



El aceite de Oliva Virgen Extra **Segorbe Nostrum Intenso Sin Filtrar** producido por la [Cooperativa San Isidro de Segorbe](#), ha sido incluido por segunda ocasión en la guía italiana de los aceites **FLOS OLEI 2014**.

La guía *Flos Olei* recoge únicamente los mejores aceites de oliva virgen extra elaborados a nivel mundial y es la guía que goza de mayor prestigio a nivel internacional.

Flos Olei es una guía que ofrece una información detallada de los considerados mejores aceites del mundo. Estos aceites son seleccionados con criterios objetivos por un panel de catadores expertos coordinados por [Marco Oreggia](#), uno de los más reputados catadores del mundo. La Guía se completa con informaciones históricas y culturales, datos de producción, variedades y zonas tuteladas con denominación. Además a cada empresa está dedicada una ficha con notas de cata de los aceites y combinaciones gastronómicas.

Segorbe Nostrum Intenso Sin Filtrar es un aceite de Oliva Virgen Extra **extraído en frío** y elaborado al 100 % con una selección exhaustiva de aceitunas de la variedad **Serrana Espadán**.

Segorbe Nostrum

es un aceite de color limpio e intenso oro dorado con destellos verdes. Su aroma, un frutado medio selecto y exquisito está dotado de aromas vegetales a alcachofa y endivias junto con notas de fragancias de campos de melisa y albahaca. Su sabor es fino y dulce con notas de escarola y lechuga con un final claro a frutos secos, especialmente almendras. Balance

perfecto entre amargor y picor.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA SEGORBE NOSTRUM

Nos encontrarás en:

Avenida España, 119 de Segorbe (Castellón)

Teléfonos 964 713 335 y 964 710 153

<http://www.segorbenostrum.com>

<http://aceitesegorbenostrum.blogspot.com>

<http://cooperativasegorbe.blogspot.com>

O acompañanos en:



Aceite Segorbe Nostrum: Tesoro Mediterráneo

