de Pitarra”



DESCRIPCIÓN

La experiencia de oleoturismo que os proponemos consiste en **empaparnos de la cultura de nuestra tierra, acudiendo a las raíces de nuestro tesoro, nuestro medio rural, donde el aceite de oliva virgen extra de la variedad autóctona manzanilla cacereña y el vino de pitarra en Robledillo de Gata, son parte fundamental de la historia y la forma de vida de sus gentes.**

La experiencia se desarrolla en nuestros pueblos, las localidades de **Marchagaz y Robledillo de Gata, declarado conjunto histórico por la Junta de Extremadura y perteneciente al listado de los pueblos mas bonitos de España.**

Partiendo de Cáceres capital, nos desplazaremos a Marchagaz comenzando con la realización de una **visita al Centro de Interpretación de la Aceituna, el Olivar y el Aceite,** donde nos descubrirán la cultura del aceite, su historia, como se hacía antiguamente y veremos las diferencias en la **visita a la moderna almazara** como se hace hoy en día. Para saber apreciar un aceite de oliva virgen extra realizaremos un **curso de cata de aceites,** donde aprenderemos a catar, a conocer los atributos positivos y negativos de un aceite y a disfrutar con sus aromas y sensaciones.

Conoceremos el proyecto de emprendimiento en el medio rural de la familia OleoSetin, familia que lucha por poner en valor la singularidad de los productos y la forma de vida de las gentes de los pueblos del norte de Extremadura.

Disfrutaremos de una **comida picnic,** haciendo uso de los **productos ecológicos y naturales** que nosotros mismos criamos y una vez bien comidos seguimos camino...

Nos desplazaremos a **Robledillo de Gata** donde en la Bodega de Lucas conoceremos las singularidades de los Vinos de Pitarra, vinos ya apreciados por Carlos V en su retiro en el Monasterio de Yuste o por Miguel de Cervantes en su obra “El licenciado Vidriera” referencias históricas que hablan de la tradición y recorrido de los vinos de esta villa.

En Robledillo de Gata también podremos empaparnos de la cultura del aceite de oliva virgen extra visitando de la mano de auténticos profesionales de un lugar único, el **Jardín Varietal** de la familia OleoSetin, donde podremos conocer en un mismo recinto mas de **35 variedades distintas de olivos** de distintas partes del mundo, Picual, Arbequina, Verdial, Galega, Koroneki...apreciar sus singularidades y características propias de cada variedad.



Experiencia Oleoturística

“Las Raíces De Nuestro Tesoro, el Aceite de Oliva Virgen Extra y el Vino de Pitarra”

Terminaremos con una visita libre por la localidad, autentico tesoro arquitectónico del norte de Extremadura, buena muestra de la arquitectura tradicional de la zona, basada en los materiales de la tierra, paredes de pizarra en planta baja con madera de castaño y adobe en las plantas altas, pasadizos y túneles junto a saltos de agua natural en su río y arroyos que te enamoran como ya lo han hecho con todos los que lo han visitado.

Volveremos a Cáceres con la mochila cargada de vivencias, con la esencia de nuestra tierra y un sinfín de experiencias que no te dejarán indiferente.



FICHA



Duración: 1 Jornadas. Incluye comida y transporte en Auto-bus.

Precio: 65 €/Persona (40 €/ niños menores 12 años)

Lugar de celebración: Salida Cáceres capital, Marchagaz, Robledillo de Gata y vuelta a Cáceres

