케이퍼

GOYA® 케이퍼

GOYA® 케이퍼는 지중해 원산의 야생식물인 "Capparis Spinosa"의 꽃봉오리입니다. 본연의 독특한 맛과 아로마가 하나되어 타르타르 소스에 빠질 수 없는 재료이자 볶음밥과 샐러드에도 매우 훌륭하게 어울리는 영양이 풍부한 케이퍼로 탄생합니다.

GOYA® 케이퍼는 봄이 끝나는 시점에서 초여름 사이 모두 수작업으로 수확됩니다. **Goya 스페인**에서는 생산부터 포장 공정까지, 원산지인 모로코에서부터 매우 엄격하게 관리합니다. 이렇게 저희는 글로벌 수준의 최고품질의 케이퍼를 제공합니다.

Goya 스페인은 최고품질을 제공하기 위해 최적 크기의 케이퍼스 케이퍼(9~11㎜)와 논퍼레일 케이퍼(~7㎜) 만을 고집하고 있습니다. 꽃의 나이가 어리면 어릴수록 꽃봉오리가 작으며, 그 텍스쳐와 맛이 매우 뛰어납니다.

케이퍼는 물과 탄수화물로 구성되어있습니다. 최소의 지방이 함유되어, 칼로리가 매우 낮습니다. 결과적으로 100g의 **GOYA® 케이퍼**는 단 36 칼로리입니다. 매우 가벼운 열량의 향신료로서 저칼로리 다이어트에 적합합니다.

GOYA®

SPAIN

포장재질: 유리병
원산지: 모로코

섭취방법과 재료와의 마리아쥬

지중해 식단의 베이스로서 **GOYA® 케이퍼** 만의 진한 맛과 식감 그리고 고유의 피그먼트가 다양한 요리에 사용 가능할 수 있는 감각적인 특성을 지니고 있습니다.

저희 **케이퍼**는 에피타이져 및 생선요리(특히 생 또는 훈제 연어)에 완벽한 앙상블을 자랑합니다. 또한 닭고기, 파스타 및 채소류(특히 엉겅퀴 및 콜리플라워)에도 잘 어울려 샐러드에 적합하고 타페나드에 빠질 수 없는 필수 재료입니다.

파스타 | 소스와 드레싱 | 생선요리 | 샐러드

추천 조리법

타르타드 소스: **GOYA® 케이퍼**는 생선요리, 채소류 또는 해산물에 함께 곁들이는 타르타드 소스에 필수랍니다. 소스를 만들기 위해서 우선 마요네즈에 삶은 달걀과 피클, 양파 그리고 저희 **케이퍼**를 섞어 잘게 다져주세요. 마지막으로 약간의 다진 고수와 머스터드 한 스푼을 추가하시면 됩니다.

케이퍼 스파게티: 스파게티 면이 잘 익혀둔후, 우선 **올리브유**에 마늘 두 알, 안초아 한 스푼, **GOYA® 케이퍼**와 **블랙 올리브**를 넣고 골고루 볶아줍니다. 케이퍼가 잘 익었을 때, 미리 준비해 둔 스파게티 면을 넣고 다시 잘 볶은 후 따뜻할 때 드세요.

알고 계셨나요?

케이퍼는 우리 인체에 이로운 이뇨작용과 고혈압에 매우 효과적인 효능을 가지고 있답니다. 고대 그리스에서는 케이퍼의 뿌리를 류머티즘 치료에 처방하기 도 했다고해요!

GOYA®
SPAIN

If it's GOYA ...it has to be good!®