
Almuerzo ecológico en la Finca San Agustín (Gastronomía)

22, mayo



Empezar el día con energía es vital. En la **Finca San Agustín** de Ontinyent un exclusivo grupo de socios del Club [Herbolario Navarro](#) han podido disfrutar esta semana de un **almuerzo ecológico** y conocer todos sus beneficios.

Cocas caseras y panes artesanales recién elaborados, tomate natural y nuestro [Aceite de Oliva Virgen Extra Noblezza](#) de altísima calidad organoléptica han compuesto el desayuno saludable que hemos tenido el gusto de ofrecer en uno de los salones de nuestra masía.

Este almuerzo forma parte del acuerdo de colaboración firmado entre la Finca Santa Elena y Finca San Agustín con Herbolario Navarro. Ambos alojamientos son los primeros y únicos de la Comunidad Valenciana con el [Sello de Turismo Ecológico](#).

Con este tipo de encuentros gastronómicos la Finca San Agustín busca dar a conocer los productos saludables que se extraen de los campos que rodean la Masía como es el aceite Noblezza de la variedad arbequina producido en cultivo ecológico y recolectado de forma manual.

En esta ocasión, los socios de Navarro han conocido todas las propiedades dietéticas de nuestro aceite Virgen Extra, único aceite de zumo natural de las aceitunas, que al no tener relaciones químicas con otras sustancias, conserva todo el sabor, los aromas y las vitaminas de la fruta.

Este almuerzo ecológico ha acabado con una visita a una de las bodegas de la Toscana Valenciana donde está enclavada la Finca San Agustín.

Una experiencia ecológica y enológica que han vivido los socios de Navarro, pero que puede experimentar cualquier visitante que quiera saborear los mejores productos que ofrecen estas tierras.