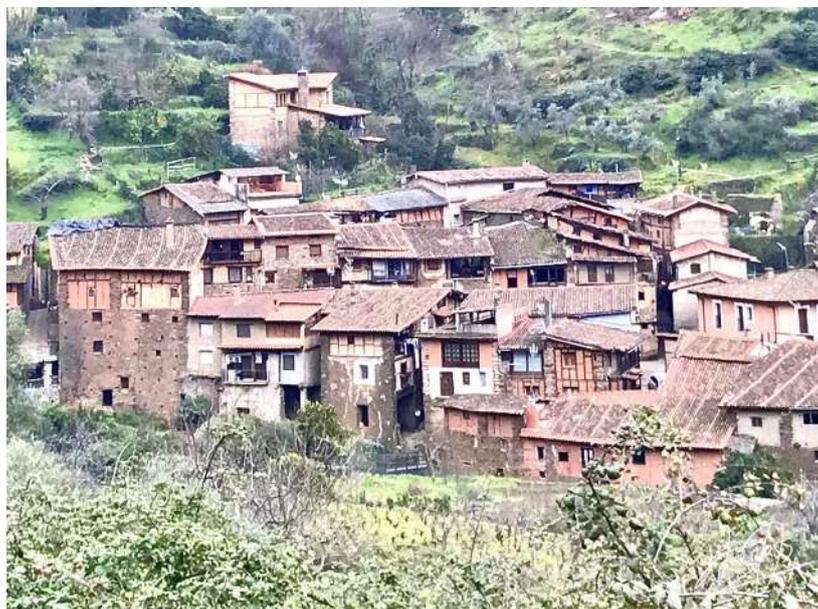
Número mínimo de asistentes:

Fecha: A concretar. Siempre según disponibilidad.

Fecha propuesta: Jueves de cada semana

Horario: Desde las 10:00 h a las 18:00 h aprox.

Experiencia Oleoturística “Roblillejo Por Un Día”



DESCRIPCIÓN

La experiencia se desarrolla en un lugar único de Extremadura, **patrimonio histórico** desde 1994, **primera maravilla rural de España** y seguro que **uno de los pueblos más bonitos de España: Robledillo de Gata**.

Haremos que te sientas como un habitante más de esta localidad serrana, conociendo y participando de sus costumbres, de su forma de vida, de sus labores y trabajos tradicionales. **La jornada incluye:**

- **Visita La Bodega de OleoSetin**, y conoce el proyecto familiar de puesta en valor del medio rural.
- **Aprende a Catar un aove**. Conoce la Manzanilla Cacereña, nuestro tesoro.
- **Visita a bodega típica serrana**, donde degustaremos vinos de pitarra.
- Conocer las **labores propias de la época**: olivar, viña o huerto
- **Visita con un paseo libre por la localidad**, conociendo su historia y arquitectura particular

Si realizas esta experiencia, **contribuirás con tu granito de arena** a mantener el olivar Manzanilla Cacereña, fomentar el cultivo ecológico y la producción sostenible, así como a revertir la tendencia demográfica de abandono de las zonas rurales. Si vienes a conocernos, te enseñaremos como lo hacemos.

FICHA



Duración: 2 horas aprox.

Precio Básico: 30 € / Persona.

Precios para Grupos (20 personas o más): Consultar.

Lugar de celebración: La Bodega de OleoSetin. Robledillo de Gata (Cáceres)

Número mínimo de asistentes: 2 personas.

Fecha: A concretar

Horario: De 10:00 a 12:00 h aprox (Podemos intentar ajustarnos a otros horarios)

*Transporte por cuenta del cliente



Noche de Estrellas Virgen Extra



DESCRIPCIÓN

En la familia Oleosetin queremos **darte a conocer las maravillas de las que disfrutamos los que hemos elegimos desarrollar nuestra vida en el medio rural**, y concretamente en un pueblo del norte de Extremadura, nuestro pueblo de Marchagaz.

Contamos con un enclave único, en las sierras del norte de Extremadura, **Marchagaz**, para la observación de los cielos y todo ello envuelto en una experiencia que te sorprenderá en la que mezclamos la cultura, naturaleza, la noche, la gastronomía y la observación de los cielos a la luz de la luna y las estrellas, en un **ambiente seguro, al aire libre, con todas las garantías para tu salud y la de los tuyos**.

Te proponemos que **vengas a conocer nuestras instalaciones en Marchagaz**, somos productores de uno de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, te enseñaremos como lo hacemos y te pondremos en valor este producto como parte fundamental de la forma de vida de los habitantes de nuestros pueblos.

