

MÁXIMA INTENSIDAD

para tus sentidos

Descubre nuevos sabores
llevando tus recetas a otro nivel

ORIGEN
ESPAÑA



ROBUSTO

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

VARIEDAD DE ACEITUNAS Hojiblanca y Arberquina.

Un aceite de oliva virgen extra muy equilibrado con un intenso aroma frutado verde que recuerda a hierbas frescas recién cortadas. El frutado verde es el aroma más intenso que puede tener un AOVE y se consigue mediante la **recolección a principios de campaña de las variedades de aceitunas que desarrollan los típicos aromas que recuerdan a verde**, como son las aceitunas Hojiblanca y Arberquina, con las que se ha elaborado GOYA® Robusto.

Sin embargo, a diferencia de otros vírgenes extra existentes en el mercado, en GOYA® Robusto ese frescor se presenta en igualdad de condiciones con la intensidad del aceite, aportando sensaciones agradables en el paladar.

USOS RECOMENDADOS



CARNE



PESCADO



PAN
TOSTADO



VERDURAS



ENSALADAS
Y ADEREZOS

NOTAS DE CATA

Un intenso aroma verde que recuerda a **hierbas recién cortadas**. Es un AOVE muy equilibrado lo que le otorga **sabores agradables en el paladar**.



INTENSIDAD DE SABOR

Intenso

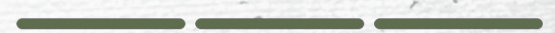


NOTAS DE SABOR

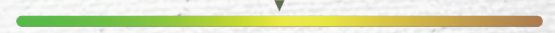
Frutado



Intensidad



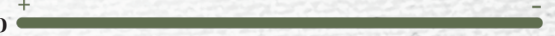
Amargor



Picante



Equilibrado



ENVASE

Botella de vidrio
17 fl. oz. - 500 ml

LOS ACEITES DE OLIVA GOYA HAN SIDO GALARDONADOS CON MÁS DE 300 PREMIOS INTERNACIONALES EN CONCURSOS MUNDIALES



¿SABÍAS QUE...?

Dependiendo de la madurez, las aceitunas pueden desarrollar más de **30 aromas** que se asemejan a los de otras verduras, hierbas aromáticas y frutas. Cuando el AOVE se **prensa en frío** a menos de **27°C (80.6 °F)** conserva todo su sabor y sus nutrientes.

¿POR QUÉ EL ACEITE DE OLIVA ES SALUDABLE?

La respuesta se encuentra en el **ácido oleico**, los **polifenoles** y la **vitamina E**. El ácido oleico presente en el aceite de oliva ayuda a mantener los niveles normales de colesterol en sangre contribuyendo al mantenimiento de una **buena salud cardiovascular**. Por su parte, los polifenoles y la vitamina E son antioxidantes naturales que contribuyen a la **protección de los lípidos y de las células frente al daño oxidativo** causado por agentes externos, como las radiaciones y los contaminantes.

LA CATA, PASO A PASO:

1



Sirve una cucharada de cualquiera de nuestros AOVes en una copa de vino.

2



Coloca la **palma de la mano** en la copa durante un minuto para calentarlo. Mientras, cubre la parte superior de la copa con la otra mano.

3



Cierra los ojos e inhala profundamente.

4



Transporta tus sentidos a los huertos de frutas y a la campiña española.



¡TEN SIEMPRE EN TU DESPENSA UNA BOTELLA DE CADA GRUPO!

¡Agrega al gusto!
Sabor Intenso



UNICO ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

AOVE Premium. Nuestra obra maestra

Este Aceite de Oliva Virgen Extra PREMIUM es el resultado del exhaustivo y riguroso control de la aceituna desde el campo a la mesa. Abrir una botella de GOYA® Unico supone toda una experiencia sensorial que justifica el esfuerzo que supone su producción. Ya que para conseguir un litro de este exclusivo AOVE se requieren alrededor de diez kilos de aceitunas frente a los cinco que son necesarias para obtener un aceite de oliva virgen extra convencional. GOYA® Unico se elabora mediante la primera prensada en frío de las aceitunas, a las pocas horas de ser recolectadas, para preservar todas y cada una de sus magníficas propiedades organolépticas.



ORGANICS ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Nuestro AOVE de primera calidad, ¡además es ecológico!

Este Aceite de Oliva Virgen Extra PREMIUM con unas propiedades organolépticas excepcionales es el resultado del riguroso control que se realiza de todo el proceso de producción.

GOYA® Organics es un *coupage* elaborado a partir de la mezcla de aceites de oliva vírgenes extra procedentes de distintas variedades de aceitunas, que son cuidadosamente seleccionadas y recolectadas a mano en el sur de España a finales de octubre, periodo en el que su sabor y aroma son más intensos.



GARLIC ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Los sabores del mediterráneo en una gota

Este aceite de oliva virgen extra ofrece un sabor intenso perfectamente equilibrado que representa los ingredientes más emblemáticos de la dieta mediterránea: el aceite de oliva virgen extra y el ajo fresco. Premiado internacionalmente, es el condimento ideal para enriquecer todo tipo de recetas.

Es nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra GOYA® condimentado con ajo fresco lo que proporciona a los alimentos un intenso sabor y aroma a ajo.

¡Para todos los usos en cocina!
Sabor de medio a ligero



EXTRA VIRGEN ACEITE DE OLIVA

La mejor opción para tus seres queridos

Un aceite de oliva virgen extra recomendado para todos los usos en cocina gracias a su gran versatilidad y sus beneficios para la salud.

El Aceite de Oliva Virgen Extra GOYA® es un *coupage* elaborado a partir de la mezcla de diferentes aceites de oliva vírgenes extra procedentes de diferentes variedades de aceitunas recolectadas en el sur de España que se caracteriza por su inconfundible aroma a plátano maduro y su sabor agradable y dulce.



PURO ACEITE DE OLIVA

Cocina simple y saludable

GOYA® Puro destaca por su versatilidad. Es el aceite de oliva perfecto para cocinar cualquier tipo de receta ya que aporta un ligero aroma y un sabor sutil que no le resta protagonismo a los sabores y los aromas naturales de los alimentos.

Es aceite de oliva mezclado con una buena concentración de Aceite de Oliva Virgen Extra GOYA® que tiene un ligero aroma y un agradable sabor dulce.



LIGHT FLAVOR ACEITE DE OLIVA

Sutil y genuino al mismo tiempo

Es un aceite de oliva ligero perfecto para sustituir a otros aceites vegetales en cualquier tipo de receta ya que no aporta ningún sabor, ni aroma a los alimentos, respetando sus sabores originales.

Es aceite de oliva mezclado con una pequeña cantidad de Aceite de Oliva Virgen Extra GOYA® lo que le otorga un aroma muy suave y sabor neutro.

¡Si es GOYA ...tiene que ser bueno!



GOYA®

www.goya.com

Goya Foods Inc.
350 County Road
Jersey City, Nj 07307
Tel: 1-888-387-0116
Email: telesales@goya.com