

{youtube}To_aklgk-RI{/youtube} Presentamos **EnVerde**, el nuevo aceite de oliva virgen extra de [Segorbe Nostrum](#). Todo el poder de la oliva *Serrana Espadán* concentrado en un aceite de oliva virgen extra de la más alta calidad. Eso es el nuevo aceite **EnVerde** que elabora [Aceite Segorbe Nostrum](#). Un aceite que combina la **suavidad y la delicadeza** de la Serrana con la **potencia y el vigor** de la oliva verde, dando como resultado un aceite de oliva virgen extra muy **equilibrado** y de un **intenso frutado**.

Un aceite **monovarietal de recolección temprana** obtenido a partir de una selección especial de **aceitunas verdes y frescas** de la variedad autóctona *Serrana Espadán*, justo después de su recolección en los *parques naturales de las Sierras Espadán y Calderona*.

Segorbe Nostrum EnVerde es un aceite de oliva virgen extra de **primera extracción en frío** y uno de los de **menor acidez del mercado**. Así es *Segorbe Nostrum EnVerde*.

El aceite de oliva virgen extra *Segorbe Nostrum EnVerde* se almacena en depósitos de acero inoxidable con **atmósfera inerte** y **control de temperatura**.

para garantizar su
óptima conservación

Aceite Segorbe Nostrum EnVerde
lo puedes conseguir a través de la
[tienda online](#)
sin gastos de envío.

{loadposition pie_articulo}