



Azuébar está enclavada en pleno parque natural de la sierra de Espadán y produce una excelente agua.

La Villa de Azuébar, tal y como la conocemos en la actualidad, es de origen árabe. No fueron los árabes los primeros pobladores de estas tierras. Prueba de ello son los yacimientos arqueológicos descubiertos, por ejemplo el poblado de la Peña *Ajuerá*, datado en la Edad del Bronce. De la presencia romana resta una pequeña losa hoy visible en la fachada de la iglesia.

**El entorno natural.** La villa de Azuébar está situada en pleno corazón del parque natural de la Sierra de Espadán. El núcleo poblacional se encuentra encaramado en la ladera soleada de una montaña a 310 m. de altitud. En la cima descubriremos la impresionante silueta del castillo árabe (siglos XII-XIII), que antaño dio

cobijo a la población. Su abrupta orografía y la belleza de sus paisajes naturales hace que éste sea un lugar idóneo para aquellos amantes del montañismo, senderismo o cicloturismo. Del fruto de los olivares se obtiene en la almazara de Azuébar uno de los mejores aceites de oliva de España, tanto por su exquisito sabor como por el equilibrado grado de acidez.

Todo Azuébar está lleno de lugares recónditos y agrestes paisajes donde resaltan sus majestuosas montañas salpicadas por el verde característico de los árboles centenarios. Callejear por Azuébar es un ejercicio obligado. Lugares como Mosquera, enclave prodigioso de la Sierra de Espadán, catalogado como uno de los mejores exponentes de

bosque mediterráneo, la Peña Blanca, el corral nuevo, la Peña *Asolá*, la zona recreativa de las Carboneras que dispone de fuente, bancos y pallerero o la peña *Ajuerá*.



Una imagen de Azuébar.



RUTAS

## Aguas de Azuébar

### EMBOTELLADORA

● Aguas de Azuébar nació en 1984 como un ambicioso proyecto municipal con la finalidad de ofrecer un producto sano y de la más alta calidad como es el agua embotellada. El Agua de Azuébar proviene del parque natural de la Sierra de Espadán, situado en pleno corazón de la provincia de Castellón.

### SABROSA Y REFRESCANTE

● Siempre con el pensamiento del consumidor exigente, el Agua de Azuébar se envasa con el máximo cariño y dedicación por profesionales de gran experiencia. Como todos sabemos, existen muchas «marcas» de agua y cada una de ellas posee cualidades que la caracterizan. El Agua de Azuébar es un agua sensible al paladar, sabrosa, refrescante, con cuerpo e ideal para acompañar a la dieta mediterránea. Por sus excelentes cualidades físico-químicas, el Agua de Azuébar es oligometálica y está especialmente indicada en dietas pobres en sodio.

### GASTRONOMÍA

● La gastronomía es un claro exponente de la llamada *dieta mediterránea*. Añadiendo unas materias primas de primerísimo orden y el excepcional aceite de oliva se consiguen platos como el conejo en salsa y la *ollica de pueblo*. En el campo de la repostería sobresalen las *orelletas*. El Restaurante la Glorieta, en Azuébar, y Carbonara, en Chovar, son dos buenas opciones. La población de Chovar está situada en el corazón del parque natural de la Sierra de Espadán, con 393 habitantes.

### Bar - Restaurante GLORIETA

Especialidad:

PAELLA, PLATOS COMBINADOS

Avda. Castellón, 9

Tel. (964) 65 00 41

AZUEBAR

### Restaurante LA CARBONERA

Emplazado en pleno Parque natural de la Sierra Espadán

Carnes a la brasa  
Arroces y Embutidos  
Amplio Comedor y Parking

Ctra. Chóvar - Eslda - CHÓVAR  
Tels. 964 65 10 56 - 964 65 11 33

Envasada por: Aguas de Azuébar, S.L.  
C/. Diputación, 25  
Tel. 964 65 01 09  
Fax 964 65 01 46  
12490 AZUEBAR (Castellón)  
www.aguasdeazuebar.com  
SIERRA DE ESPADAN

FUENTE DEL SAS®  
AZUÉBAR (CASTELLÓN)

# AGUA DE AZUÉBAR



Manantial  
Fuente del Sas

El agua  
es vida

AGUA MINERAL NATURAL

DE MINERALIZACIÓN DÉBIL

### AGUA MINERAL NATURAL

Oligometálica, indicada en dietas pobres en sodio de mineralización débil.

Cumple con la reglamentación técnico-sanitaria del R. D. 1164/1991.

Agua procedente del Parque Natural de la Sierra de Espadán

Agua controlada sistemáticamente por el laboratorio de análisis instalado en la misma planta envasadora.