Aceites

Aceite de Oliva Virgen Extra Único GOYA®

*Esta edición **premium** de aceite de oliva virgen extra es el resultado del exhaustivo y riguroso control desde el árbol hasta la mesa. Su origen parte de la cuidadosa selección de las variedades de aceitunas Hojiblanca y Picuda propias de Andalucía (España).*

*A finales de octubre, periodo en el que su sabor y aroma se tornan más intensos, se recolectan a mano las aceitunas previamente seleccionadas. Elaborado a partir de la primera presión de las aceitunas en frío, a las pocas horas de ser recogidas para preservar todas y cada una de sus magníficas propiedades organolépticas, nace uno de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, el **Aceite de Oliva Virgen Extra Único GOYA®**.*

Abrir una botella de nuestro **Aceite de Oliva Virgen Extra Único GOYA®** se convierte en una experiencia sensorial que nos traslada a un paseo por el campo, en el que podremos impregnarnos de su aroma intenso a hierbas frescas, árboles frutales y huertos de tomates. Con un **aroma** frutado verde intenso, destacan sus reminiscencias de almendra, tomate y manzana.

Para la producción de un litro de **Aceite de Oliva Virgen Extra Único GOYA®** se necesitan habitualmente alrededor de 10 kg de aceitunas, frente a los 5 kg necesarios para conseguir un aceite de oliva virgen extra.

El **Aceite de Oliva Virgen Extra Único GOYA®** está envasado con nitrógeno para evitar su contacto con el oxígeno del aire. Debe conservarse en un lugar fresco y seco. Este aceite mantiene todas sus propiedades hasta su fecha de consumo preferente.

Olive Oil FROM Spain

GOYA®

ESPAÑA

Envases: Disponible en botellas de vidrio
País de origen: España

Degustación y maridaje

El recuerdo a hierba fresca recién cortada es una indiscutible peculiaridad para personalizar ensaladas, aperitivos, pan tostado, etc. Aporta un punto de originalidad en ahumados, verduras frescas o *crudités*. Su uso en crudo sobre carnes o pescados a la parrilla antes de servirlos les aporta un toque excepcional.

PESCADOS · VERDURAS · SALSAS Y ALIÑOS · CARNES

Sugerencias

Aderezos: El **Aceite de Oliva Virgen Extra Único GOYA®** se convierte en el aderezo perfecto en una Tostada de Jamón Ibérico de bellota (estrella indiscutible de la gastronomía española). Su empleo intensificará su sabor creando en el paladar una inolvidable experiencia gustativa y saludable.

Coquinas: Las coquinas son moluscos realmente valorados tanto por la textura de su carne, como por su calidad y sabor. Las coquinas se pueden preparar de varias formas: al vapor, al ajillo, a la marinera... En todas ellas, el **Aceite de Oliva Virgen Extra Único GOYA®** acentúa toda la fuerza y el sabor del mar.

¿Sabías que...?

Los productos de **GOYA® España** son premiados y reconocidos a nivel mundial.

GOYA® ESPAÑA

¡Si es GOYA ...tiene que ser bueno!®