

Oliwy

Oliwa z Oliwek Extra Virgin z Pierwszego Tłoczenia GOYA®

Seria premium oliwy z oliwek extra virgin jest wynikiem wyczerpującej i rygorystycznej kontroli od drzewa aż po stół. Swój początek bierze w skrupulatnej selekcji odmian oliwek Hojiblanca i Picuda charakterystycznych dla Andaluzji (Hiszpania). Pod koniec października, w okresie, kiedy smak i aromat oliwek stają się najbardziej intensywne, wybrane sztuki zbierane są ręcznie. Zaledwie kilka godzin po zbiorze oliwek dbając o zachowanie ich wyśmienitych właściwości organoleptycznych, podczas pierwszego tłoczenia na zimno rodzi się jedna z najlepszych oliw z oliwek extra virgin na świecie, Oliwa z Oliwek Extra Virgin z Pierwszego Tłoczenia GOYA®.

Otwarcie butelki naszej Oliwa z Oliwek Extra Virgin z Pierwszego Tłoczenia GOYA® staje się doświadczeniem zmysłowym, które przywodzi na myśl spacer po polu, gdzie możemy przesiąknąć jego intensywnym aromatem świeżych ziół, drzew, owoców i pomidorów. Wraz z intensywnym aromatem zielonych owoców uwidaczniają się ślady migdałów, pomidorów i jabłek. Do produkcji jednego litra Oliwa z Oliwek Extra Virgin z Pierwszego Tłoczenia GOYA® potrzeba zwykle około 10 kg

oliwek, w porównaniu z 5 kg potrzebnymi do uzyskania oliwy z oliwek extra Virgin.

Oliwa z Oliwek Extra Virgin z Pierwszego Tłoczenia GOYA® butelkowana jest przy użyciu azotu tak, by unikać kontaktu z tlenem z powietrza. Należy przechowywać ją w suchym i chłodnym miejscu. Oliwa ta zachowuje wszystkie swoje właściwości aż do upływu daty przydatności do spożycia.



Olive Oil
FROM
Spain



GOYA
ESPAÑA

Opakowanie: Dostępna w butelkach szklanych
Kraj pochodzenia: Hiszpania



Degustacja i łączenie

Wspomnienie świeżo ściętych ziół jest szczególną właściwością pozwalającą spersonalizować sałatki, przekąski, chleb tostowy, itd. Dodaje oryginalności wędlinom, świeżym warzywom czy też crudit's. Spożywanie na surowo z mięsem lub rybami z grilla (skrapiając dania przed ich podaniem) dodaje im niezwykłego posmaku.



RYBY



WARZYWA



SOSY I
PRZYPRAWIANIE



MIĘSA



Sugestie



Przyprawianie: Oliwa z Oliwek Extra Virgin z Pierwszego Tłoczenia GOYA® staje się perfekcyjną przyprawą do Tosta z Szyneką Iberyjską długo dojrzewającą (niekwestionowaną gwiazdą kuchni hiszpańskiej). Dodanie jej zintensyfikuje smak szynki tworząc na podniebieniu niezapomniane doznanie smakowe i zdrowotne.



Małże: Małże są bardzo cenionymi mięczakami zarówno ze względu na teksturę mięsa, jak i na ich jakość i smak. Małże można przygotować na wiele sposobów: na parze, z sosem czosnkowym, z sosem marinara... W każdym przypadku, Oliwa z Oliwek Extra Virgin z Pierwszego Tłoczenia GOYA® akcentuje całą siłę smaku owoców morza.

Wiedziałeś, że ...?

Produkty marki GOYA® España są nagradzane i znane na poziomie światowym.

GOYA
ESPANA

*Jésli to **GOYA** ... to musi być dobre!*