
Organiza un almuerzo saludable y ecológico en la Finca Santa Elena (Gastronomía)

22, mayo



Elegir un hotel rural con el [Sello de Turismo Ecológico](#) es apostar por un entorno natural único pero también por una alimentación saludable. En la [Finca Santa Elena](#), ubicada en el corazón de la Toscana Valenciana, entre Ontinyent y Fontanars dels Alforins, sabemos que cada vez son más los ciudadanos que se decantan por consumir productos ecológicos. Consumidores que se preocupan por su salud y eligen por una alimentación más natural y con un mayor contenido de vitaminas y nutrientes.

Por ello en nuestra Masía te ofrecemos la posibilidad de celebrar cualquier **almuerzo o comida ecológica** con todos los productos naturales, frescos y libres de pesticidas que se cultivan en los alrededores de nuestra Finca.

Todas las verduras y frutales que se cultivan en nuestro huerto están libres de pesticidas, fertilizantes y de cualquier aditivo tóxico para el cuerpo humano.

Además, nuestra Finca, de 400.000 metros cuadrados, está rodeada de almendros, caquis y olivos, de los cuales se extrae el [Aceite de Oliva Virgen Extra Noblezza](#) de altísima calidad organoléptica.

Toda la agricultura del entorno de nuestra Masía es ecológica. Nuestra máxima es ser sostenible para colaborar en la conservación de la Toscana Valenciana y su paisaje policromado que enamora al visitante en cualquier estación del año.

Comentarios