



Panorámica de las instalaciones de la fábrica de Goya España en Sevilla.

GOYA

# Goya España, la unión del sabor y la tradición en el aceite de oliva virgen extra

La fábrica de Goya en Sevilla camina hacia el medio siglo de existencia como referente de la marca en el procesado y envasado para exportación de aceites de oliva, aceitunas, alcaparras, vinagres y gazpacho Goya a los cinco continentes.

En el envasado y exportación de aceite de oliva virgen extra, Goya España cuenta con cinco referencias: «Goya Extra Virgen», «Goya Único», «Goya Organics», «Goya Robusto/Fruity» y su aceite de oliva virgen extra con aroma natural a ajo «Goya Garlic». A ellos se suman sus aceites de oliva de sabor intenso «Goya Puro» y «Goya Light Flavor» de sabor suave.

Durante este medio siglo de vida, Goya España ha sabido mantener la misma estrategia de internacionalización emprendida por el fundador de la marca, Prudencio Unanue: exportar el aceite de oliva y las aceitunas hacia mercados y destinos que aprecian la calidad del producto y el valor de la marca. Con una presencia consolidada en mercados internacionales, desde finales de 2020 la firma ha iniciado la venta de sus dos aceites gourmet en la tienda de Goya Nativo en Amazon España, y se encuentra en negociaciones con una de las principales cadenas de distribución para iniciar la comercialización de su aceite de oliva virgen extra Goya en el mercado nacional.

## La calidad, valor añadido para el consumidor

En su día a día, Goya España apuesta por un trabajo constante y cuidado basado en tres pilares: calidad, tradición



y origen de la materia prima, que le permiten elaborar los mejores aceites de oliva virgen extra. Todo ello, reforzado con un trabajo constante de promoción y divulgación. «Es una tarea laboriosa pero indispensable para incrementar el valor percibido y la imagen de nuestros aceites por el consumidor en cada uno de

nuestros mercados», señala Antonio Carrasco, gerente general de Goya España.

Esa creciente promoción ha llevado a los aceites Goya a situarse entre los mejores aceites vírgenes extra: «Un año más hemos sido capaces de conseguir que nuestros aceites hayan sido incluidos en el TOP-10 del ranking de los aceites más premiados del mundo, el EVOOWR, que recoge más de 30 concursos en Europa, América y Asia», apunta el gerente general de Goya España, que cifra en más de un centenar los premios y reconocimientos concedidos a los aceites en certámenes internacionales en los últimos cinco años. Igualmente, los aceites Goya Premium han sido reconocidos como mejor coupage nacional por la Guía Iberoleum («Goya Único»), y mejor coupage mundial según EVOOWR («Goya Organics»).

La calidad de los aceites vírgenes extra Goya España está avalada por importantes certificaciones internacionales como la British Retail Consortium (BRC versión 8 grado AA) y la certificación International Food Standard (IFS versión 6.1), que garantizan las óptimas condiciones higiénico-sanitarias del sistema de seguridad alimentaria de Goya para manipulación de alimentos de consumo humano. Entre otras certificaciones, sus aceites cuentan con la certificación Kosher, para seguir ofreciendo el mejor aceite a los consumidores más exigentes, pues «Si es Goya..., tiene que ser bueno».

«Desde sus orígenes, el aceite ha sido su producto estrella, el vínculo histórico de la marca con sus raíces españolas evoca en el consumidor el sabor de la tradición y calidad superior»



Línea de producción de Aceites Goya España.

GOYA





# Aceites de Oliva Vírgenes Extra SABOR Y TRADICIÓN

Una experiencia sensorial  
para los paladares más exquisitos  
reconocida con más de  
100 premios internacionales

*¡Si es **GOYA** ...tiene que ser bueno!*

disponible en  
**amazon.es**



ORGANICS



ÚNICO