

AOVES



Baeza

Guía Oleoturística



Ayuntamiento
de **BAEZA** 
Concejalía de Turismo y Promoción





Baeza

Guía Oleoturística

Baeza, capital mundial del aceite de Oliva, es la principal potencia olivarera de España tras posicionarse como **primer municipio productor de aceite de oliva** de todo el territorio nacional en sucesivas campañas oleícolas. En la última cosecha se han producido **32,7 millones** de kilos de aceite de oliva, procedente de **170.000 toneladas de aceituna**. Además, los productores no sólo se esmeran en la cantidad si no que la calidad es una de las principales apuestas, pues los AOVES baezanos aparecen cada año en los primeros puestos de las mejores guías especializadas y son galardonados con los más prestigiosos premios nacionales e internacionales, como los Jaén Selección, los **Mario Solinas** o la **Guía Evooleum**, entre otros.

El aceite de **oliva virgen extra (AOVE)** es zumo 100% de aceituna extraído mediante procedimientos mecánicos. Dentro de los aceites vírgenes extras, distinguimos los de “cosecha temprana” o de “primeros días de campaña”, que son aquellos procedentes de la molturación de aceitunas recolectadas en un momento determinado, previo a su maduración completa y que por ello también son conocidos como “aceites verdes”.

El mar de olivos que conforman los **66 millones de olivos** de la provincia de Jaén, ha sido propuesto a la Unesco para ser reconocido como **Paisaje Cultural Patrimonio de la Humanidad**. Este conjunto de elementos conforma una experiencia completa y, por ello, esta Guía pretende ser una muestra de lo que Baeza ofrece en cuanto Oleoturismo, es decir, almazaras turísticas, aceites de oliva vírgenes extra de calidad superior y cultura del olivar, junto con su promoción y comercialización.



ALMAZARAS Y AOVES PREMIUM



Cortijo el pelotar
aceites Cabrera

ACEITES CABRERA

www.aceitescabrera.es

Aceites Cabrera nace como empresa olivarera en 1867, pioneros con más de 5 generaciones dedicadas al cultivo y recolección de aceituna, buscando seguir creciendo y abriendo nuevos mercados, nos dirigimos a un nuevo proyecto empresarial con la intención de crear uno de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo.

Nuestra razón de ser se define en dos aspectos fundamentales: Calidad y Salud, ofreciendo aceites de altísima calidad extraídos y elaborados con la mayor pasión y esmero procedente de la cuna del olivar (Baeza) para los más exigentes paladares.



Aceites Cabrera - Cortijo El Pelotar
C/ Almería, 4 1º - T. 622 119 197 - 622 799 221

www.aceitescabrera.com ventas@aceitescabrera.com

Ubicada en la Comarca de la Loma y corazón de Jaén, reconocida como la provincia productora de Aceite de Oliva más sobresaliente del mundo; “Aceites Condado-Loma” nace para convertirse en una empresa referente de exportación a nivel mundial, haciéndote llegar el mejor producto a cualquier lugar del mundo.

En su primer año de comercialización de aceite de oliva virgen extra envasado, condado-loma cuenta con dos gamas de productos, ofreciendo una diferenciación entre ambas.

Los aceites de oliva virgen extra son producidos de aceitunas provenientes de fincas propias de la familia, tanto en la Comarca de La Loma como de la Comarca del Condado, contando además con almazara propia y envasado en las propias instalaciones. La tradición de tres generaciones comprometidas con la calidad en la elaboración de un excelente zumo de aceite de oliva, es el pilar en el que se apoya nuestro proyecto.

- 1)AOVE Selección “condado-loma”, producido en el mes de noviembre.
- 2)AOVE Cosecha Temprana “condado-loma”, producido en el mes de octubre.

Nuestras oficinas están ubicadas en Baeza, en el centro histórico de la maravillosa ciudad Patrimonio de la Humanidad, y tan solo a 900 metros se sitúa nuestra almazara de aceites de oliva Olea Andaluza, S.A.T.



