El aceite de oliva virgen extra *Segorbe Nostrum* que produce la *Cooperativa Agrícola San Isidro Labrador de Segorbe*
continúa cosechando éxitos y reconocimientos por todo el mundo.

El último ha sido una nueva medalla de oro obtenida en el Concurso internacional de aceite de oliva extra virgen Terraolivo 2012 celebrado recientemente en Jerusalén (Israel), en el lujoso Hotel Imbal a unos 1.000 metros de la entrada a la ciudad antigua de Jerusalem.

En esta ocasión el aceite presentado a concurso y ganador de la medalla de oro ha sido el monovarietal de serrana espadán *Segorbe Nostrum Intenso Sin Filtrar,* que está amparado por la *D.O.Aceites de la Comunidad Valenciana*
.

Se trata de un nuevo galardón que viene a reconocer la calidad de los aceites producidos por esta almazara que en los últimos años ha realizado un gran esfuerzo por revalorizar los aceites de la variedad Serrana Espadán, que por sus características organolépticas y por las técnicas específicas en su cultivo y proceso, han hechizado los exigentes paladares de los mejores expertos internacionales de aceite de oliva componentes del panel internacional de cata.

Terraolivo se ha transformado en el concurso con mayor número de países participantes y el que mayor cantidad de muestras de diferentes variedades recibe.

En este concurso Segorbe Nostrum ya consiguió dos medallas de oro en las ediciones de 2010 y 2011. Este es un nuevo reconocimiento a la calidad, que se suma al reconocimiento del panel oficial de cata de la Comunidad Valenciana de mejor aceite valenciano.