



ABEJAS DE CÁNDIDO.

Apicultor por un día.

Realizaremos un recorrido y reconocimiento de las plantas aromáticas y de los insectos polinizadores. Descubriremos como fabrican la miel, el polen, el propolis y la jalea real, así como la cera y su manejo no convencional. Probaremos la miel en panal, con su auténtico sabor con cera pura y filtrada con carbón activo.

También veremos el polen ensilado que es el superalimento que mantiene y regenera a las abejas pecoreadoras u obreras. Y el propolis de la Sierra de Santo Domingo, una resina que actúa como autentico protector de las plantas.

Por último conoceremos la Jalea Real que es el alimento de la reina producto de las nodrizas.

FECHA DE REALIZACION DE LA VISITA:
22 de marzo, 26 de abril, 24 de mayo y 28 de junio.
Grupo mínimo 5 personas.

DURACIÓN:
4 h.

HORARIO:
9.00 h.

PRECIO VISITA + CATA:
20 € por persona. (Reserva mínima 5 personas)
Niños gratis hasta 12 años.

FORMA DE PAGO Y DE RESERVA:
Reserva en el correo info@abejasdecandido.com
Pago por transferencia al hacer la reserva

PUNTO DE ENCUENTRO:
En el mismo establecimiento de Abejas de Cándido.

Más información de la empresa:
693 747 951



692 21 67 21

Plan de Impulso al Sector Gastronómico y Agroalimentario de las Cinco Villas





ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MONTEOLIVET.

Visita al olivar y almazara de monteolivet.

Visita al olivar. Caminaremos entre los olivares que se encuentran alrededor de la almazara para conocer de cerca el cultivo.

Visita a la almazara: Conoceremos de primera mano cómo se extrae este exquisito zumo de oliva.

Coloquio para conocer los diferentes tipos de aceite de oliva que existen en el mercado con el fin de ayudarnos a elegir el mejor a la hora de realizar la compra.

Degustación: finalmente probaremos el aceite de oliva virgen extra que sale como resultado de molturar las olivas en las tierras de Monteolivet, para ello no hay mejor manera que empapando un buen pan del pueblo de Bardenas. También saborearemos otro de los productos estrella en Monteolivet, se trata de la mermelada de Aceite de Oliva Virgen Extra maridada con un buen queso de La Quesería de Biota.

FECHA DE REALIZACION DE LA VISITA:
Primeros sábados de abril a junio.

DURACIÓN:
1 h.

HORARIO:
11:00 H.

PRECIO VISITA + DEGUSTACIÓN:
15€/persona.

FORMA DE PAGO Y DE RESERVA:
Reserva en el correo monteolivet@gmail.com
Pago por transferencia al hacer la reserva.

PUNTO DE ENCUENTRO:
En el mismo establecimiento de Monteolivet.

Más información de la empresa:
686 823 633



692 21 67 21

Plan de Impulso al Sector Gastronómico y Agroalimentario de las Cinco Villas





ALMENDRAS LAS PEDROSAS.

Paseo didáctico entre almendros.

Consiste en una ruta a pie (8 km por pistas aptas para cualquier persona), por el entorno de Las Pedrosas, con el objetivo de visitar dos campos de diferentes variedades de almendros de nuestra explotación, y conocer el entorno natural en el que se cultiva uno de los frutos secos más tradicionales de nuestro territorio.

La visita incluye una degustación de almendras en uno de nuestros campos, tanto naturales como procesadas o maridadas con otros productos.

FECHA DE REALIZACION DE LA VISITA:

1, 8, 15 y 22 de marzo, 5 y 26 de abril, 3 y 24 de mayo y 7 de junio de 2025.

DURACIÓN:

2 h.

HORARIO:

10:00 H.

PRECIO VISITA + DEGUSTACIÓN:

10 €/persona.

Niños gratis hasta 12 años.

FORMA DE PAGO Y DE RESERVA:

Reserva en el correo info@almendrasdelaspedrosas.es

Pago por transferencia al hacer la reserva.

PUNTO DE ENCUENTRO:

En el mismo establecimiento de Almendras Las Pedrosas.

Más información de la empresa:

www.almendrasdelaspedrosas.es

625 735 398



692 21 67 21

Plan de Impulso al Sector Gastronómico y Agroalimentario de las Cinco Villas





BODEGAS EJEANAS.

Visita y cata de vino en Bodegas Ejeanas.

Visita guiada a Bodegas Ejeanas con degustación de tres vinos, acompañados con productos típicos de las Cinco Villas.

Podrá disfrutar de la visita a Bodegas Ejeanas y sus instalaciones de embotellado y sala de barricas para la crianza de vinos, así como pasear por la finca familiar con viñedo, olivos y almendros.