OFICINAS: C/Intendente Pablo de Olavide 23 Bajo - 23440 - Baeza (Jaén), España

Horario de Oficina y Fábrica

Lunes a Viernes: de 9:00 h a 14:00 h y 16:00 h – 20:00 h / Cerrado Sábados. y Domingos

www.aceitescondadoloma.com - info@aceitescondadoloma.com

Aove Baby
www.aovebaby.com



Esta historia comienza hablando de tradición y de una relación de padre e hijo inseparable que transcurre en la zona geográfica de Baeza, un municipio situado en la comarca de La Loma Jaén , (Andalucía)(España) El padre de nuestro CEO , también llamado Alberto Luque, un amante de la buena cocina y agricultor de toda la vida, le enseñará el conocimiento de la olivicultura y unos valores del buen trabajo, esfuerzo y tradición, que a la vez, ya le transmitió su padre y así generación tras generación.

Nuestros campos de olivos del Valle del Guadalquivir, exclusivamente en Finca Las Delicias, ubicada en el núcleo con mayor biodiversidad del Bosque del Guadalquivir, hábitat del aguilucho cenizo entre otras especies autóctonas.

Esta zona geográfica es tan especial por su flora, fauna, fertilidad del suelo y agua en abundancia que con el uso de placas fotovoltaicas podemos bombear agua del Rio Guadalquivir para poder regar nuestros campos de olivos biodinámicos y ecológicos, mediante un sistema de riego por goteo eficiente y controlado.

En nuestra almazara prensamos las aceitunas como se hacía antaño, con una prensa compuesta por capachos artesanales, pero incorporando las nuevas tecnologías, una fusión de lo tradicional y lo vanguardista para cocinar un buen aove cosecha temprana de autor mediante presión en frío, y no por extracción en frío (centrifugación).



**BALCÓN DEL
GUADALQUIVIR**

www.balcondelguadalquivir.com

La Cooperativa “San Felipe Apóstol” se encuentra en el término municipal de Baeza, el cual se ubica en el centro geográfico de la provincia de Jaén y en lugar dominante de la histórica comarca de La Loma al margen derecho del Guadalquivir, región olivarera desde antaño y maestra en la extracción del mejor oro verde andaluz.

La Sociedad Cooperativa Andaluza «San Felipe Apóstol», que en la actualidad cuenta con 500 socios, se constituyó en el año 1.960. Desde entonces y hasta la fecha, se dedica a la molturación de la aceituna de los olivares que cultivan sus socios, aproximadamente unos 200.000 olivos pertenecientes a la Comarca de la Loma y otros términos limítrofes, y al envasado de Aceite de Oliva Virgen Extra que se comercializa con la marca “Balcón del Guadalquivir”.



