



PRODUCCIÓN HACIENDA IBER

HACIENDA IBER PRODUCE ACEITE, QUE SE EXTRAE DE LAS MÁS DE 650 HECTÁREAS DE OLIVOS QUE LA EMPRESA TIENE EN EL ENTORNO DEL EMBALSE DE MEQUINENZA. ESTA FINCA ESTÁ INCLUIDA DENTRO DEL PLAN ESTRATÉGICO DEL BAJO EBRO ARAGÓN.

● El presidente de Aragón, **Marcelino Iglesias**, acompañado de la consejera de Ciencia, Tecnología y Universidad, **María Victoria Broto**, asistieron a la inauguración de la almazara de Hacienda Iber a principios de noviembre. Las variedades empleadas en la elabora-

ción del aceite son la *Arbequina* y *Arbosana*, originarias de la zona. Del total de los 250.000 olivos plantados, 215.000 corresponden a la primera variedad. El proceso productivo está dirigido por el maestro aceitero italiano **Giorgio Franci**. En su primer año de producción

ya han recibido numerosos galardones que ratifican la calidad de sus aceites y la imagen de sus envases. HACIENDA IBER ARBOSANA ha sido incluido en la lista de los mejores del mundo. De los 200 aceites, tan sólo 21 son españoles y sólo Hacienda Iber es aragonés.