



El aceite de Oliva Virgen Extra **Segorbe Nostrum Intenso Sin Filtrar** producido por la [Cooperativa San Isidro de Segorbe](#), ha sido incluido por tercera ocasión en la guía italiana de los aceites **FLOS OLEI**

Flos Olei es una guía que ofrece una información detallada de los considerados **mejores aceites del mundo** y es la guía que goza de mayor prestigio a nivel internacional.

Los aceites virgen extra "*Flos Olei*", son aceites seleccionados con criterios objetivos por un **panel de catadores expertos coordinados por [Marco Oreggia](#)**, uno de los más reputados catadores del mundo.

Este panel de expertos, describían el aceite de Oliva Virgen Extra *Segorbe Nostrum Intenso Sin Filtrar*, como "*un aceite de Oliva Virgen Extra **extraído en frío** y elaborado al 100 % con una selección exhaustiva de aceitunas de la variedad **Serrana Espadán***

. Segorbe Nostrum es un aceite de color limpio e intenso oro dorado con destellos verdes. Su aroma, un frutado medio selecto y exquisito está dotado de aromas vegetales a alcachofa y endivias junto con notas de fragancias de campos de melisa y albahaca. Su sabor es fino y dulce con notas de escarola y lechuga con un final claro a frutos secos, especialmente almendras. Balance perfecto entre amargor y picor

".

La Guía se completa con informaciones históricas y culturales, datos de producción, variedades y zonas tuteladas con denominación. Además a cada empresa está dedicada una ficha con notas de cata de los aceites y combinaciones gastronómicas.

{loadposition pie_articulo}