



CENTRO de
EXPERIENCIAS

Bienvenidos a OMED

*Un espacio donde
sumergirse en
el mundo del olivar.*

*A space where you can
immerse yourself in the world
of the olive grove.*



PREMIO 2024
MEJOR
ALMAZARA

Q&O

ASOCIACIÓN ESPAÑOLA
DE MUNICIPIOS DEL OLIVO



AOVE presidente de Almería
que conservan biodiversidad
dentro del proyecto europeo
LIFE "Olivares Vivos"
www.almeriasitio.com/aoe



Nuestro olivar se encuentra
a pie de Sierra Nevada
Our olive trees are at the feet
of Sierra Nevada



Un edificio 100% sostenible y respetuoso con el medio ambiente.
A 100% sustainable and ECO friendly building.



Un espacio único
An unique space.

Visita y Cata / Visit and Tasting

Se realizará una visita a las instalaciones y una explicación detallada de la producción de AOVE. Acabaremos con una cata de AOVE O-MED (Arbequina, Picual, Ahumado y Yuzu).

The visit will include a guided tour around the facilities and a detailed explanation of the EVOO production process. We will finish with a tasting of O-MED EVOO (Arbequina, Picual, Smoked and Yuzu).



60 min.



Español
Lunes a Sábados
a las 12.00h (*)
25€/pax



English
Monday to Saturdays
at 10.30h (*)
30€/pax

Visita guiada, olivar y cata/ Guided tour, olive grove and tasting.

Podrás visitar el olivar O-MED donde te enseñaremos variedades y agronomía. Acabaremos con la visita guiada a nuestras instalaciones y cata de AOVE O-MED.

You will be able to visit the O-Med olive grove where we will show you the varieties and agronomy. We will finish with a guided tour of our facilities and O-MED EVOO tasting.



75 min.



Español
Lunes a Sábados
a las 12.00h (*)
35€/pax



English
Monday to Saturdays
at 10.30h (*)
40€/pax

Visita, Cata y Maridaje / Visit, tasting and pairing.

Se realizará una visita a las instalaciones y una explicación detallada de la producción de AOVE. Se acabará con una cata de AOVE acompañada por una serie de tapas, como queso, salmorejo y/o boquerones.

Visit to the facilities and detailed explanation of the EVOO production. It will end with a tasting of EVOO accompanied by a series of tapas, such as cheese, salmorejo and/or boquerones (anchovies).



100 min.



Español
Lunes a Sábados
a las 12.00h (*)
50€/pax



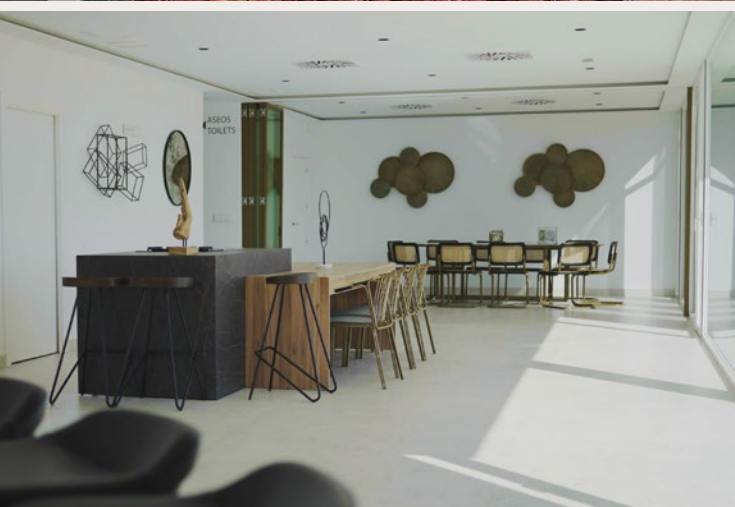
English
Monday to Saturdays
at 10.30h (*)
55€/pax

(*) Fuera de este horario se aplica un suplemento y sujeto a disponibilidad.
Off the schedule we will apply a extra cost, always under disponibility.

*Todo tipo de experiencias a medida
All kinds of tailor-made experiences*



*Desayuno mediterráneo en la almazara.
Mediterranean breakfast at the olive mill.*



*Picnic entre olivos.
Picnic among olive trees.*



*Experiencias gastronómicas privadas.
Private gastronomic experiences.*



CENTRO de
EXPERIENCIAS

*Acercar el olivar al cliente
y divulgar la cultura del
AOVE son nuestros
principales objetivos.*

*Bringing the olive grove
closer to the customer and
spreading the EVOO
culture are our main
objectives.*

Encuétranos/ Find us

Escanea el QR / Scan QR



www.experienciasomedoil.com

Síguenos/ Follow us



www.omedoil.com

¿Dónde?/Where?



*Cosechero por un día.
Harvester for a day.*



*Maridaje Queso & Aceite.
Cheesexperience.*

Visítanos/ Visit us

Ctra. Ácula-Ventas de Huelma km1.
18131 Ácula (Granada)

Cuéntanos tu idea/ Tell us your idea

(+34) 958 588 011

visitas@omedoil.com

© 2024 Venchipa s.l.

Todos los derechos reservados.