



*Andalucía,
tierra de oro verde*

Suplemento
promocional de
ABC

28 de febrero de 2020

45 AÑOS EXPORTANDO EL SABOR DEL OLIVAR ANDALUZ



Vista de la fábrica de Goya España en Alcalá de Guadaíra (Sevilla)

La puesta en marcha de Goya en Sevilla en 1974 supuso la vuelta a sus raíces para la familia Unanue, que a principios del siglo XX emigró a Estados Unidos para cumplir su sueño americano

Cuarenta y cinco años después, Goya España se ha convertido en referente de procesado y envasado para exportación de aceites, aceitunas, alcaparras, vinagres y gazpacho Goya a los cinco continentes.

La empresa mantiene así la estrategia de internacionalización iniciada por su fundador Prudencio Unanue en 1936, consistente en llevar

el aceite de oliva y las aceitunas a mercados y destinos que aprecian la calidad del producto y valor de la marca.

LOS ACEITES PREMIUM «GOYA ECOLÓGICO» Y «GOYA ÚNICO» ESTARÁN EN LAS PRINCIPALES CADENAS GOURMET NACIONALES

Referentes en Virgen Extra

Goya cuenta con tres aceites de oliva vírgenes extra: el Aceite Virgen Extra Clásico, el Aceite Ecológico y el Aceite Único. A ellos se suman el Aceite de Oliva Puro y el Aceite de Oliva Sabor Suave. Cada año, el departamento de Calidad de Goya España desarrolla

nuevas variedades. Las más recientes son el Aceite de Oliva Virgen Extra Robusto/Fruity y el Aceite de Oliva Virgen Extra con Aroma Natural a Ajo. En el mercado español, Goya Único ya está disponible en Amazon España, y próximamente se sumará Goya Ecológico. Asimismo, Goya España comercializará estos aceites en las principales cadenas gourmet nacionales.

Producción certificada

La producción de Goya España está avalada por certificaciones de calidad internacionales. En 2019 renovó la British Retail Consortium (BRC versión 8 AA) y la International Food Standard (IFS versión 6.1), que reconocen su sistema de seguridad alimentaria. En la IFS versión 6.1 Goya España obtuvo una puntuación del 99,34%. Por su parte, en la norma BRC v8, la más exigente a nivel mundial en cuanto a condiciones higiénico-sanitarias, Goya España consiguió la máxima calificación AA.

Los productos de Goya España están presentes en mercados como Estados Unidos, Puerto Rico, República Dominicana, Australia, México, Brasil, China, Japón, Corea, Filipinas, Polonia y Nigeria, entre otros.

Antonio Carrasco, gerente general de la firma, destaca la creciente promoción y el trabajo por la calidad que ha llevado a los aceites Goya a situarse entre los mejores del mundo, como así lo confirman los rankings «World's Best Olive Oils» y «EVOO World Ranking» y los más de 100 premios internacionales conseguidos hasta el momento. En esa línea, Antonio Carrasco confirma la apuesta de Goya por seguir envasando y exportando sus aceites y aceitunas a Estados Unidos pese a la política arancelaria impuesta por el gobierno de Donald Trump. «Continuaremos envasando el aceite de oliva y las aceitunas de origen español pese al arancel del 25%, ya que confiamos en nuestros consumidores y en su determinación por el origen y calidad de nuestros productos».



Vocación de familia

Tal y como señala Antonio Carrasco, «en Goya España, cada uno aporta su mejor versión en aquello que le apasiona, lo que contribuye tanto al desarrollo personal del trabajador como al crecimiento de la compañía».



Certificados de calidad

Natalia Sánchez, Candela Ruiz y Marta Sánchez, técnicas del área de calidad de Goya España, junto al director de este departamento, Antonio Martín, y el gerente general de Goya España, Antonio Carrasco, con las certificaciones BRC V8 AA e IFS 6.1.



El sabor que conquista a los paladares más expertos

GOYA
Extra Virgin Olive Oils



Los aceites de oliva vírgenes extra GOYA®, entre los más premiados del mundo.

Nuestros aceites de oliva vírgenes tienen en su palmarés más de 100 premios internacionales.

Gracias a estos reconocimientos, los rankings "World's Best Olive Oils" y "EVOO World Ranking", sitúan a nuestros aceites en sus primeras posiciones, destacando su aroma y sabor.

Prensados en frío en Andalucía, los aceites de oliva vírgenes extra Goya mantienen en todo momento la calidad de su origen y tradición española.

©2020 Goya en España S.A.U.



www.goyaspain.com

¡Si es GOYA ...tiene que ser bueno!