

Oliwy

Oliwa z Oliwek "Light Flavor" GOYA®

Tak samo jak Oliwa z Oliwek GOYA®, Oliwa z Oliwek "Light Flavor" stworzona jest z wysokiej jakości oliwy z oliwek rafinowanej oraz naszej Oliwy z Oliwek Extra Virgin w proporcjach koniecznych do zachowania delikatnego smaku.

Oliwa z Oliwek "Light Flavor" GOYA® może zastąpić każdy inny olej roślinny w każdym przepisie kuchni świata zważywszy, że jej ogromna delikatność i neutralny smak nie zabijają oryginalnego aromatu pozostałych składników.

Jej właściwości prozdrowotne wyróżniają się spośród właściwości innych olejów roślinnych i olejów tłoczonych z pestek większą zawartością

kwasów tłuszczowych i jej odpornością na wyższe temperatury. Dlatego, Oliwa z Oliwek "Light Flavor" GOYA® jest idealna do smażenia, pieczenia i do spożywania na surowo.

Zanim dotrze na twój stół przechowywana w azocie, oliwa ta zachowuje wszystkie swoje właściwości aż do końcowej daty przydatności do spożycia.



GOYA
ESPAÑA

Opakowanie: Dostępna w butelkach szklanych, PET i puszkach metalowych
Kraj pochodzenia: Hiszpania



Degustacja i łączenie

Obok zastosowania do smażenia, **Oliwa z Oliwek "Light Flavor" GOYA®** polecana jest do dań, w których dążymy wyłącznie do podkreślenia smaku pozostałych produktów i przypraw, np. w przepisach regionalnych i tradycyjnych oraz w cukiernictwie.

"Light" w żadnym wypadku nie odnosi się do ilości kalorii czy tłuszczów jednonienasyconych, ponieważ ilość ta jest identyczna jak w przypadku oliwy z oliwek extra virgin. Niemniej jednak pozwala smażyć w wyższych temperaturach niż pozostałe oleje roślinne.

Poleca się smażyć w temperaturze 356°F (180°C). Im wyższa jest temperatura oliwy, tym mniejsze jest wsiąkanie tłuszczu w potrawę, jako że tworzy się wówczas wokół pożywienia warstwa, która zmniejsza wnikanie tłuszczu i zachowuje witaminy wewnątrz potrawy.



SOSY I

PRZYPRAWIANIE



RYBY



ZUPY



Suggestions



Pieczona langusta z oliwą z oliwek i cytryną:

Układamy średniej wielkości langusty na blasze do pieczenia spryskanej **Oliwą z Oliwek "Light Flavor" GOYA®** i przykrywamy je papierem do pieczenia, żeby nie wyschły. Po 15 minutach, w ostatnim etapie pieczenia należy przygotować warzywa jako dodatek do dania (papryka i cebula). W tym daniu vinaigrette odgrywa szczególną rolę. Do jego przygotowania użyjemy soli, soku z cytryny i **Oliwy z Oliwek "Light Flavor"**, którą dodajemy stopniowo, stale mieszając. Następnie dodamy warzywa i ugotowane paski skórki z cytryny. Po wyjęciu langust z piekarnika pozostaje przyprawienie i serwowanie warzyw z sosem vinaigrette.



Warzywna tempura: Bakłażan, cukinia, czerwona i zielona papryka pokrojone na plasterki lub w paski zostaną użyte do przygotowania tego dania. Po obtoczeniu warzyw w cieście zrobionym z mąki, wody i jajka smażymy je w dużej ilości **Oliwy z Oliwek "Light Flavor" GOYA®**.

Przybliżony czas smażenia wynosi 3 minuty. Dzięki temu zewnętrzna warstwa stanie się chrupiąca, a wewnątrz pozostanie soczyste. Warzywną tempurę można podać z sosem sojowym, sosem słodko-kwaśnym lub wasabi.

Wiedziałeś, że ...?

Przy smażeniu i podsmażaniu, jeśli zmieszamy oliwę z oliwek z innymi olejami roślinnymi lub olejami z pestek, ta utraci jedną ze swych podstawowych zalet, tj., odporność na wysokie temperatury aż do 410°F (210°C). Ponadto, przefiltrowanie jej po każdym użyciu wydłuży jej żywotność do 8 razy. Jest to najbardziej ekonomiczne rozwiązanie w przypadku smażenia.

GOYA
ESPAÑA

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