

Aceites

NUEVO
PRODUCTO

Aceite de Oliva Virgen Extra "Robusto" GOYA®

Cada día hay más consumidores que descubren el sabor y el aroma de los aceites de oliva vírgenes extra. Los descubren gracias al aroma a frutado verde porque es más intenso. Por este motivo, GOYA® ha querido corresponderles con un concentrado a aromas verdes. Lo consigue con una recolección de aceitunas de principios de campaña y con las variedades que desarrollan los típicos aromas a verde como: césped recién cortado, hojas, tomate verde y alcachofas procedentes de las aceitunas Hojiblanca y Arbequino.

El Aceite de Oliva Virgen Extra "Robusto" GOYA®, evoca en los consumidores recuerdos a hierba fresca recién cortada, hojas, hierbas aromáticas, tomate verde o alcachofas.

Sin embargo, a diferencia de otros vírgenes extra existentes en el mercado, en el Aceite de Oliva Virgen Extra "Robusto" ese frescor se presenta en igualdad de condiciones con la intensidad del aceite, aportando sensaciones dulces y agradables en el paladar.

De esta forma, presentamos un aceite muy equilibrado, con una entrada en boca dulce y con un intenso aroma a verde que, por la embriaguez de nuestros sentidos, cubre su ligero picor y amargor.

Al igual que el resto de aceites de oliva Goya, el Aceite de Oliva Virgen Extra "Robusto" está envasado con nitrógeno para evitar su contacto con el oxígeno del aire. Debe conservarse en un lugar fresco y seco. En estas condiciones de conservación, este aceite mantiene todas sus propiedades hasta su fecha de consumo preferente.



Olive Oil
FROM
Spain



GOYA®
ESPAÑA

Embalaje: Disponible en botellas de vidrio 250 ml.
País de origen: España



Degustación y maridaje

La intensidad del frutado verde que aporta el **Aceite de Oliva Virgen Extra "Robusto" GOYA®** lo convierte en el aderezo perfecto en ensaladas, y salsas. Igualmente, su uso está indicado para aderezar carnes y pescados al servirlos, aportando su nota de frescor y de hierbas aromáticas a estos platos.



PESCADOS



ENSALADAS



SALSAS Y ALIÑOS



CARNES



Sugerencias



Smoothie de mango, papaya y zanahoria:

Batiremos un mango (cortado y congelado previamente), media papaya, un pimiento amarillo, el zumo de dos zanahorias, una naranja, una pizca de jengibre, menta, el zumo de una lima y tres cucharadas de **Aceite de Oliva Virgen Extra "Robusto" GOYA®**. Añadimos a la mezcla hielo picado y servimos. Los smoothies son una fuente de vitaminas, y además, el empleo de aceite de oliva potencia el sabor de los ingredientes, añadiendo un aporte extra de antioxidantes.



Ratatouille:

Para la elaboración de Ratatouille cortaremos en rodajas dos berenjenas, dos calabacines, un tomate y dos pimientos. Junto a ellos, picamos dos dientes de ajo y una cebolla cortada en juliana. Engrasamos con **Aceite de Oliva Virgen Extra "Robusto" GOYA®** una bandeja para horno y colocamos las verduras en capas. Salpimentamos y horneamos a 180° unos 25 minutos. Montaremos el plato disponiendo las rodas de verdura en espiral, añadiendo un chorro de aceite y un poco de sal y orégano.

¿Sabías que...?

Existen más de 50 técnicas de cocina con aceite de oliva virgen extra con las cuales puedes: aliñar, conservar, emulsionar, freír, rehogar, saltear, asar, adobar, confitar, escabechar, estofar...