La visita incluye un pequeño museo de maquinaria antigua para la elaboración de vinos en el siglo pasado.

Ventaja especial: 10% descuento en sus compras de vino en Bodegas Ejeanas.
Esperamos que disfrute de una bonita experiencia en el campo.

FECHA DE REALIZACIÓN DE LA VISITA:
22 marzo, 26 abril y 24 mayo de 2025.
Grupo mínimo 10 personas.

DURACIÓN:
2 h.

HORARIO:
11.00 h.

PRECIO VISITA + CATA:
18€ por persona

FORMA DE PAGO Y DE RESERVA:
Reserva en el correo info@bodegasejeanas.com
Pago por transferencia al hacer la reserva

PUNTO DE ENCUENTRO:
10.45 h. Estación de Autobuses de Ejea de los Caballeros

Más información de la empresa:
www.bodegasejeanas.com
976-663770 y 630626392



692 21 67 21

Plan de Impulso al Sector Gastronómico y Agroalimentario de las Cinco Villas





EL CORRAL DEL TÍO NICASIO.

Sabores y saberes de Castejón de Valdejasa.

Empezamos con una visita a los viñedos de esta empresa familiar en activo desde 1880, luego nos desplazamos al pueblo para ver la bodega y el obrador de carnes escabechadas, típicas de Castejón de Valdejasa, y por último degustamos los productos, 4 vinos con 4 tapas elaboradas a base de escabechados.

FECHA DE REALIZACIÓN DE LA VISITA:
22 y 29 de marzo.

DURACIÓN:
2 h.

HORARIO:
10:00 H.

PRECIO VISITA + DEGUSTACIÓN:
20€/persona.

FORMA DE PAGO Y DE RESERVA:
Reserva en el correo info@tionicasio.com
Pago por transferencia al hacer la reserva.

PUNTO DE ENCUENTRO:
En el mismo establecimiento de El Tío Nicasio.

Más información de la empresa:
Ignacio 665 669 922
Alberto 645 882 088



692 21 67 21

Plan de Impulso al Sector Gastronómico y Agroalimentario de las Cinco Villas





LA QUESERÍA DE BIOTA.

Visita y cata a la quesería de biota.

Descubre el auténtico sabor de nuestros quesos artesanos Te invitamos a una visita guiada por nuestra quesería en biota donde conocerás el proceso artesanal de elaboración de nuestros quesos yogures y crema de queso, Aprenderás cómo transformamos la leche de nuestro propio rebaño en productos llenos de sabor y tradición.

La experiencia finaliza con una deliciosa cata de nuestros quesos y yogures.

FECHA DE REALIZACION DE LA VISITA:
Primeros sábados de mes de marzo a julio.
Grupo mínimo 10 personas.

DURACIÓN:
1:30 h.

PRECIO VISITA + DEGUSTACIÓN:
8€/persona.
Niños 4€

FORMA DE PAGO Y DE RESERVA:
Reserva en el correo laqueseriadebiota@gmail.com
Pago por transferencia al hacer la reserva.

PUNTO DE ENCUENTRO:
En el mismo establecimiento de La Quesería de Biota.

Más información de la empresa:
6756 386 38 Anabel



692 21 67 21

Plan de Impulso al Sector Gastronómico y Agroalimentario de las Cinco Villas





BODEGA SEÑORÍO CINCO VILLAS.

Degustación vino señorío cinco villas y productos gourmet.

La visita consta de presentación de nuestra empresa Bodegas Señorío Cinco Villas junto con las instalaciones de nuestra tienda "la Botillería" agroalimentaria y gourmet.

Bodegas Señorío Cinco Villas es una bodega de vinos ecológicos que sus viñedos e instalaciones de elaboración se encuentran en el término municipal de Biota. En Ejea de los Caballeros se encuentra La Botillería un multiespacio dedicado al universo del vino y la gastronomía junto con un espacio de cafetería y donde se ubica su bodega de Crianza de vinos.

La visita termina con una cata de comentada de un vino.

FECHA DE REALIZACION DE LA VISITA:

Visita bajo demanda.
Grupo mínimo 10 personas

DURACIÓN:

45 minutos.

PRECIO VISITA + DEGUSTACIÓN:

15€/persona.
(Domingos 20€/persona)
Niños gratis hasta 12 años.

FORMA DE PAGO Y DE RESERVA:

Reserva en el correo info@labotilleria.com
Pago por transferencia al hacer la reserva.

PUNTO DE ENCUENTRO:

En el mismo establecimiento La Botillería.

Más información de la empresa:

976 677969/ 655625085



692 21 67 21

Plan de Impulso al Sector Gastronómico y Agroalimentario de las Cinco Villas

