Oliwy

Oliwa z Oliwek Extra Virgin GOYA®

Tłoczona na zimno, Oliwa z Oliwek Extra Virgin **GOYA**® *jest wynikiem starannej selekcji najlepszych oliw Andaluzji (Hiszpania), największego zagłębia światowej produkcji oliwnej. Dzięki wyrazistym aromatom świeżo zerwanych ziół, pomidorów, zielonych owoców takich jak jabłka, dojrzałych owoców takich jak banan i delikatnemu posmakowi migdałów nasza Oliwa z Oliwek Extra Virgin wyróżnia się równowagą i harmonią pomiędzy subtelną pikantnością i goryczką.*

Firma **Goya España** dokonujemy kupażu z naszej wyśmienitej selekcji oliw odmianowych. Naszą **Oliwę z Oliwek Extra Virgin GOYA**® produkujemy z najbogatszych i wyselekcjonowanych surowców przekształcając ją w ten smaczny, zdrowy i odżywczy sok z oliwek.

Oliwę z Oliwek Extra Virgin GOYA® tłoczy się, przede wszystkim, z odmian Hojiblanca, Lechín, Picual, Arbequina i Manzanilla. Spożycie Oliwy z Oliwek Extra Virgin jest wysoce polecane z uwagi na swoje właściwości prozdrowotne.

Jej zrównoważona kompozycja kwasów tłuszczowych, polifenoli i witaminy E pomaga zapobiegać chorobom układu sercowo-naczyniowego i wspomaga obniżanie cholesterolu, pomaga zapobiegać chorobie Alzheimera i rakowi piersi. Ponadto, redukuje poziom glukozy u cukrzyków i posiada właściwości przeciwzapalne.

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

Olive Oil FROM Spain

GOYA®
ESPAÑA

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

Degustacja i łączenie

Oliwa z oliwek Extra Virgin GOYA® jest idealna do spożywania każdego dnia na surowo rosząc dania zimne i ciepłe. Idealna jako zamiennik wszelkich przypraw, jej intensywny smak nadaje wyjątkowości sałatkom, daniom z pieca, grillowanym, pieczonym i przygotowywanym na parze.

SOSY I PRZYPRAWIANIE

SAŁATKI

MAKARONY

Sugestie

Lody z Oliwą z Oliwek Extra Virgin: Oliwa z oliwek Extra Virgin GOYA®, płynna śmietana, żółtka jajek, cukier i miód to składniki tych naturalnych lodów. Po zrobieniu kremu, pozostawiamy mieszaninę intensywnych smaków na około 4 godziny w chłodzie. Lody z Oliwą z oliwek Extra Virgin serwowane jako deser po obiedzie lub kolacji, zaskoczą również jako zdrowy i oryginalny podwieczorek

Tortilla española (hiszpański omlet ziemniaczany): La tortilla de patatas i tortilla española (omlety ziemniaczane) są jednym z najpopularniejszych i soczystych dań kuchni hiszpańskiej. W potrawie tej **Oliwa z oliwek Extra Virgin GOYA®** odgrywa szczególną rolę przy smażeniu ziemniaków nadając im chrupkości z zewnątrz pozostawiając ich wnętrze soczystym tak samo, jak podczas mieszania ich z jajkami żeby przygotować tortillę.

Wiedziałeś, że ...?

Oliwy z oliwek GOYA®, produkowane są i butelkowane w Hiszpanii, gdzie kontroluje się ich jakość od momentu ich wyprodukowania aż do zabutelkowania, zapewniając ich aromat i świeżość przez cały okres przydatności do spożycia.

GOYA®
ESPAÑA

Jeśli to GOYA ... to musi być dobre!®