

FRESH

Aceite de oliva virgen extra premium de cosecha en verde. Nuestro aceite más top en intensidad de aromas, sabor y carácter que aporta fresca y potencia sabores.



NUESTROS ACEITES



GOURMET

Aceite de oliva virgen extra premium de cosecha en enero ideal para consumo en la cocina del día a día en crudo.



NUESTRAS EXPERIENCIAS



Desde **Oliolive** hemos diseñado experiencias para conocer Rioja Alavesa y disfrutar de nuestra revolución verde aprendiendo acerca del paisaje que nos rodea, dando a conocer la riqueza de esta tierra. Experiencias holísticas donde se cuida el entorno, los recursos y el bienestar integral resaltando la conexión con la **TIERRA**.



Trabajamos la **PEDAGOGÍA DEL PAISAJE** y recuperando olivares rescatamos la vida de esta tierra con objetivo de dejar un legado mejor a las nuevas generaciones, lo que se refleja en la conexión y emociones en cada una de las experiencias que ofrecemos.

¿Quieres disfrutar con nosotros?

¿QUÉ PODEMOS OFRECERTE?

EXPERIENCIAS CLASICAS -Experiencias completa en el olivar o solo cata maridada con gastronomía y vino.

EXPERIENCIAS PREMIUM - Para los que buscan algo diferente, con talleres y conexión a tierra.

EXPERIENCIAS GOURMET - Disfruta de un picnic, brunch o desayuno en olivares o crea tu propia cesta para llevar.



EXPERIENCIAS NATURA- Rutas a pié o en bici.

INCENTIVOS DE EMPRESA - Actividades para potenciar equipos y conexión en espacios al aire libre.

PEDAGOGÍA DEL PAISAJE PARA COLEGIOS Y COLECTIVOS - Talleres, educación y actividades de sensibilización.

YOGA Y BIENESTAR - Conecta cuerpo, mente y tierra y disfruta de un delicioso brunch con nuestros productos.

EVENTOS: Talleres, formaciones y otros eventos especiales. Para cualquier otra propuesta por favor no dudes en consultarnos.





Soy **Hector Eraso**, un joven agricultor inquieto y soñador que desde que empecé a dar mis primeros pasos vengo acompañando a mi padre y abuelo en el campo, personas que han sabido transmitirme su arraigo a las tierras que trabajan, su pueblo y comarca. **Tierra** trabajada con esmero y que hoy yo heredo y cuido con la misma **pasión**.

El proyecto OliOlive

OliOlive es un proyecto de emprendimiento verde y **agricultura regenerativa** de relevo generacional y rescate de olivos ubicado en **Moreda de Álava**, que combina la producción artesanal de aceite de oliva virgen extra ecológico con **experiencias únicas**.

A través de **visitas, degustaciones, talleres** de educación del paisaje y conexión a la tierra, acerca a las personas y futuras generaciones a la cultura del aceite, la tradición local y la sostenibilidad.



¿DÓNDE ESTAMOS?



CONTACTO
HECTOR ERASO PELAEZ
Tel +34 636 37 98 77
mail: info@oliolive.eu
San Roque 14, 01320
Moreda de Alava

SÍGUENOS    [@olio.live](https://www.oliolive.eu)

CONÓCENOS
www.oliolive.eu



OLI LIVE

RESCATANDO LA VIDA



ACEITES / EXPERIENCIAS / PEDAGOGÍA



www.oliolive.eu