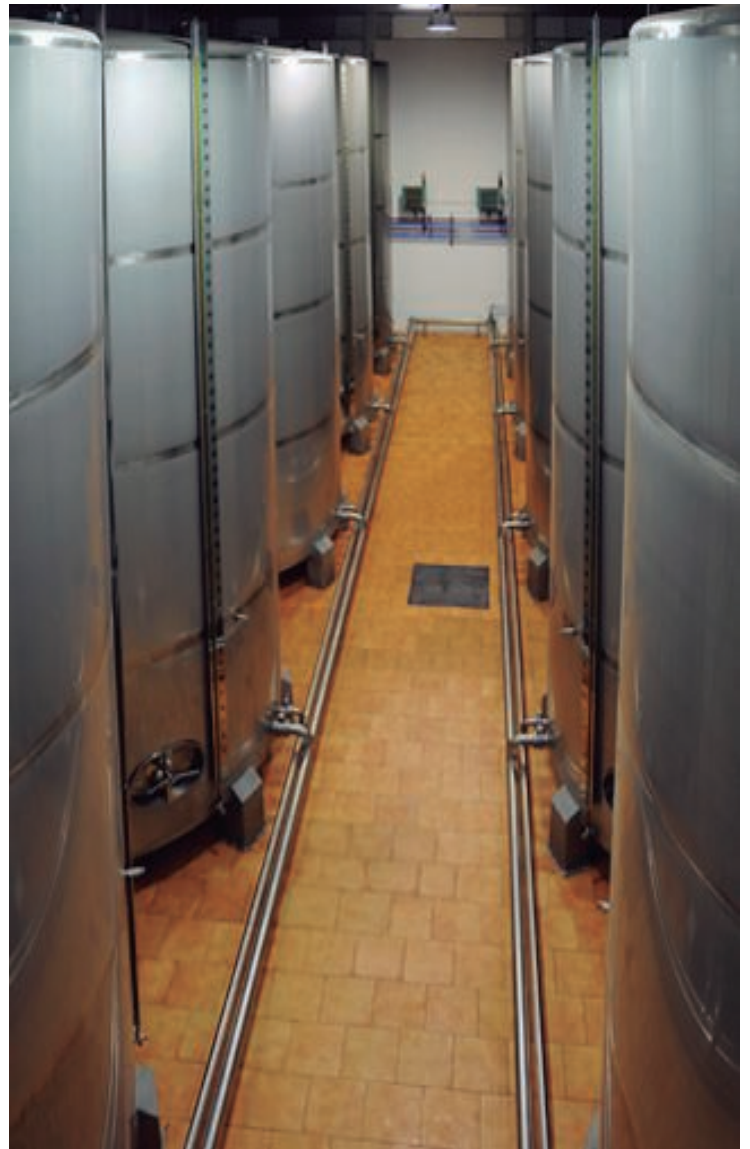
Actividades que se realizan:

- Visita por la Almazara.

CASA ARÉVALO
www.casaarevalo.com



Somos la almazara más antigua que continua en funcionamiento en Baeza, tierra de gran tradición olivarera, situada en el centro de la provincia de Jaén, en la comarca de La Loma. En la actualidad, es en el término municipal de Baeza donde se recogen y se molturan la mayor cantidad de aceitunas de la provincia de Jaén y por tanto del mundo. En el libro Historia de la Ciudad de Baeza de D. Fernando de Cózar de 1884 al situar la desaparecida parroquia de San Marcos dice “En el año 1467 se erigió una ermita a este santo, en la parte alta del Egido, frente al molino aceitero al vapor que ha construido y pertenece a D. Antonio Arévalo....”.



CAMPOS DE BIATIA

www.camposdebaeza.com

CAMPOS
DE
Biatia

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

La S.C.A. Oleícola Baeza, situada en Baeza, nace en el año 1995 fruto de la inquietud de un grupo de agricultores que deciden unirse para elaborar un aceite de oliva virgen extra de calidad con la impronta de la histórica ciudad de Baeza, siendo además ciudad Patrimonio de la Humanidad y uno de los municipios con mayor producción de virgen extra de alta calidad de la provincia de Jaén.

Nuestra filosofía se basa en un principio: directamente de la cooperativa a tu casa.



Actividades y experiencias que se realizan en la Almazara:

- Visitas guiadas individuales, pareja o en grupo por la almazara.
- Catas de aceite dirigidas con sus propios AOVES.





**CASTILLO
DE CANENA**

www.castillodecanena.com



WORLD'S BEST EXTRA VIRGIN OLIVE OILS

Con una historia olivarera que arranca en 1780, nuestra empresa toma el nombre del castillo familiar que se alza en la loma del municipio de Canena, en la provincia de Jaén (Andalucía). Situado en el rico entorno del Valle del Guadalquivir, el castillo familiar de Canena da nombre a nuestros aceites virgen extra. Próximo a Úbeda y Baeza, ciudades Patrimonio de la Humanidad y magníficos exponentes de la esencia cultural andaluza.