Disfrutaremos de un **aperitivo, maridaje y degustación con productos naturales derivados del ibérico y la huerta de la familia Oleosetin**.

Realizaremos una curso de cata a la luz de las estrellas en nuestro Centro de Interpretación del Olivar, la Aceituna y el Aceite para aprender a poner en valor este producto y ser consumidores inteligentes.

Y disfrutaremos con la observación de los limpios y claros cielos que nos ofrece el medio rural, al serano conoceremos un poco mas nuestros astros y su influencia en nuestra forma de vida, disfrutaremos de una experiencia inolvidable.

FICHA

Duración: De 10:00 h a 1:30 h de la madrugada aprox. Incluye aperitivo pic-nic

Precio Básico: 29€ / Persona. Niños menores de 10 años gratis.

Precios para Grupos: Consultar.

Lugar de celebración: Marchagaz, Instalaciones de Oleosetin (Cáceres)

Número mínimo de asistentes: 10 personas. Grupos menores de 10 pers., 290 €/actividad.

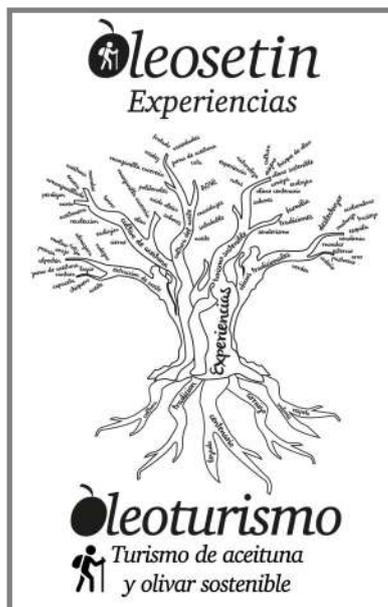
Fecha: Fines de semana de los meses de Julio Agosto y Septiembre

Otras Fechas: Consultar posibilidad realizar actividad previa reserva

*Transporte por cuenta del cliente



Lo Que Tú Nos Pidas. Diseña Tu Propia Experiencia



DESCRIPCIÓN

En la familia Oleosetin queremos **darte a conocer la cultura, la forma de vida, el legado que hemos recibido de nuestros padres y de las gentes de nuestros pequeños pueblos.**

Contamos con un enclave único, en las sierras del norte de Extremadura, **Marchagaz y Robledillo de Gata** declarado recientemente uno de los pueblos más bonitos de España “maravilla rural 2018” .

Contamos con los **medios** para hacerte disfrutar con una experiencia única, Naturaleza, olivar, ganadería ecológica, apartamento turísticos, almazara propia, la única Oleoteca de Extremadura, Escuela de cata...y tenemos el **conocimiento** que nuestros padres nos han transmitido y el que hemos adquirido en nuestra andadura, elaboramos uno de los mejores aceites de oliva del mundo y ponemos en valor los sabores de antaño de nuestros pueblos con talleres de elaboración de dulces típicos, de quesos tradicionales, de jabones naturales...

Ayúdanos a diseñar tu experiencia, ajustada a tus necesidades para que sea inolvidable.

FICHA

Duración: a definir

Precio: En función del contenido

Precios para Grupos: Consultar.

Lugar de celebración: A concretar

Número mínimo de personas: A concretar

Fecha: A concertar

Horario: A concertar

Si tiene alguna duda puede ponerse en contacto con nosotros en el correo: info@oleosetin.com o a través del teléfono 927 20 98 26.

La Casa Del Aceite. Casa Tenerías



Disponemos de **dos apartamentos** rurales de 4 y 5 plazas respectivamente situados en la localidad de **Marchagaz (Cáceres)**, núcleo de población rural de aproximadamente 200 habitantes, al norte de la provincia, en plena naturaleza, rodeados de olivar, montañas y monte mediterráneo, dentro área protegida Red Natura 2000... ¡Descúbrela!



