Aceites

Aceite de Oliva GOYA®

El Aceite de Oliva **GOYA®** *se elabora con aceite de oliva refinado de excelente calidad y nuestro* ***Aceite de Oliva Virgen Extra*** *en proporciones necesarias para conseguir el toque mediterráneo característico en nuestra cocina.*

En la elaboración de este aceite recomendado para todos los usos y consumidores, **Goya España** emplea dos ingredientes: aceite de oliva refinado de muy alta calidad, y nuestro **Aceite de Oliva Virgen Extra GOYA®**, que confiere al **Aceite de Oliva** el sabor y aroma que la prestigiosa institución *American Culinary Chefs Best®* destaca frente a los líderes del mercado.

Son justamente el sabor suave y la intensa fragancia los que convierten al **Aceite de Oliva GOYA®** en el aceite más adecuado para su uso en cocina, ya que al calentarlo transfiere todos sus atributos olfativos a los restantes ingredientes.

Conservado hasta la mesa en nitrógeno, el **Aceite de Oliva GOYA®** mantiene todas sus propiedades hasta su fecha de consumo preferente.

Olive Oil FROM Spain

GOYA®

ESPAÑA

Envases: Disponible en botellas de vidrio, de PET y en bidones de hojalata
País de origen: España

Degustación y maridaje

El **Aceite de Oliva GOYA®** es ideal para la elaboración de todo tipos de guisos, asados y salteados, para condimentarlos con notas mediterráneas sabrosas, aromas frescos y frutados.

A diferencia de nuestro **Aceite de Oliva Virgen Extra**, con un uso recomendado en crudo, tanto en platos fríos como calientes, el **Aceite de Oliva GOYA®** destaca por su versatilidad, al estar especialmente recomendado para todos los usos en la cocina; por su parte, nuestro **Aceite de Oliva "Light Flavor"** es ideal en frituras, pastelería y culturas gastronómicas y consumidores que sin tener especial afinidad con el sabor de la aceituna, quieren beneficiarse de las cualidades saludables del aceite de oliva.

SALSAS Y ALIÑOS | ENSALADAS | HUEVOS | PESCADOS

Sugerencias

Guiso de marisco: Saltearemos hinojo, puerro y ajo en **Aceite de Oliva GOYA®**. A continuación, añadiremos tomate, hebras de azafrán y caldo de marisco y reservaremos. Por otra parte, asaremos las porciones de merluza y langostinos con nuestro **Aceite de Oliva**, lo que ayudará a mantener todo el sabor y abriremos mejillones al vapor con vino blanco. Cuando estén abiertos los añadiremos al guiso de verduras junto a la merluza y los langostinos y sazonaremos a gusto agregando perejil y rodajas de limón. El guiso de marisco combina a la perfección con arroz basmati y pan crujiente.

Mayonesa: Conseguiremos una mayonesa más saludable añadiendo al huevo mostaza y **Aceite de Oliva GOYA®**. Para los amantes de sabores más intensos, sólo con añadir ajo picado transformaremos la mayonesa en un gustoso alioli para acompañar pescados y verduras cocinados al vapor.

¿Sabías que...?

Con su receta exclusiva, el **Aceite de Oliva GOYA®** ofrece los mejores atributos sensoriales en su categoría. Gracias a ello **Goya España** ha conseguido seducir los paladares de los consumidores en los cinco continentes y armonizarse con las gastronomías locales.

GOYA®
ESPAÑA

¡Si es GOYA ...tiene que ser bueno!®