Actividades que se realizan:

Visitas guiadas por la Almazara, terminando el recorrido en el propio Castillo de Canena

**MÁS ALTA PUNTUACIÓN
MEJOR AOVE &
MEJOR COMPAÑÍA**

**100/100
HALL OF FAME**

**FLOS
OLEI
2022**



CLARAMUNT
www.aceiteclaramunt.com

Claramunt
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



Nuestra MISIÓN como equipo es ofrecer una selección de Aceites de Oliva Virgen Extra (AOVEs) de máxima calidad y que su sabor y autenticidad proporcionen a nuestros clientes momentos excepcionales.

Así mismo, nuestra VISIÓN es que los clientes, tanto nacionales como internacionales, reconozcan a nuestra oferta de AOVEs como saludable, auténtica y deliciosa y a nosotros como proveedores reconocidos.

Nuestros VALORES fundamentales se basan en el fomento de una alimentación saludable, variada y que tenga en cuenta los principios de sostenibilidad. En este sentido, promovemos el cuidado al medio ambiente y un alto sentido de la responsabilidad social: formamos parte de varias iniciativas y promovemos otras, como el uso de vasos de cata biodegradables, en apoyo al movimiento mundial #NoMásPlásticos que pretende concienciar sobre los efectos negativos del plástico de usar y tirar.

Actividades que se realizan:

- Visita por la Almazara, conociendo las costumbres y tradiciones.
- Cata de aceite.



FERNANDO RUIZ

www.fernandoruizaove.com

Nuestra finca “La Rueda Casa Baja” situada en el corazón de la Comarca de la Loma. está formada por 600 has y 200,000 olivos de diferentes variedades: picual, manzanilla, arbequina y hojiblanca.

Se trata de una empresa privada ubicada en Baeza (Jaén), que produce aceite de oliva Virgen Extra con total garantía de producción, calidad, trazabilidad y continuidad. Controlado por laboratorio propio y envasado en nuestras instalaciones. Todo el proceso realizado dentro de la misma finca para garantizar la frescura y calidad.

Una fábrica construida para obtener aceites de excelente calidad sensorial manteniendo los más exigentes estándares higiénicos y con un esmerado cuidado por el medio ambiente, dentro de la exclusividad, a modernidad y la autoconfianza del sector. Involucrados en todo el proceso de producción y dotada de la más innovadora tecnología para la producción, recolección, elaboración, envasado y almacenamiento

Nos avalan las mejores normas de calidad.



regalistic gift packaging
4^o
PREMIO AWARD



premio speciale
special award
IDEA INNOVATIVA
INNOVATIVE IDEA



HACIENDA LA LAGUNA

www.aceiteshaciendalalaguna.com

Actividades que se realizan en la Almazara:

- Visitas guiadas para conocer sus olivos centenarios y su moderna e innovadora Almazara.
- Visitar la Laguna Grande.
- Visitar el Museo de la Cultura del Olivo y del Aceite.

*Todas las visitas son llevadas a cabo por Servicios Turísticos Pópulo.



La Almazara de aceites aceites La Laguna nace en Puente del Obispo-Baeza en el corazón de la provincia de Jaén de las manos de su propietario Juan Félix Ruiz Catena, vecino de la localidad de Baeza, muy conocido por su intachable trayectoria empresarial, por nuestra Almazara pasa el rio Guadalquivir regando esas tierras y sus olivos que manan aceite de color verde brillante con aromas intensos frutados de aceitunas frescas.

Premios y galardones. Hacienda La Laguna, nuevo AOVE de Paradores (2021).

Jaén selección | 2021

HUERTA
LOS CAÑOS

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

ECOLÓGICO

HUERTA LOS CAÑOS

www.monva.es

Aceite de frutado intenso en tonos verdes, fresco y profundo en matices, destacando en nariz la hierba recién cortada, tomatera, plátano y alcachofa cruda. En boca predominan el verde hoja y la almendra verde, con amargo de baja intensidad y picante progresivo. Su largo retrogusto aporta una dulce sensación balsámica.

