

AOVE PREMIUM

# NUESTA OBRA MAESTRA

Una experiencia gourmet  
con un sabor único

ORIGEN  
ESPAÑA

2021  
CHEFSBEST  
AWARD  
EXCELLENCE

# GOYA



*Unico*  
**PREMIUM**  
Extra Virgin Olive Oil  
Intense • Unique • Aromatic  
**FIRST COLD PRESS**  
MAXIMUM ACIDITY 0.4%

PRODUCT OF  
ANDALUCIA, SPAIN  
PACKED BY: GOYA EN ESPAÑA, S.A.U.  
SEVILLA, SPAIN

17 fl.oz. (500ml)  
1 pt. 1 fl.oz.

BEST BY: SEE BOTTLE



# UNICO

## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

### VARIEDAD DE ACEITUNAS

Hojiblanca y Picuda.

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.

### USOS RECOMENDADOS



CARNE



PESCADO



PAN  
TOSTADO



VERDURAS



ENSALADAS  
Y ADEREZOS

### NOTAS DE CATA

Una mezcla de **aromas a frutas verdes** que recuerda a **hierba recién cortada, tomate verde y a manzana verde**. Esta mezcla de aromas da lugar a un **AOVE de gran complejidad**. Es un aceite de oliva con un perfecto equilibrio entre el amargor y el picante que hace que su sabor sea muy agradable.



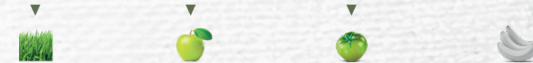
### INTENSIDAD DE SABOR

Intenso

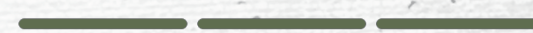


### NOTAS DE SABOR

Frutado



Intensidad



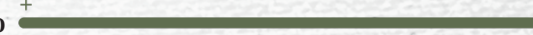
Amargor



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 **pressa 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



## 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.



## ROBUSTO ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

**Máxima intensidad para tus sentidos**

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 Arbequina, 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.



## 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.



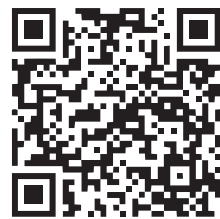
## LIGHT FLAVOR ACEITE DE OLIVA

**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**<sup>®</sup>

[www.goya.com](http://www.goya.com)

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