

LOS ACEITES DE OLIVA GOYA HAN SIDO GALARDONADOS CON MÁS DE 500 PREMIOS INTERNACIONALES EN CONCURSOS MUNDIALES

¿SABÍAS QUE...?

Dependiendo de la madurez y las variedades, 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 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.

UNICO ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Extraído de olivares de montaña, de la zona donde se producen los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, UNICO es el resultado de un **exhaustivo y riguroso control** de la aceituna desde el campo a la mesa.



LA CATA, PASO A PASO



Sirve una cucharada de cualquiera de nuestros **AOVEs** en una copa de vino.



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.



Cierra los ojos e inhala profundamente.



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

1º Premio Envasadores 2023
Premio a la Calidad Mario Solinas

PREMIADO

como uno de los 5 mejores aceites del mundo

Variedades: Hojiblanca y Picuda.

Notas de cata: una mezcla de aromas a frutas verdes que recuerda a hierba recién cortada, tomate verde y a manzana verde.



Más de 500 premios internacionales reconocen nuestro amor por el trabajo y la calidad premium

Nuestro Secreto: Origen España

MADE IN SPAIN - EST 1936

Olive Oils
GOYA

GOYA
ESPAÑA

A ¡Agrega al gusto! (Sabor Intenso)



ORGANICS ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Nuestro AOVE de primera calidad, ¡además es ecológico!

Variedades: Hojiblanca y Picuda.

En su producción llevamos a cabo una cuidada selección de las mejores aceitunas de Andalucía para elaborar un coupage perfecto. **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.



ROBUSTO ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Máxima intensidad para tus sentidos

Variedades: Hojiblanca y Arbequina.

Un aceite de oliva virgen extra muy equilibrado. El frescor se presenta en igualdad de condiciones con la intensidad del aceite, aportando sensaciones agradables en el paladar.

Notas de cata: un intenso aroma verde que recuerda a hierbas recién cortadas. Es un AOVE muy equilibrado.



GARLIC ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA AROMATIZADO

Los sabores del Mediterráneo en una gota

Variedad de aceitunas: Hojiblanca, Picual, Arbequina y Manzanilla se ensamblan para lograr el equilibrio perfecto entre el aceite de oliva y el ajo. Este aceite de oliva virgen extra con aroma natural a ajo 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 como el mejor aceite de oliva virgen extra aromatizado, es el complemento ideal para enriquecer todo tipo de recetas.

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



VIRGEN EXTRA ACEITE DE OLIVA

La mejor opción para tus seres queridos

Variedades: Hojiblanca, Picual, Arbequina y Manzanilla.

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

Notas de cata: un aroma dulce que recuerda a plátano maduro. Es un AOVE muy equilibrado con una intensidad baja de amargor y picor lo que le otorga un 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.

Notas de sabor: ligero aroma y sabor dulce. Leve picor y amargor.



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.

Notas de sabor: sabor neutro y aroma muy sutil.

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



GOYA

www.goyaliveoils.com

GOYA

MÁS TIPS!

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

Goya España | Ctra. Sevilla-Málaga, km 5,4 Pol. Ind. La Red Sur, C/9, nº 1 – 41500, Alcalá de Guadaíra, Sevilla (España) | Tel.: +34 955 632 032 | Fax: +34 955 634 134
Email: info@goyaspain.com | export@goyaspain.com