

En este vídeo se describen a modo de folleto las principales características del **aceite de oliva virgen extra**

**Ducado de Segorbe**

, que produce la

[Cooperativa Agrícola San Isidro de Segorbe](#)

y que comercializa a través de su

[tienda online](#)

con los

**gastos de envío gratis**

.

El aceite

*Ducado de Segorbe*

, se obtiene de la variedad de oliva

*Serrana Espadán*

autóctona del

*Alto Palancia*

(Castellón - Comunidad Valenciana) y se caracteriza por ser suave y delicado, contener muy baja acidez y estar protegido por la

*Denominación de origen Aceite de la Comunidad Valenciana*

.

El aceite

*Ducado de Segorbe*

, se presenta en formatos para el consumo familiar en envases de 5 litros, 2 litros y 1 litro, por lo que su relación calidad precio resulta muy atractiva.

Esperamos que te guste y si deseas obtener más información no dudes en contactar con nosotros

{loadposition pie\_articulo}