El aceite de oliva virgen extra *Ducado de Segorbe* está elaborado con olivas de la **varieda d autóctona Serrana Espadán**
procedentes de los
Parques Naturales de la Sierra Espadán y la Sierra Calderona
.

El aceite de oliva virgen extra que produce la

Cooperativa San Isidro de Segorbe
está orientado al
consumo familiar
, por esa razón se envasa en formatos de 5 litros, 2 litros y 1 litro.

Extraído en frío
y con muy
baja acidez
, el aceite de oliva virgen extra
Ducado de Segorbe
se presenta en nariz con una intensidad de frutado medio y un perfecto aroma de olivas maduras. Es un
aceite suave y delicado
, con un notable equilibro entre su ligero amargo y su ligero picante, y con un frutado maduro en el que predominan las notas de hoja de olivo, tomate y plátano.

Es un aceite dulce, limpio, fluido y fresco, que combina con todo tipo de alimentos crudos o cocinados, muy recomendable para su consumo diario.

El aceite de oliva virgen extra
Ducado de Segorbe
se puede comprar en la
tienda online
de
Aceite Segorbe Nostrum
con los
gastos de envío gratis
.

{loadposition pie_articulo}