Alojamiento Rural



Tfno: 927209843 - 618 607033 info@oleosetin.com www.oleosetin.com

SÍGUEMOS EN



La Casa Del Aceite

“Apartamentos Casa Tenerías”



DESCRIPCIÓN

Se trata de que vivas una experiencia única en el entorno rural. Disponemos de **dos apartamentos de 4 y 5 plazas** respectivamente, con dos habitaciones individuales, aseo y salón comedor, con zona de aparcamiento y recreo, con juegos y barbacoas.

La localidad de **Marchagaz** se encuentra en la Comarca de tierras de Granadilla, rodeada de un mar de **olivos de la variedad Manzanilla Cacereña** y con un gran patrimonio histórico cultural en su entorno (**ciudad romana de Cáparra, ciudad medieval de Granadilla, etc**).

La situación de nuestros apartamentos rurales es **privilegiada**, pues en poco más de 15 minutos desde ellos puedes llegar a la comarcas vecinas de Las Hurdes, Sierra de Gata o el Ambroz, distando de la ciudad de Plasencia unos 35 km. El propio municipio de Marchagaz se encuentra dentro de una zona protegida de la Red Natura 2000, el ZEC de Risco Viejo

Podrás realizar múltiples actividades relacionadas con el mundo del aceite, Visitando una almazara antigua y otra moderna, un olivar y una ganadería ecológica, todo en un entorno rural en el que disfrutaras de la tranquilidad y la naturaleza en su estado puro. Podrás realizar cursos de cata de aceite, elaboración de jabones, almazarero por un día, apadrinar un olivo, etc, etc.

FICHA

Precio: 125 € / Noche Por Apartamento (dos apartamentos, total 9 plazas)

Lugar: Marchagaz (Cáceres), La Casa del Aceite; Apartamentos Casa Tenerías.

Número mínimo de personas: Se alquilan por apartamentos completos.

Fecha: Todo el año, exceptuando julio, agosto y puentes nacionales.



La Casa Del Aceite Te Enseña.

“Todo Un Fin De Semana Para Aprender y Disfrutar”



DESCRIPCIÓN

Se trata de que vivas una experiencia única, **todo un fin de semana** con pensión completa, desde la cena del viernes hasta el desayuno del domingo, alojados en los apartamentos rurales de Casa Tenerías **en Marchagaz**. Disfrutaremos de **comidas caseras con productos propios** ecológicos (cordero, cochinillo, aceite, etc) y recibirás la **teoría y la práctica de alguno de los siguientes cursos** de formación que elijas:

- Iniciación a la cata y cultura del AOVE.
- Maestro almazarero
- Emprendimiento inteligente
- Realización de jabones y cosméticos con AOVE
- Manejo eco sostenible: olivar, ganadería y agroindustria. Economía verde circular.
- Reciclaje, compostaje y otros usos del aceite

Visitaremos una almazara antigua y otra moderna, un olivar y una ganadería ecológica, todo en un entorno rural en el que disfrutaras de la tranquilidad y la naturaleza en su estado puro.

FICHA

Duración: De Viernes noche a Domingo a Medio Día.

Precio: 350-€/Pareja y 200 €/individual

Precios para Grupos: Consultar.

Lugar de celebración: Marchagaz (Cáceres)

Nº de asistentes: mínimo 4 personas. Grupos menores, 800 €/actividad

Fecha: A concertar, Todo el año excepto julio, agosto y puentes nacionales

Horario: A concretar.

*Pensión Completa + cursos - experiencias

*Transporte por cuenta del cliente.



DÓNDE ESTAMOS



CÁCERES

La Catedral del Aceite

Oleoteca

Plaza Mayor, 20 Bajo. 10.003

Cáceres

MARCHAGAZ

La Casa Del Aceite. - Almazara

Centro Interpretación

Calle Horno, 16. 10662

Marchagaz (Cáceres)

