

El aceite de Oliva Virgen Extra Segorbe Nostrum producido en la Cooperativa San Isidro de Segorbe, ha sido el único aceite de la Comunidad Valenciana incluido en la más prestigiosa guía a nivel internacional, FLOS OLEI. Ésta guía da información detallada de los mejores aceites del mundo y está dirigida por el crítico gastronómico con mayor reconocimiento en el sector de los aceites, D. Marco Oreggia. Según el presidente D. José Molés, “el secreto de nuestro aceite es nuestro activo humano, motor y espíritu de nuestra empresa, formado por los agricultores, los empleados, los consejeros y los propios consumidores. Una estrecha relación entre todos y una formación continua de nuestro equipo nos ayuda a mejorar el producto día a día y poder satisfacer los paladares más exigentes”.



Segorbe Nostrum 2011 es un producto innovador, ha sido el pionero en la Comunidad Valenciana en cuanto a la selección de aceitunas frescas autóctonas de la Sierra Espadán y en cuanto a la extracción del aceite en frío, del cual se obtiene tan sólo un 9,5 % de rendimiento. “En la presente campaña se han introducido ligeras mejoras en su proceso, las cuales ya han dado sus resultados al ser incluido por primera vez en esta guía un aceite valenciano”. Buen comienzo de campaña para este aceite de Segorbe, después de cerrar la anterior con dos medallas de oro y una de plata en el ámbito internacional.

El aroma de Segorbe Nostrum nos recuerda a la hierba recién cortada, al bosque mediterráneo y limón, en boca presenta notas de romero, nueces y alcachofas y por vía retronasal presenta

un intenso aroma a tomate.

El aceite está certificado por la Denominación de Origen Aceites de la Comunitat Valenciana y tiene una acidez de tan solo 0,1º.

Más información en <http://www.segorbenostrum.com> y <http://aceitesegorbenostrum.blogspot.com/>