



Create Special Moments

Libera la inspiración que llevas dentro.
Atrévete a crear un sabor único... En España sabemos cuáles son los mejores ingredientes: buena compañía, imaginación y las mejores aceitunas.



GO
Create!

MADE IN SPAIN - EST 1936
Olive Oils
GOYA



PAÍS DE
ORIGEN
ESPAÑA



ENVASE
FRASCOS
DE VIDRIO



La misma receta que hace 50 años. Categoría primera, sin artificios. Nuestras aceitunas enteras, deshuesadas y en rodajas no tienen más conservantes que el ácido láctico. El mismo ácido que producen las aceitunas durante su elaboración y que contribuye a su sabor original.

Con una tersa textura y pulpa carnosa, las Aceitunas Verdes GOYA® tienen un sabor exquisito que conquistará los paladares más exigentes. Para lograrlo, seleccionamos únicamente aceitunas de primera calidad que han sido recolectadas a mano en el sur de España, en Andalucía. Además, en Goya España únicamente envasamos las dos variedades españolas más preciadas: la Manzanilla y la Gordal. Todo ello nos permite conseguir año tras año ininterrumpidamente desde 2007 el distinguido sello ChefsBest® en EEUU que premia a los productos de mejor sabor y en la categoría de «Excellence» desde 2014.

Para evitar cualquier daño al fruto, las Aceitunas Verdes GOYA® son recogidas a mano, justo antes de que comience su ciclo de maduración (entre septiembre y octubre). Una vez recolectadas, se someten a un tratamiento para eliminar su amargor natural y, a continuación, se almacenan en salmuera.

En ese momento, inician un proceso de fermentación que transformará su azúcar en ácido láctico, lo que se conoce como "Estilo Sevillano". Una vez finalizado este proceso, las aceitunas están listas para ser embotelladas.



Aceitunas Verdes Clasicas

Descubre todas las variedades de Aceitunas Verdes GOYA® y elige tu favorita: variedad Manzanilla, característica de los olivares sevillanos, es una aceituna muy sabrosa. La puedes encontrar lisa, deshuesadas, en rodajas y rellenas de pimientos picados. De gran tamaño y forma de corazón es la variedad gordal, disponible lisa y rellenas de pimientos picados.

**MANZANILLA
SPANISH OLIVES**



**MANZANILLA SPANISH
OLIVES STUFFED WITH
MINCED PIMIENTOS**



**COCKTAIL OLIVES
PITTED MANZANILLA
SPANISH OLIVES**



**MANZANILLA
SLICED GREEN OLIVES**



**PLAIN QUEEN
SPANISH OLIVES**



**STUFFED QUEEN
SPANISH OLIVES WITH
MINCED PIMIENTOS**



GO
Create!

Usos recomendados



APERITIVOS



ENSALADAS



PASTA



PESCADOS



PIZZA



PLATOS FRÍOS



TAPAS



CARNES



GO
Create!

Create Passion for Organics

Ser ecológico significa cuidar del ser humano. Ser ecológico significa cuidar de la naturaleza. Crear un plato con ingredientes reales y cocinados de forma tradicional, de esa forma que tanto nos gusta en España. Goya es sinónimo de calidad desde el origen, una calidad que brillará en tus platos. ¡Vamos a crearlo!



GO
Create!



MADE IN SPAIN - EST 1936

Olive Oils
GOYA



Las Aceitunas Verdes GOYA® ORGANICS forman parte de nuestra línea ecológica, la gama de productos con mayor conciencia ambiental que, además de mantener todo el sabor y calidad habitual de los productos Goya, conserva y protege el medio ambiente.

Con una textura firme y una pulpa jugosa, las Aceitunas Verdes GOYA® ORGANICS son seleccionadas y recolectadas en el sur de España, en Andalucía. Para evitar cualquier daño al fruto, las Aceitunas Verdes GOYA® son recogidas a mano, antes de que comience su ciclo de maduración (entre septiembre y octubre). Una vez recolectadas, las aceitunas se someten a un tratamiento para eliminar su amargor natural y , a continuación, se almacenan en salmuera. En ese momento, cuando las aceitunas inician un proceso de fermentación que transformará su azúcar en ácido láctico, esto es lo que se conoce como "Estilo Sevillano". Una vez concluido este proceso, las aceitunas están listos para ser embotelladas.



Aceitunas Verdes Ecológicas

Descubre las nuevas Aceitunas Verdes GOYA® ORGANICS y deléitate con su sabor. Están disponibles en dos formatos: lisas y deshuesadas, para que elijas el que mejor se adapta en cada ocasión a las necesidades de tu cocina.



**ORGANICS COCKTAIL
OLIVES PITTED MANZANILLA
SPANISH OLIVES**



**ORGANICS MANZANILLA
SPANISH OLIVES**



GO
Create!

Usos recomendados



APERITIVOS



ENSALADAS



PASTA



PESCADOS



PIZZA



PLATOS FRÍOS



TAPAS



CARNES



GO
Create!

Create Love for Cooking

Libera la inspiración que llevas dentro.
Atrévete a crear un sabor único...
En España sabemos cuáles son los mejores
ingredientes: buena compañía, imaginación y
las mejores aceitunas.



GO
Create!



MADE IN SPAIN - EST 1936

Olive Oils
GOYA



Salad Olives

Las variedades de Aceitunas Salad Olives Condimento de GOYA® son el resultado de la combinación de las aceitunas más preciadas del mercado, la Manzanilla y la Gordal con pimienta natural asado.