Huerta Los Caños es un Aceite de Oliva Virgen Extra Ultra- Premium, procedente de cultivo ecológico, obtenido en la Finca “Los Tres Caños” situada en Baeza y La Yedra.

Realizamos un cultivo ecológico enfocado a la sostenibilidad, recuperación y potenciación de la biodiversidad, como factores fundamentales de todos nuestros procesos de cultivo. Contamos con la certificación que aporta la organización SEO-BIRDLIFE con el sello Olivos Vivos, el cual certifica nuestro modelo de olivicultura que recuerda biodiversidad en nuestros olivares centenarios de cultivo tradicional.

La recolección del fruto se realiza a mediados del mes de octubre, cuando las aceitunas se encuentran en un punto de madurez temprano por el sistema manual de vareo y ordeño, extremando el cuidado durante el traslado a la almazara para la extracción en frío a 20°C





LOS QUINIENTOS

www.losquinientos.com

Somos una empresa familiar dedicada por entero al cultivo del olivo, desde hace generaciones. Además de producir, comercializamos nuestra propia cosecha a través de la marca "Los Quinientos".

Se trata de un aceite de autor . Es un aceite de oliva virgen extra criado y elaborado a nuestro gusto personal, con un gran sentimiento emotivo por lo que significa para nosotros todo el proceso. Y donde buscamos dotar a nuestros aceites de un carácter y personalidad sensoriales únicos, haciendo así que nuestra bodega de aceite sea diferente y especial.

En nuestros aceites se premia la calidad frente a la cantidad, para ello seleccionamos nuestros mejores frutos. Exigimos un riguroso control de la finca, en busca de la excelencia indispensable para producir nuestro aceite de autor.

"Somos tradición, sabor y diseño"



OLEÍCOLA JAÉN
www.oleicolajaen.es



La Almazara OLEÍCOLA JAÉN, es una empresa familiar. La tercera generación de la familia Morillo, mantiene vivo el legado de la cultura del olivar que inició su abuelo. Todos sus AOVES tienen prestigio nacional y mundial, cosechando numerosos premios cada año. Las visitas a la almazara de OLEÍCOLA JAÉN, son una experiencia inolvidable que hará que el visitante recuerde con cariño la cultura del olivar.

Actividades y experiencias que se realizan en la almazara

Visitas individuales o en grupo por la almazara.

Visitas guiadas por Baeza.

Desayuno molinero.

Cata de variedades de AOVE

OLEOCAO; Cata de chocolate y AOVE





Oleícola San Francisco
FÁBRICA DE ACEITES

**OLEÍCOLA
SANFRANCISCO S.L.**

www.oleicolasanfrancisco.com

Situados en el corazón de Jaén, en la Comarca de La Loma, Oleícola San Francisco y su “VIAJE AL MUNDO EL ACEITE”, les ofrece la posibilidad de descubrir los secretos del Aceite de Oliva, su historia, tradición, costumbres, curiosidades y formas de elaboración antiguas y actuales.

A través de un completo programa de visitas guiadas diarias en torno al mundo del aceite, Oleícola San Francisco le mostrara los secretos de su almazara, cómo perderse entre el mar de olivos, a disfrutar de la cocina jennense o del renacimiento andaluz de Baeza y Úbeda.

Fundada en 1927, Oleícola San Francisco ha sabido a lo largo de su historia mantener su idiosincrasia, adaptándose al devenir de los tiempos y manteniendo en todo momento su compromiso con la calidad de sus aceites y la necesidad de divulgar nuestra cultura olivarera.

En 1989 fue adquirida por Manolo Rus y José Jiménez quienes pusieron en marcha un proyecto familiar lleno de ilusión, sembraron en todos una semilla que se llamaba Aceite de Oliva Virgen Extra, semilla que se ha convertido en una Pasión y en una forma de vivir la tierra y la cultura de Jaén.

