Reducidos en Sodio

Gama de productos Reducidos en Sodio GOYA®

*La gama de **productos Reducidos en Sodio GOYA®** está formada por una línea de productos específicos con los que desde* **Goya España** *ofrecemos a nuestros consumidores alternativas con menor contenido en sodio, manteniendo nuestro incomparable sabor y calidad.*

La gama de **productos Reducidos en Sodio GOYA®** incluye *Aceitunas Manzanilla lisas, Rellenas de Pimientos o Jalapeños, Alcaparrado deshuesado, Salad Olives y las Alcaparras Capotes y Nonpareilles.*

Ofrece una alternativa a los consumidores que se preocupan por la cantidad de sodio ingerida en sus alimentos, además de aquellos sensibles a padecer hipertensión y retención de líquidos. Los productos **Reducidos en Sodio GOYA®** se ajustan a la normativa vigente.

Su aporte en sodio es un 25% inferior al de los productos originales, lo que equivale a un 50% de reducción en sal.

Goya España preserva siempre la esencia original del producto envasado. En el desarrollo de los productos de esta gama hemos puesto la máxima atención en resaltarla más aún. Pese a reducir la cantidad del potenciador de sabor natural que es la sal, hemos superado el desafío de mantener los sabores y aromas genuinos de nuestros ingredientes.

GOYA®
ESPAÑA

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

Degustación y maridaje

Para las variedades de aceitunas **Reducidas en Sodio GOYA®**, un leve rociado de las mismas con nuestro **Aceite de Oliva Virgen Extra** nos permitirá realzar su inconfundible sabor.

Al igual que los productos originales **GOYA®**, nuestra gama de **productos Reducidos en Sodio** goza de gran versatilidad: puede usarse como aperitivo o entrante en almuerzos o cenas, original condimento o ingrediente estrella en todo tipo de platos como ensaladas, estofados o guisos.

APERITIVOS LEGUMBRES PESCADOS VERDURAS

Sugerencias

Tomates rellenos: Para elaborar este entrante ligero cortaremos la parte superior de los tomates y extraemos las semillas y la pulpa, sazonándolos con pimienta al gusto. Desmigaremos atún en conserva y lo mezclaremos con la pulpa de tomate troceada, queso cremoso, **Aceitunas Manzanilla Rellenas de Pimientos Reducidas en Sodio GOYA®**, maíz, albahaca y nuestro **Aceite de Oliva Virgen Extra**. Rellenaremos los tomates, los dispondremos en un plato al horno precalentado a 180ºC (356ºF) unos 10 minutos, y dejaremos enfriar antes de servir.

Pollo con alcaparras: En una sartén doramos varios dientes de ajo y sellamos las pechugas de pollo cortadas en filetes. Cuando estén en su punto agregaremos un brik pequeño de nata, un vaso pequeño de cerveza y **Alcaparras *Capotes* Reducidas en Sodio GOYA®**. Coceremos durante diez minutos a fuego medio para que la cerveza se consuma y la nata adopte la textura de salsa y tendremos listo un plato sano pleno de sabor y con todo el aporte nutritivo.

¿Sabías que...?

La sal está muy unida a las transacciones económicas de la historia. La palabra "salario" procede de la remuneración (en oro, y no en sal) de los soldados responsables de la seguridad en la ruta de la sal que conducía a Roma.