올리브

GOYA® 파프리카 올리브

GOYA® 파프리카 올리브는 그 고유의 맛과 섬세한 외향으로 식감은 매우 부드럽고도 견고하며 풍부한 과육의 텍스쳐를 자랑합니다.

Goya **스페인**은 스페인에서 가장 사랑 받는 만자닐랴와 고르달(빅올리브), 두 가지 품종의 올리브를 사용합니다.

저희는 올리브 열매를 매우 특별히 관리합니다. 나무에서부터 직접 수작업으로 수확하여 여러분의 테이블에 오르기까지 최상의 올리브 퀄리티를 보장합니다. 저희는 이 모든 과정을 거쳐 세계에서 올리브와 올리브유 소비가 가장 큰 시장인 미국에서 ChefBest®를 수상하였습니다. Goya **스페인**은 풍부한 경험과 실력을 갖추어 열정으로 임하고 있습니다.

저희 임직원의 절반은 저희 회사가 설립된1976년부터 약 40년간 함께 하고 있습니다.

OLIVES from SPAIN

GOYA®

SPAIN

포장재질: 유리병
원산지: 스페인

섭취방법과 재료와의 마리아쥬

GOYA® 파프리카 올리브는 점심 및 저녁 식사 시 매우 이상적인 에피타이져입니다.

또한 **파프리카 올리브**는 여러 요리 및 전통적인 칵테일인 *"드라이 마티니"* 장식에도 매우 잘 어울립니다.

안주류 샐러드 육류 생선류

추천 조리법

올리브 치즈볼: 이 에피타이저 요리는 **GOYA® 고르달 파프리카 올리브**를 베이스로하여, 체다치즈, 버터와 밀가루를 섞어주세요. 이렇게 만들어진 반죽으로 올리브가 중앙에 들어오도록 작은 볼을 만들어줍니다. 올리브 치즈볼을 계란물에 적신 후, 빵가루를 묻혀 겉이 바삭하게 되도록 튀기면 끝! 요거트 소스를 곁들여 먹습니다.

드라이 마티니: 이 칵테일을 만들기 위해서는 우선 얼음이 담긴 컵에 진3잔과 화이트 베르무트(버무스) 1잔을 섞어 막대수저로 저은 후, 약 30초 정도 얼음이 녹아 차가워지길 기다립니다. 잔이 차가워지면 칵테일 잔에 옮겨 담고 **GOYA® 고르달 파프리카 올리브**로 적절히 장식해주세요.

알고 계셨나요?

미국 소비자의 70%는 ChefsBest® 를 수상한 제품을 구매하는 데에 추가로 28센트(cent)를 더 소비할 의향이 있다고 합니다.

GOYA® SPAIN

If it's GOYA ...it has to be good!®