Somos la primera marca en utilizar pimienta natural asado en la elaboración de nuestros Salad Olives, ya que lo habitual es emplear pasta de pimienta. En Goya España seleccionamos únicamente la mejor materia prima para elaborar nuestros productos y ofrecer a nuestros consumidores una experiencia gastronómica de alto nivel.

Alcaparrado

El Alcaparrado GOYA® nace de la perfecta combinación de las aceitunas más preciadas de la variedad Manzanilla, el pimienta natural asado y las alcaparras más selectas para garantizar una experiencia culinaria de primer nivel.

Una vez más, Goya España apuesta por la calidad superior de sus productos empleando aceitunas Manzanilla de primera calidad y pimienta natural asado cuando lo habitual es utilizar pasta de pimientos. Además, las alcaparras seleccionadas para este cóctel son de un tamaño más pequeño, ya que, cuanto más joven y pequeña es la flor, mejor textura y sabor tiene. Todo ello convierte al Alcaparrado GOYA® en un alimento exquisito de una calidad excepcional.



Salad Olives & Alcaparrado

Salad olives

Alcaparrado

Agrega un toque especial a tus guisos, arroces y estofados con las variedades Salad Olives Condimento GOYA® disponibles con aceitunas picadas de la variedad Manzanilla o Gordal combinadas con pimiento natural asado.

Dale a tus platos un sabor especial con Alcaparrado GOYA® en el formato que mejor se adapte a tu cocina: Alcaparrado con aceitunas Manzanilla lisas o deshuesadas.

**SALAD OLIVES
PITTED MANZANILLA
OLIVES & PIMIENTOS
CONDIMENTO**



**JUMBO SALAD OLIVES
PITTED QUEEN
OLIVES & PIMIENTOS
CONDIMENTO**



**ALCAPARRADO
MANZANILLA OLIVES,
PIMIENTOS & CAPERS**



**PITTED ALCAPARRADO
MANZANILLA OLIVES,
PIMIENTOS & CAPERS**



GO
Create!

Usos recomendados



ENSALADAS



ESTOFADOS



GUISOS



ARROCES



PLATOS FRÍOS

GO
Create!



El sur de España. Origen de la excelencia

La aceitunas Goya crecen donde se encuentran los mejores olivares del mundo: **en el sur de España.**

Un lugar donde la calidad y la tradición no se cuestionan. Donde el clima es el mejor aliado para obtener una aceituna única. Donde la pasión por sorprender al mundo está dentro de cada uno de los que trabajan y viven en el mundo olivarero. Vamos a dar un paseo, ¿vienes?



El sabor más premiado

Las aceitunas Goya han obtenido el sello americano Chefsbest desde 2007 de forma ininterrumpida, y desde 2014 a la actualidad con la categoría «Excellence» en reconocimiento a su gran sabor y calidad superior.



Creando la excelencia

La calidad y el sabor son dos cualidades que están garantizadas en todos los productos Goya. Buscamos la mejor materia prima y cuidamos cada detalle para que llegue a tu mesa un producto de la mejor calidad con un sabor exquisito. Y eso también lo hacemos con las aceitunas Goya.

Seleccionadas y recolectadas en el sur de España, donde nacen los mejores frutos del olivo. Además, cuidamos cada detalle del proceso de elaboración para garantizar la máxima calidad y alcanzar ese sabor que las diferencia. Por eso, las aceitunas Goya han sido galardonadas con más de 100 premios internacionales.

Saborea
la Tradición



Atrévete a crear

Aceitunas y alcaparras para cada ocasión

Si estás dispuesto a crear, necesitas los mejores ingredientes. Por eso, desde Goya España ponemos a tu disposición nuestra gran variedad de aceitunas y alcaparras elaboradas en el sur de España.

ACEITUNAS VERDES

Crea momentos especiales

Libera la inspiración que llevas dentro. Atrévete a crear un sabor único... En España sabemos cuáles son los mejores ingredientes: buena compañía, imaginación y las mejores aceitunas.



REDUCIDOS EN SODIO

Crea hábitos saludables

Escucha a tu cuerpo con la amplia gama de Aceitunas y Alcaparras Reducidas en Sodio GOYA®. Cuida de tu salud sin renunciar al sabor. ¡Haz de tus platos una experiencia para tu paladar y tu bienestar!



ACEITUNAS NEGRAS

Crea algo divertido

Hazlo saludable. Hazlo natural y, sobre todo, hazlo divertido. El verdadero poder de las Aceitunas Negras GOYA® es hacer que las comidas de los niños sean sorprendentemente sabrosas y divertidas.



ACEITUNAS CON RELLENOS ESPECIALES

Crea sabores increíbles

La originalidad y lo sorprendente está en la mezcla. Atrévete a darle a tus comidas y aperitivos un toque especial con nuestras aceitunas rellenas de pasta de queso azul, pimientos picantes picados o anchoas picadas, entre otros. Elaboradas en el sur de España, el lugar donde mezclar es un auténtico arte.



ALCAPARRAS

Crea sabores divinos

Haz de cada comida un bocado divino. Las Alcaparras GOYA® son el mejor ingrediente para potenciar el sabor de tus comidas. ¡Lleva tus platos al siguiente nivel!



GO
Create!



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

GO
Create!