ROBLIEDILLO DE GATA

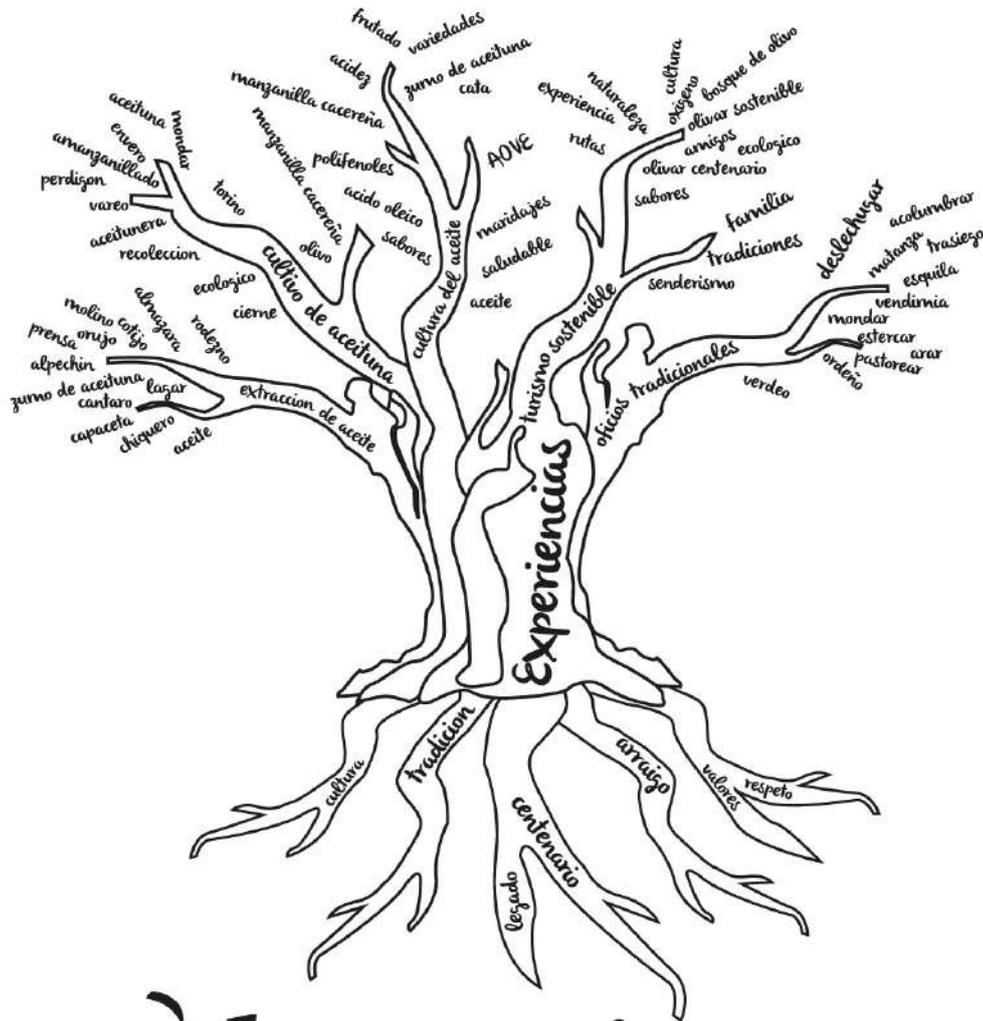
La Bodega de Oleosetin

Calle La Rúa, 20. 10.876

Robledillo de Gata (Cáceres)

oleosetin

Experiencias



oleoturismo

Turismo de aceituna
y olivar sostenible

CÁCERES

La Catedral del Aceite
La Catedral del Aceite

Oleoteca
Oleoteca

Plaza Mayor, 20 Bajo. 10.003
Plaza Mayor, 20 Bajo. 10.003
Cáceres
Cáceres

MARCHAGAZ

La Casa Del Aceite. - Almazara

Centro Interpretación

Calle Horno, 16. 10662
Marchagaz (Cáceres)

ROBLDILLO DE GATA

La Bodega de Oleosetin

Calle La Rúa, 20. 10.876
Robledillo de Gata (Cáceres)

Tfno: 927209843 - 618 607033 info@oleosetin.com www.oleosetin.com

SÍMBOLOS EN    