



## Productos alimentarios de Extremadura

### Alimentos de Extremadura

Los **alimentos de Extremadura** es la mejor forma de conocer **Extremadura**, las **rutas gastronómicas** es una buena manera para conocer nuestros pueblos, pero especialmente para convivir con sus gentes.

Les invitamos a conocer los alimentos tradicionales de Extremadura.

Hemos ordenados los Alimentos de Extremadura de la A a la Z.

#### Aceite de oliva virgen

El **aceite** de oliva virgen de Extremadura es uno de los productos que une el paisaje rural, al ser el cultivo que más superficie ocupa.

Destacan los aceites con Denominación de Origen de [Gata Hurdes](#) y de [Monterrubio de la Serena](#), pero hay otros muchos de reconocida fama, como son el de Los Ibores, Navalvillar de Pela, Guareña – Oliva de Mérida y Los Santos de Maimona.

#### [Proceso de elaboración de los aceites de oliva](#)

#### Aceitunas de mesa

Las dos variedades de aceituna **Manzanilla** que se cultivan en Extremadura, **Cacereña** y de **Sevilla**, producen aceitunas de mucha calidad, no olvidando los aliños tradicionales que se producen en toda la región, como por ejemplo las especialidades de Pico Limón.

#### Acuicultura

Extremadura goza de grandes embalses y pequeñas charcas, donde se obtienen peces de gran valor culinario, entre los que destaca [latenca](#).

#### Aguardiente

Son de destacar los **aguardientes de cereza** y el **gloria** que se produce en el Norte de Extremadura.

#### Bebidas

En Extremadura se elaboran Bebidas espirituosas, vinos, licores, etc., es una región con una Bodega con caldos impresionantes.

#### Cabrito

Otro de los productos cárnicos por excelencia de Extremadura es el [cabrito](#), que se produce en la Vera, la Sierra de Gata, las Hurdes y en las Sierras del Sur de Extremadura.

#### Caza

El consumo de carne de [caza](#) es muy estacional de Extremadura, pero cada día se están estableciendo más industrias que elaboran los productos obtenidos.

#### Castañas

La [castaña](#) es uno de los cultivos forestales fundamentales del sur de Extremadura, así como de gran parte de la provincia cacereña.

#### Cava

En el término municipal de Almendralejo se produce [cava](#) de gran calidad.

#### Cerdo

Del [cerdo](#) de Extremadura hasta los andares.

#### Cereza

El esplendor del Valle del Jerte se consigue con la floración de la cerezo, que produce unas exquisitas [cerezas](#).

#### Cerveza

En Extremadura se producen una exquisitas [cervezas](#) artesanas de gran calidad que compiten en mercados internacionales.

#### Cordero

El [sector del ovino](#) es uno de los más importantes de Extremadura, sus carnes se pueden consumir en fresco, o incluso aprovechando sus partes sobrantes en forma de [chanfaina](#).

#### Dulces

Y de postre pueden saborearse exquisitos [dulces](#) de nuestros conventos o de la sabiduría popular. Y los turrone de Castuera y la Técula-Mécula.

#### Espárrago

Los [espárragos](#) de las sierras Extremeñas son productos de temporada que se recolectan tras un día de campo, son ricos en fibra y pueden ser el comienzo de una gran comida.

#### Fruta

Las frutas extremeñas son de fama mundial, las Vegas del Guadiana encabezan el ranking nacional.

#### Ganadería

Las producciones ganaderas son una de las señas de identidad los Alimentos de Extremadura, la dehesa es un sistema modélico para la cría del ganado donde la estrella es el Cerdo Ibérico.

Tras la [matanza](#) del [Cerdo ibérico](#) se produce un largo proceso para obtener [jamones](#), [paletas](#) y [lomos](#) de alta calidad, pero es un secreto de los pueblos de Extremadura sus [morcillas](#), especialmente la [patatera](#).

#### Gurumelo

Los [Gurumelos](#) se recolectan en la primavera, son difíciles de encontrar lo que les hace más deseados.

#### Higo

El [higo](#) es uno de los vectores de la provincia cacereña, consumiéndose tanto en fresco, como recubiertos de chocolate

#### Huerta

Las huertas extremeñas producen vegetales de gran calidad como [coles](#), [melones](#), [ajos](#), etc.

## Ibérico

El cerdo Ibérico produce los mejores jamones, paletas y lomos del mundo, unido al ecosistema Dehesa hace que sea la bandera de Extremadura.

## Jamón

Jamón, ese es el producto de la Dehesa por excelencia, una comida que se inicia con este producto seguro que resulta maravillosa.

## Kirch

El Kirch es el producto de la destilación de los destríos de la cereza del Valle del Jerte, siempre marca el comienzo de una buena sobremesa.

## Legumbres

Las leguminosas son muy reconocidas tanto por sus valores ecológicos, por su capacidad de regenerar el suelo, como por sus propiedades nutritivas, por eso son famosos los garbanzos, lentejas, carillas, etc.

## Melón

El melón de la Albuera es de fama reconocida, es un producto con propiedades nutritivas muy singulares.

## Miel

La miel es un hilo conductor del paisaje del Geoparque Villuercas, Ibores y la Jara, además otras comarcas como la Siberia son grandes productores de miel.

## Nueces

Las nueces extremeñas van siendo cada día más reconocidas en los mercados internacionales.

## Olivos

Los olivos extremeños producen aceitunas de muy reconocido prestigio.

## Peces

Los peces de río son uno de los manjares de Extremadura, región española con más kilómetros de agua embalsada.

## Pimentón

Otro de los cultivos fundamentales del norte de Extremadura es el Pimentón de la Vera, que tiene su origen en América.

## Queso

Los quesos de Extremadura es un fuerte vehículo para unir los paisajes de Extremadura. En la actualidad existen tres Denominaciones de Origen, Torta del Casar, Queso de la Serena y Queso Ibores, pero existen otras zonas con destacada calidad como Aceuche, Castilblanco, la Vera o Zahinos.

## Productos silvestres de la dehesa

De las dehesas extremeñas se recolectan productos silvestres de exquisito sabor como son: gurumelos, espárragos, setas, tagarninas, criadillas, etc.

## Regadíos

El regadío de las fértiles vegas de nuestros ríos produce casi tres cuartas partes del tomate para industria de España, siendo de exquisita calidad la fruta que se produce en las mismas, fundamentalmente la ciruela, sin olvidar del arroz.

## Ternera

La ternera de Extremadura es otra de las especialidades de las dehesas de Extremadura, en ellas se producen exquisitos productos de razas autóctonas como la retinta.

## Vinos

Extremadura posee una Denominación de Origen del Vino con 5 subzonas vitivinícolas, Tierra de Barros es la de mayor extensión, destacando por su calidad Matanegra, además de Cañamero.

Estos sólo son algunos de los Alimentos de Extremadura, lo mejor es que ¡deguste Extremadura!

Comparte esto:



Me gusta:

Cargando...