



Guía de turismo gastronómico de Extremadura

Desde Tasting Extremadura les invitamos a visitar una de las Comunidades con más riqueza gastronómica de toda la Península Ibérica.

Localización

Extremadura se localiza en el extremo suroccidental de la península ibérica, lejos de grandes núcleos urbanos, por lo que la población ha sido capaz de guardar los mejores manjares

Comunicaciones

A Extremadura se puede acceder a través del Aeropuerto de Badajoz, con un vuelo diario a Madrid y otro Barcelona, también en tren, o a través de autobús, pero lo más recomendable es la autonomía que presta el automóvil.

Rutas gastronómicas

Desde Tasting Extremadura le ofrecemos rutas gastronómicas que recorren Extremadura de Norte a Sur y de Este a Oeste ligadas a los productos de las 10 denominaciones de origen protegidas, o de las 2 Indicaciones Geográficas Protegidas

[Rutax](#)

Cuándo visitar Extremadura

En Extremadura se realizan innumerables certámenes y fiestas gastronómicas ligadas a productos, tanto en Primavera, como en Verano, Otoño e Invierno.

[Rutax](#)

Por qué elegir Extremadura



Guía de turismo gastronómico de Extremadura

Extremadura es una despensa agroalimentaria, su ecosistema dehesa, sus valles y montañas y sus vegas producen alimentos de magnífica calidad.

Alojamientos

Te recomendamos que visites esta página.

[Enlace](#)

Comer

Estos son los restaurantes que hemos elegido

[Enlace](#)

Alimentos de Calidad Diferenciada D.O.P. e I.G.P.

Conócelos aquí:

[Enlace](#)

Páginas webs

Aquí tienes rutas y otras informaciones

[Enlace](#)

Rutas turísticas oficiales

En este enlace las hemos seleccionado

[Enlace](#)

En vídeo

Te hemos seleccionando unos videos de los alimentos de Extremadura en esta web

[Enlace](#)



Museos

Si te ha sabido a poco visita la red de museos temáticos de Extremadura

[Enlace](#)

Alimentos

Para empezar el aceite de oliva

[Enlace](#)

Folleto de Turismo Extremadura

[Extremadura Gastronómica](#)



[Alcántara](#) [Bodegas Campiña](#)

[Sur](#) [Comer eXcapadas eXperiencias](#) [Ferías](#) [Geoparque Villuerca-Ibores-](#)
[Jara Higos Hurdes](#) [Invierno](#) [Llanos de Olivenza](#) [Montánchez](#) [Otoño](#)[Penillanura](#)
[cacereña](#) [Primavera](#) [Queserías](#) [Sierras del Sur](#) [Tajo](#) [Tentudía](#) [Tierra de](#)
[Barros](#)[Valle del Jerte](#) [Vegas Guadiana](#) [Vera](#) [Verano](#) [Zafra](#) [Riño Bodión](#)



Guía de turismo gastronómico de Extremadura

[aceite](#) [cava](#) [Cerdo](#) [cereza](#) [cerezo](#) [cerveza](#) [chanfaina](#) [coles](#) [cordero](#) [dehesa](#) [espárrago](#) [FeriaFestival](#) [fiesta](#) [Garbanzo](#) [Geoparque](#) [gurumelos](#) [Higos](#) [ibérico](#) [jamón](#) [matanza](#) [melón](#) [Mielpatatera](#) [pimentón](#) [queso](#) [serena](#) [setas](#) [tagarnina](#) [tapa](#) [Tenc](#) [a](#) [ternera](#) [Tierra de Barros](#) [Tomate](#) [Torta](#) [Villuercas](#) [Ibores](#) [vino](#)