

오일

GOYA® 유니크 엑스트라 버진 올리브 오일

저희 엑스트라 버진 올리브 오일 프리미엄 버전은 올리브 나무에서부터 테이블까지 오르기 위해 굉장히 철저하고 엄격한 과정을 거친 결과물입니다. 저희 오일은 스페인 안달루시아 지방의 특산물인 호이블랑카 (Hojiblanca) 와 피쿠다 (Picuda) 올리브에서 정성스럽게 고른 열매들의 결정체입니다.

10월 말, 올리브의 맛과 향이 절정인 시기에 모두 수작업으로 사전에 미리 엄선된 열매만을 수확합니다. 그리고 이렇게 엄격히 선택된 올리브들은 첫 번째 오일 냉압착 후, 올리브 개체의 뛰어난 수용성 물질들을 보존하기 위해 아주 짧은 시간 내에 정제합니다. 이렇게 세계에서 가장 훌륭한 엑스트라 버진 올리브 오일 중 하나인 GOYA® 유니크 엑스트라 버진 올리브 오일이 탄생합니다.

저희 GOYA® 유니크 엑스트라 버진 올리브 오일의 마개를 오픈 하신다면 GOYA 올리브 오일의 진하고 프레쉬한 허브향, 과일 나무향 그리고 토마토 아로마에 흠뻑 취해 마치 올리브나무가 가득한 들판을 경험하실 수 있는 굉장히 감각적인 체험을 하실 수 있을 것입니다. 녹색의 푸르고 짙은 과일향은 아몬드와 토마토 그리고 사과를 연상시킵니다.

통상적인 올리브 오일은 5kg의 열매만 있으면 되는데 앞서, 1리터의 GOYA® 유니크 엑스트라 버진 올리브 오일을 만들기 위해서는 보통 10kg에 가까운 올리브 열매가 필요합니다.

GOYA® 유니크 엑스트라 버진 올리브 오일은 공기와의 접촉을 차단하기 위해 질소포장을 하고 있습니다. 통풍이 잘 되고 건조한 곳에서 보관하셔야 합니다. 저희 제품은 오일의 유통기한까지 고유의 영양소를 보존합니다.



Olive Oil
FROM
Spain



GOYA®
SPAIN

포장재질: 유리병
원산지: 스페인



오일 섭취방법과 재료와의 마리아쥬

갓 채취되어 프레쉬한 허브 향은 샐러드, 에피타이저, 그리고 갓 구워진 토스트와의 앙상블에 따질 수 없는 그 만의 특징이 있습니다. 훈제요리, 신선한 채소 또는 날 것의 요리에도 고유의 촉촉함을 선사합니다. 육류나 날생선을 사용하는 생식요리 및 생선구이에 사용하시게 되면 입맛을 돋구는 환상적인 맛의 터치를 보장합니다.



생선류



채소류



소스와 향신료



육류



추천 조리법



향신료: GOYA® 유니크 엑스트라 버진 올리브 오일은 살짝 구운 벨로타 (bellota) 이베리코 하몽 (도토리를 먹고 자란 돼지로 만든 하몽, 전통 스페인 식품)에 완벽한 향신료로서 궁합을 자랑합니다. 저희 올리브 오일은 혀끝의 하몽의 맛을 극한으로 끌어올리는 동시에 맛과 건강을 선사합니다.



가리비 (및 조개): 가리비는 그 만의 독특한 질감과 육질을 보유하며 동시에 맛과 퀄리티가 매우 뛰어난 자연식품입니다. 가리비는 다음과 같이 다양한 방법으로 조리될 수 있습니다: 찜, 마늘볶음, 오일튀김 등... 이 모든 조리 방법에 **GOYA® 유니크 엑스트라 버진 올리브 오일**이 힘과 바다의 향에 정점을 찍을 것입니다.

알고 계셨나요?

Goya 스페인 의 제품들은 세계 최고의 상을 받았답니다.

GOYA

SPAIN

*If it's **GOYA** ...it has to be good!*