Actividades que se realizan en la Almazara:

Visitas Guiadas todos los días. Individuales y Grupos.
Castellano, inglés y francés.
Tours privados.
Visitas al olivar.
Aceituneros por un día.
Catas y Degustaciones.

Experiencias Gastronómicas:

Desayunos Molineros.
Aperitivos de Almazara.
Comidas “Degusta Jaén”.
Celebración de eventos.
*Asesoramiento en
Oleoturismo





OLEA ANDALUZA
www.oleandaluza.com

Situada en el centro geográfico de la provincia, la almazara, fundada en los años 70, está, con la entrada de nuevos socios en un momento de transformación. El objetivo es cambiar su modelo de negocio hacia la elaboración del mejor aceite, el desarrollo de la actividad de envasado y convertirse en referente de oleoturismo por su ubicación a la entrada de Baeza desde Úbeda y su entorno único con vistas al Guadalquivir. La nueva junta directiva aporta a los cosecheros confianza, servicio y garantía. También hay puntos de compra en Torreblascopedro y Jódar.



OLIBAEZA

www.olibaeza.com



Olibaeza comercializa su Aceite de Oliva Virgen Extra directamente del productor al consumidor, cuidando así nuestro producto desde la primera flor de olivo.

Se puede encontrar la producción del aceite de oliva virgen extra Olibaeza en la Cooperativa El Alcázar situada en Baeza (Jaén). De entre las variedades picual y arbequina cabe destacar nuestra reciente producción de AOVE Cosecha Temprana con sus aceites Premium y Gourmet, todo un placer para los sentidos.

Actividades y experiencias que realizan en la Almazara:

- Tour por las instalaciones de la Almazara, dando a conocer cómo se obtiene el producto y divulgando en todo momento la cultura del aceite de oliva, acompañado de videos explicativos.
- Catas de aceite.



OLIVSUR
www.olivsur.com

OLIVSUR
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

La tierra y sus tradiciones siempre llaman. ¿Y qué mejor forma de rendirles homenaje que compartiéndolas con el mundo? Es por ello que en la familia Serrano hemos apostado de forma decidida por compartir el aceite de oliva virgen extra que obtenemos de nuestras propias fincas.

De esta manera, siendo partícipes de principio a fin, garantizamos que el producto que comercializamos es de la máxima calidad en todo el proceso. Porque nuestro objetivo es que el mejor aceite llegue directamente de nuestros olivares de Jaén a tu mesa.





PRADOLIVO

www.pradolivo.com



Marca seña y distintivo de calidad que nace de la dedicación y esmero de la Familia Perales de Baeza. Dedicados desde hace varias generaciones al cultivo del olivar, decidimos comercializar nuestro propio aceite apostando por la máxima calidad y excelencia, controlando nosotros mismos todo el proceso, desde la producción de las aceitunas en el campo hasta su comercialización. En el mes de Octubre, con la aceituna aún verde y siendo el momento óptimo, iniciamos la recolección del fruto. En estos primeros días es cuando se elabora nuestro aceite de alta gama PRADOLIVO COSECHA TEMPRANA, con el mayor de los cuidados. Un aceite de oliva virgen extra gourmet aromático, complejo y equilibrado.

Actividades:

CATA de nuestros AOVES



Tienda Pradolivo:

Avda. Alcalde Eusebio Ortega Malina ,17
23440 Baeza (Jaén)



RITA LA CANTAORA

 *Aove Rita La Cantaora*



Queremos hacer un homenaje a todas las mujeres de generaciones pasadas, que durante la dura recolección de la aceituna en los campos de Jaén, cantaban bellas coplas tradicionales mientras trabajaban.

Dice la leyenda que los pájaros del campo aprendieron a cantar gracias a estas mujeres. Este aceite no te hará cantar mejor, pero lubricará tu paladar y tus cuerdas vocales, cuidando tu salud.

