[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Málaga el 18/06/2021

# [Miaceiteadomicilio presenta la gama de aceite de oliva ecológico](http://www.notasdeprensa.es)

## Miaceiteadomicilio presenta su gama de productos ecológicos, entre los que se encuentra el aceite de oliva virgen extra

Miaceiteadomicilio es la tienda online de Oleofer S.L, una empresa que lleva trabajando el aceite de oliva desde hace varias generaciones, todos sus productos los trabajan bajo la marca Tierras de Tavara, que pusieron en marcha en el año 2012. Tavara es de donde provienen y se trabajan todos sus productos, y se encuentra ubicado en la sierra de Segura, en el parque natural de Cazorla, Segura y las Villas. Ellos lo definen como “Un tesoro aislado al noreste de Jaén”. En esta zona trabajan sus aceites de oliva que han sido premiados internacionalmente desde hace varios años por su calidad. Productos ecológicosMiaceiteadomicilio cuenta con una gama de productos totalmente ecológicos, llamados tierras de Tavara bio, su producto principal es el aceite de oliva ecológico, pero además, cuentan con otra gran variedad de productos ecológicos, entre los que se puede encontrar aceitunas y encurtidos, zumos ecológicos, cremas y gazpachos, salsas de tomate, patés e incluso mermeladas. La gran ventaja es que se puede disfrutar de todos sus productos desde cualquier parte, ya que cualquiera de ellos se puede adquirir en su tienda online y tienen disponible el envío a cualquier lugar de España, además cuentan con diferentes packs de aceites ecológicos. Quienes ya lo han probado afirman la calidad de sus productos, el intenso sabor de sus aceites y valoran la rapidez de las entregas. Aceite de oliva virgen extraSu producto estrella, el aceite de oliva virgen extra ecológico cuenta con todas las certificaciones correspondientes, además del sello europeo de agricultura ecológica que indica que la producción viene de olivares ecológicos, libres de pesticidas y residuos químicos respetando así el medio ambiente. Pero no solo eso, también tienen reconocido a nivel europeo, la denominación de origen protegida, de la Sierra de Segura, esta denominación solo se le otorga a productos alimentarios que cuentan con una calidad diferencial gracias a su historia y medio natural. Este producto, lo elaboran en el mes de Noviembre, cuando la aceituna alcanza su punto de maduración envero, según comentan, es lo que le da un sabor intenso frutado con ligeros tonos picantes. “El aceite de oliva ecológico es un aceite producido con el máximo respeto al medioambiente, desde el cuidado de los olivares sin uso de pesticidas hasta la creación del producto con cariño y de manera artesanal, honrando la tradición olivarera de Andalucía", comentan ellos.

**Datos de contacto:**

Jose Antonio

953 48 71 73

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/miaceiteadomicilio-presenta-la-gama-de-aceite](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Gastronomía Ecología Industria Alimentaria Consumo

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)