

減塩タイプ

GOYA®グリーンオリーブ (パプリカ入り) 減塩タイプ

塩分を抑えながらグリーンオリーブ特有の味わいはそのままに、その基本目的の下、
Goya España はグリーンオリーブ(パプリカ入り)減塩タイプを提供しています。

Goya España 社では、マンサニーリャ種のオリーブを使って、2種類の減塩タイプ製品を作っています：**GOYA® グリーンオリーブ (パプリカ入り) 減塩タイプ**と**GOYA® グリーンオリーブ (ハラペーニョ入り) 減塩タイプ**です。

GOYA® グリーンオリーブ (パプリカ入り) 減塩タイプは、高血圧やうっ滞のために食事

に気を付けている消費者の健康面に留意し、また同時に、野菜が持つ本来の自然な風味を味わってもらえるよう、従来製品の製造方法同様、フレッシュ・パプリカを刻んだペーストを使って作っています。**GOYA® グリーンオリーブ (ハラペーニョ入り) 減塩タイプ**の場合は、ピリッとした辛味を利かせるため、ハラペーニョのペーストを使います。



GOYA[®]
ESPAÑA

容器形状：ガラスビン
原産国：スペイン

召し上がり方・マリアージュ

上から軽く **GOYA®** エクストラバージン・オリーブオイルをかけると本物のオリーブの風味が一層引き立ちます。

GOYA® グリーンオリーブ(パプリカ入り)減塩タイプは、前菜に、サラダの材料に、また野菜や肉のソテーにもよく合います。



前菜



サラダ



肉料理



おすすめ



ナスの肉詰め：ナスは半分に切り、皮を傷つけないよう丁寧に中身をくり抜きます。この時、加熱後も、ある程度、果肉の触感が残る程度の厚みに皮を残しておきます。詰め物を用意します。玉ねぎ、ピーマン、トマトを **GOYA®** エクストラバージン・オリーブオイルで炒め、これに鶏ひき肉、先ほどくり抜いたナスの実、**GOYA®** グリーンオリーブ(パプリカ入り)減塩タイプを加えて更に炒めます。出来た中身をナスに詰め、軽くチーズをふりかけて、オーブンで焼き目をつけて出来上がりです。



ハムとオリーブを巻いた七面鳥ロール：予め軽く塩を振った七面鳥のスライス肉を広げ、その上にヨークハムと **GOYA®** グリーンオリーブ(パプリカ入り)減塩タイプを並べます。これを端から巻いて糸で縛り形が崩れないようにします。鍋に巻いた肉を入れ、軽く炒めた玉ねぎとシェリー酒を加えて弱火で火を通します。よく火が通ったら、輪切りにスライスした肉を盛り、甘めのマヨネーズを添えて出来上がりです。

知っていましたか…?

小児期に形成された食習慣は、そのまま大人になってからの食生活に影響を与えます。これは塩分の摂取についても同じことが言えます。

GOYA®

ESPAÑA

おいしいはずですが、**GOYA** ですから