Rita La cantaora es un aceite de oliva virgen extra que lleva impregnado los cantos de los pájaros que pueblan nuestros olivos



TIERRA DE RENACIMIENTO

www.tierraderenacimiento.com

Olivarero de tradición que en 2011 decidió convertir nuestro olivar tradicional de 500 años a la producción de aceituna ecológica, siendo en la actualidad el único que produce bajo la normativa de la agricultura ecológica en Baeza, el paso no era solo producir también vender nuestros zumos embotellados bajo la marca Tierra de Renacimiento

Actividades :

Nº1 Visita nuestro olivar ecológico y conoce el trabajo que desarrollamos en la producción de nuestro aceite virgen extra ecológico. Al finalizar la visita, tendrás la posibilidad de comprar nuestros productos

Duración: 1 hora 30 min (aprox.)

Visita: visita a olivar Sábado y Domingo 10€/ adultos niños GRATIS

Nº2 Cata de Reserva Familiar (Temprano) degustando los famosos OCHIOS de Baeza. Al finalizar la actividad, tendrás la posibilidad de comprar nuestros productos

Duración: 30 min (aprox.)

Visita: visita a olivar Sábado y Domingo 2€/ adultos niños GRATIS

Nº3 Visita nuestro olivar ecológico + Comida y conoce el trabajo que desarrollamos en la producción de nuestro aceite virgen extra ecológico. Al finalizar la visita, tendrás la posibilidad de comprar nuestros productos

Duración: 2 hora 30 min (aprox.)

Visita: visita a olivar Sábado y Domingo 25€/ adultos niños GRATIS

RESERVAS: 678 849 868 Whatsapp o Telgram





MUSEOS

MUSEO DE LA CULTURA DEL OLIVO

www.museodelaculturadelolivo.com



El Museo Cultura del Olivo, un templo del olivar y el aceite en la provincia de Jaén. Disfrute del Oleoturismo, sienta las raíces del este árbol milenario, el paisaje, la gastronomía, las costumbres populares, la arquitectura tradicional, todo gira alrededor al cultivo del olivar y a la elaboración del aceite de Oliva. Disfruten de la monumentalidad de su Bodega, Declarada Bien de Interés Cultural con la categoría de monumento, conocida como la “Catedral del Aceite” y construida en 1848.



Actividades que se realizan en el Museo:

- Visita Guiada al Museo.
- Oleoturismo en el Museo.
- Programa para escolares.
- Visita a Almazaras.
- Visitas a fincas de olivar.

Experiencias:

- Talleres de cata y degustaciones.
- Rutas personalizadas.
- Desayunos molineros.
- Talleres de elaboración de jabón casero.

953 74 80 81 / info@casadelaceite.com



TIENDAS ESPECIALIZADAS

AOVE BOUTIQUE

www.aoveboutique.com

aove
BOUTIQUE

Aove boutique es un espacio donde se pueden encontrar una gran selección de los mejores aceites de oliva virgen extra de primera cosecha de la provincia de Jaén. Además de productos derivados del aceite de oliva como mermeladas, chocolates, cosmética, madera de olivo, etc. Por último este espacio se experimentan sensaciones a través de catas, visitas culturales y oleo turísticas.



T. 698 910 278. San Pablo 8 (Baeza)

www.aoveboutique.com / info@aoveboutique.com



LA ABACERÍA

jcorzaez@hotmail.com



Portales Carbonerías, 15, Bajo - C.P 23440 Baeza (JAÉN)

WhatsApp - 600 245 860

jcorzaez@hotmail.com

la
Casa
del **Aceite**

**LA CASA DEL
ACEITE**

www.casadelaceite.com

Establecimiento fundado en el año 2001 en la localidad de Baeza, fue la primera tienda especializada en la venta y comercialización de aceite de oliva virgen extra y productos derivados en la provincia de Jaén y orientada no sólo a la población local sino también al turismo. Ofrece degustaciones a diario, catas profesionales, visitas a almazaras y presentaciones de marcas a lo largo de todo el año, así como todo tipo de productos relacionados como madera de olivo, cosmética, alimentación con AOVE, aceitunas y encurtidos de la zona, etc... También tiene una amplia gama de lotes y cajas de regalo para empresas e incentivos.



