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}