



Experiencias Oleo

Circuito Lurra:

6€
pax

2h
duración

En pleno corazón de Tierra Estella, ALLOTARRA ofrece visitas guiadas en las que te hará disfrutar de una experiencia de **oleoturismo** única, **visitando** zonas de cultivo de olivos ecológicos y **saboreando** sus diferentes tipos de **aceites de oliva virgen extra ecológicos** y **diversos productos derivados del olivo**, ricos en polifenoles antioxidantes: Oleuropeína, Hidroxitirosol,...

Conocerás de primera mano el proceso de **cultivo ecológico** de los olivos y la obtención del aceite y subproductos, desde el principio hasta el final, en las instalaciones de Biosasun basadas en la economía circular, **comparándolo con el proceso tradicional de extracción.**

Obtención de oleoproductos:

Para la compra de los diferentes tipos de aceites Biosasun: virgen extra, con polifenoles de olivo, trufado, y otros productos eco: probióticos, mermeladas, etc.:

Podéis hacerlo a través de la tienda online o por teléfono:

<https://allotarra.eu/tienda/> - 647 922 945



Experiencias complementarias

Desayuno:

6€
pax

45'
duración

Se puede acompañar al *Circuito Lurra* con un desayuno de productos ecológicos y Km0 en un entorno increíble rodeados de olivos.

Degustación en bodega:

6€
pax

45'
duración

Tras finalizar el *Circuito Lurra* podéis culminar la visita con una degustación de aceites Biosasun y bebidas ecológicas en la bodega subterránea del siglo XVIII de la Asociación Allotarra.

Paseo apícola:

6€
pax

1h
duración

El paseo se realizará por las fincas de olivos donde hay colmenares de Eztitxu y se explicará el proceso de la extracción de la miel y derivados.

Plantación:

6€
pax

1h
duración

Podrás disfrutar de la experiencia de plantar tus propios olivos en una de nuestras fincas para que en los próximos años puedas obtener tu propio aceite virgen extra ecológico.

Recogida de olivas

6€
pax

1h
duración

(Solo en época de recolecta nov-dic)

En época de recolecta podrás participar en la recogida de la oliva y conocer de primera mano el proceso de la obtención del aceite.

OLEOHEALTH



Reserva tu experiencia

Plaza Fueros 11,
allotarra@allotarra.eu - 647 922 945
31262 Allo (Navarra)

www.allotarra.eu,

www.biosasun.eu,

www.eztitsu.mozello.com

www.lurederra.es.



Oleo Esperientziak



Lurra zirkuitua:

6€
pax

2h
iraupena

Lizarragako bihotzean, ALLOTARRAK bisita gidatuak eskaintzen ditu, eta, horietan, oleoturismo-erperientzia paregabeaz gozatuko duzu, olibondo ekologikoen hazkuntza-eremuak bisitatzuz eta oliba-olio birjina estra ekologikoak eta olibondotik eratorritako hainbat produktu dastatzuz, polifenol antioxidatzaileetan aberatsak direnak: Oleuropeína, Hidroxitirosol, etab.

Olibondoen hazkuntza ekologikoaren prozesua eta olioaren eta azpiproduktuen lorpena bertatik bertara ezagutuko dituzu, hasieratik amaierara arte, ekonomia zirkularrean oinarritutako Biosasun instalazioetan, erauzketa-prozesu tradizionalarekin alderatuta.

Oleoproduktuak erosteko:

Biosasun olio mota desberdinak erosteko, birjina estra, olibondo polifenolekin, trufatua eta beste ekoizkin batzuk: probiotikoak, marmeladak, etab.:

Online dendaren bidez edo telefonoz egin dezakezue:

<https://allotarra.eu/tienda/> - 647 922 945



Esperientzia osagarriak



Gosaria:

6€
pax

45'
iraupena

Lurra zirkuituarekin batera produktu ekologiko eta Km0-ko gosaria dastatu dezakezu, olibondoz inguratutako paraje zoragarri batean.

Dastatze menua bodegan:

6€
pax

45'
iraupena

Lurra zirkuitua amaitu ondoren, Biosasun olioak eta edari ekologikoak dastatzeko aukera izango duzue Allotarra Elkartearen XVIII. mendeko lurpeko upeltegian.

Erleekin paseoa:

6€
pax

1h
iraupena

Ibilaldia Ezitxuko erlategiak dauden olibondo finketatik egingo da, ezitia eta deribatuak ateratzeko prozesua azalduko da.

Olibondoak landatzen:

6€
pax

1h
iraupena

Gure lursailetan olibondo bat landatzeko esperientziak gozatu ahal izango duzu, datozen urteetan zure olio birjina estra ekologikoa lor dezazun.

Oliben bilketa:

6€
pax

1h
iraupena

(Bilketa garaian bakarrik, aza-abe)

Oliba bilketan parte hartu ahal izango duzu, eta olioak lortzeko prozesua bertatik bertara ezagutu.

OLEOHEALTH



Erreserba exarazu zure esperientzia

Fueros Plaza 11,
647 922 945 - allotarra@allotarra.eu
31262 Allo (Nafarroa)

www.allotarra.eu,

www.biosasun.eu,

www.eztitsu.mozello.com

www.lurederra.es.

"OLIBONDOAREN NEKAZARITZAKO AZPIPRODUKTUAK, ELIKAGAIGINTZA- ETA NUTRAZETIKA-INDUSTRIAKO PRODUKTUETAN SARTZEKO" proiektuaren bidez egina. "LGP", Nafarroako Gobernuak finantzatua. Bazkideak: