

올리브

GOYA® 블랙올리브

엄선된 맛과 부드럽고 풍부한 과육의 프리미엄 퀄리티 GOYA® 블랙올리브는 엄격한 과정을 거쳐 정성스럽게 선별되었으며 기존 세계시장의 다른 올리브 제품들과 차별을 두었습니다. 풍부한 과즙과 섬세한 맛의 이 열매는 그 치명적인 자태와 견고한 텍스처로 까다로운 미각의 소비자들까지도 빠져들게 합니다.

올리브 고유의 빠른 산화기간 때문에 본 제품의 공정은 “캘리포니아 스타일”이라 부르는 방법으로 공정합니다. 이는 모든 열매가 블랙올리브 특유의 **속은 부드럽고, 겉은 짙고 어두운 색깔**을 만들기 위함입니다.

저희 GOYA® 블랙올리브는 통 올리브, 씨앗 없는 올리브와 세가지 다양한 알맹이가 첨가된 것으로, 필요에 따라 어울리는 제품 군으로 만나실 수 있습니다. 블랙올리브는 **콜레스테롤** 수치를 낮추고 항암효과에 좋은 폴리페놀 항산화 성분을 함유하고 있습니다.



포장재질: 원터치 강통 또는 유리병
원산지: 스페인



GOYA
SPAIN



섭취방법과 재료와의 마리아주

샐러드, 차가운 요리, 감자볶음, 피자, 마요네즈 샐러드 등에 건강한 맛과 맛있는 색감 장식 및 안주로 매우 훌륭하게 어울립니다.

GOYA® 블랙 올리브 슬라이스는 닭고기 볶음 요리 또는 메를루사 (대구살 요리)에 첨가하기 아주 편리하며 요리의 맛을 극대화 합니다. 또한 라틴 음식인 타코, 엔칠라나 및 볶음밥에도 잘 어울립니다.



안주류



샐러드



피자



야채류



추천 조리법



타프나드 (타프나데): GOYA® 블랙 올리브 한 캔, 바질잎 4장, 마늘 반쪽, GOYA® 케이퍼 10알, 안초아 한 수저, GOYA® 엑스트라 버진 올리브오일 80ml 를 잘 섞어 다지거나 갈아주세요. 차게 식힌 후 토스트 빵에 곁들여 먹습니다. 정말 맛있군요!



알리냐다: 우리 할머니들의 비법이랍니다. GOYA® 블랙 올리브와 잘 다져진 양파, 소금, 달콤한 파프리카 가루, 그리고 GOYA® 유니크 엑스트라 버진 올리브유를 첨가합니다. 점심식사에 최고랍니다.



알고 계셨나요?

블랙 올리브는 베타카로틴, 오메가3, 오메가6와 같은 필수 지방산이 풍부하며 중성지방 수치를 낮추는데 탁월합니다.

GOYA®

SPAIN

If it's GOYA ...it has to be good!®