Envíos a domicilio a España y Europa



by Oleícola San Francisco

La Tienda

AOVE & TURISMO DEL ACEITE

Portales Zapaterías, 8 // BAEZA (Jaén) / Tfnos: 953 44 89 52 / www.oleicolasanfrancisco.com

Situados en el corazón turístico de la ciudad de Baeza, Oleícola San Francisco abre en su ciudad un nuevo establecimiento dedicado en exclusiva al AOVE y al TURISMO del ACEITE.

En nuestra tienda podrán encontrar un gran surtido de productos típicos de la tierra, liderados por nuestros Aceites de Oliva Virgen Extra, mermeladas de aceite, chocolates, cosmética con aceite, etc... Bajo las marcas Cortijos de Andalucía, Tierras Andaluzas, o el premiado Esencial Olive como "Jaén Selección" en 2020 y 2022, te ofrecemos una gran variedad de formatos, sabores y presentaciones, tanto ecológicos como convencionales, que le harán sin duda disfrutar de nuestro oro líquido. Encontraras también un gran surtido exclusivo de vinos de Jaén, cervezas con aceitunas, pates, aliños y un largo etcétera de productos que te harán descubrir la grandeza gastronómica de nuestra tierra.

Además, te ofrecemos un novedoso servicio de Información de Oleo turística, con detalle de la oferta de actividades en torno al Turismo del Aceite.

Somos Punto de Venta de entradas para visitar almazaras, bodegas, museos, centros de interpretación, visitas Oleo-Renacimiento, catas de aceite, visitas al olivar, experiencias gastronómicas, etc..

Actividades

Productos Destacados:

Aceite de Oliva Virgen Extra.

Vinos de Jaén

Cerveza de Aceitunas.

Encurtidos, Pates, mermeladas de aceite, dulces.

Catas y Degustaciones.

Información Oleo turística:

Punto de Venta de entradas.

Visitas Guiadas a almazaras, bodegas, museos, etc..

Comidas "Degusta Jaén".

Oleo- Renacimiento.

Visítanos en:

LA TIENDA / Aove y Turismo del Aceite

Portales Zapaterías, 8

23440 BAEZA

OLEICOLA SAN FRANCISCO



Esencial Olive

JAÉN SELECCIÓN | 2022
Aceites de oliva virgen extra



www.oleicolasanfrancisco.com/tienda

**MAR DE
OLIVOS**

 [mardeolivosbaeza](https://www.instagram.com/mardeolivosbaeza)

MAR DE *Olivos*



Opciones de servicio: Compra en tienda

Dirección: C. Rastro de Carnicería, 3, 23440 Baeza, Jaén

Teléfono: 625 57 11 23



PRADOLIVO

www.pradolivo.com

PRADOLIVO es una empresa familiar de agricultores de Baeza, comprometidos con la elaboración y comercialización de AOVEs de calidad. Nuestra tienda, situada en Baeza, está dedicada a la venta y a la catadegustación de nuestros aceites. En ella podrán encontrar diversidad de productos, empezando por nuestros AOVEs tempranos de primera cosecha, selecto y nuestro AOVE Tradición Familiar en diferentes formatos y variedades. También ofrecemos productos como la mermelada y la crema de cacao elaboradas con nuestros propios AOVEs, chocolates, cervezas y cosmética de AOVE, utensilios y decoración de madera de olivo.



Avda. Alcalde Eusebio Ortega Malina ,17 23440 Baeza (Jaén) -España

T:+34 953 898 864

www.pradolivo.com/ info@pradolivo.com

ENVÍOS A DOMICILIO