



Aromas de cosecha

Almagre es un proyecto familiar que nació para trasladar una porción de naturaleza a tu mesa. Creamos un producto ecológico, de calidad y lleno de sabor que te ayudará a cuidar de ti y de tu familia.

Visita nuestro olivar ecológico (la serrezuela), asentado sobre suelo volcánico, rodeado de encinas y matorrales. Un oasis en el centro de la Mancha. Ven, descubre y conoce los secretos del olivar y la agricultura ecológica. Experimenta cómo ha cambiado la flora y fauna de la zona. También podrás degustar nuestros aceites.

Se visitará un olivar donde nos sumergiremos en el cultivo del olivo.

Exploraremos el fascinante mundo del aceite de oliva virgen extra, siguiendo su ciclo biológico desde el campo hasta la mesa. Conoceremos el manejo de la agricultura ecológica y nos sumergiremos en su proceso de elaboración, adquiriendo información sobre las propiedades y beneficios para nuestra salud que ofrece este excepcional fruto.

Aprenderemos a catar aceites de oliva, examinaremos su sabor y calidad a través del maridaje.

Terminaremos la experiencia con una degustación de productos locales maridados con nuestros aceites.



DÓNDE

Paraje la serrezuela, término de Almagro.

CÓMO

A pie, se recomienda el uso de calzado, ropa cómoda y gorra.

GRUPOS

Min. 4 pax y máx. 15 pax, para grupo mayores consultar.

DIFÍCULTAD

Baja.

ÉPOCA

Todo el año.

DURACIÓN

3h - 3.30 h

REQUISITOS

Comunicar alergias alimentarias.

30€ /pax

De 6 a 14 años 15€, menores de 6 años gratis.

