



## Belluga Gourmet

*Oli d'oliva verge "Belluga First"*

BELLUGA GURMET es troba localitzada en la històrica ciutat de Segorbe, a la província de Castelló, amb seu en l'edifici Belluga, on hi ha una antiga al·màssera on es va elaborar oli des de principis del segle XX, actualment convertida en el Museu de l'Oli de Segorbe, on es realitzen visites guiades, tasts d'oli, cursos i degustacions. Aquest Museu ha rebut el primer premi nacional a la promoció i difusió de la cultura de l'olivera i en el seu interior podem trobar un espai dedicat a l'olivera monumental "La Morruda" exemplar mil·lenari símbol de la nostra ancestral cultura de l'oli.



"Belluga Selecció" és un oli d'oliva verge extra de la màxima qualitat, elaborat amb olives seleccionades de la varietat "Serrana d'Espadà", en els primers dies de collita, processades a les poques hores de la seua recol·lecció i extret en fred, mantenint així un alt nivell de polifenols i una baixa acidesa, inferior a 0,1°. L'oli és decantat naturalment i envasat sense filtrar.

Pza Belluga I - Segorbe  
Tfno: 964 71 20 45  
[www.bellugagourmet.com](http://www.bellugagourmet.com)