

ACEITES DE OLIVA GOYA



Nuestro Secreto: Pasión y Maestría



Más de **200** premios internacionales reconocen nuestro amor por el trabajo y la calidad premium







Desde 1974, cada día en **Goya España** seguimos la estrategia de nuestro fundador, Prudencio Unanue: **trasladar a nuestros productos el amor y la pasión por nuestro trabajo, ofreciendo a nuestros consumidores nuestros preciados aceites de oliva.**

Desde nuestro centro en Sevilla, ubicado en el corazón de Andalucía, el mayor productor mundial de olivas y aceites de oliva, trabajamos de la mano con nuestros proveedores locales. Ellos son los responsables de seleccionar con sumo cuidado las aceitunas más saludables con las que se producen los Aceites de Oliva Vírgenes Extra Goya.

Nuestros aceites son reconocidos por su calidad y sabor en certámenes en Alemania, Argentina, Canadá, China, España, Estados Unidos, Francia, Grecia, Israel, Italia, Japón o Portugal, como así lo confirman los premios internacionales y medallas de oro obtenidos. Los rankings World's Best Olive Oil y EVOO World Ranking nos sitúan entre las diez mejores empresas de aceite de oliva del mundo y a nuestros AOVEs PREMIUM, GOYA® Unico y Organics, en el Top 10 mundial.

En la actualidad, tenemos un total de cuatro aceites de oliva vírgen extra (Organics, Unico, Robusto y Extra Virgen); y dos aceites de oliva (Puro y Light Flavor).



¿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.

¿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.



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.





ORGANICS

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

VARIEDAD DE ACEITUNAS

Hojiblanca y Picuda.

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.

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.

USOS RECOMENDADOS



CARNE



PESCADO



PAN
TOSTADO



VERDURAS



ENSALADAS
Y ADEREZOS



INTENSIDAD DE SABOR

Intenso

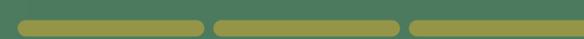


NOTAS DE SABOR

Frutado



Intensidad



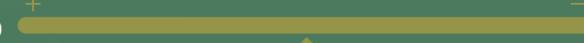
Amargor



Picante



Equilibrado



ENVASE

Botella de vidrio
17 fl. oz.- 500 ml





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.

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.

USOS RECOMENDADOS



CARNE



PESCADO



PAN TOSTADO



VERDURAS



ENSALADAS Y ADEREZOS

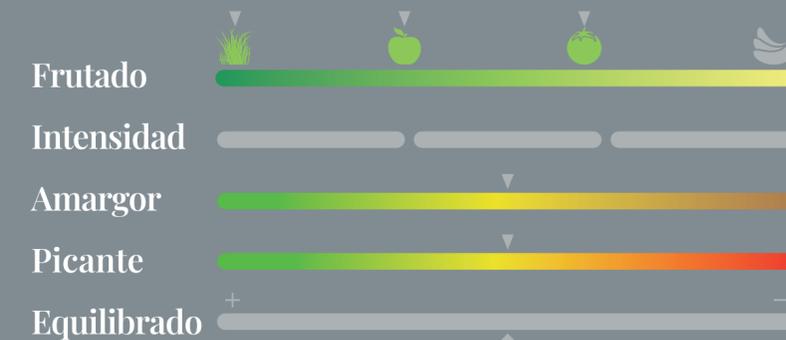


INTENSIDAD DE SABOR

Intenso



NOTAS DE SABOR



ENVASE

Botella de vidrio
17 fl. oz.- 500 ml





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.

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.**

USOS RECOMENDADOS



CARNE



PESCADO



PAN
TOSTADO



VERDURAS



ENSALADAS
Y ADEREZOS



INTENSIDAD DE SABOR

Intenso

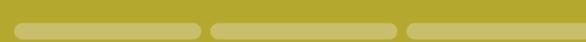


NOTAS DE SABOR

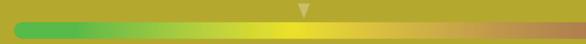
Frutado



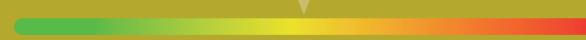
Intensidad



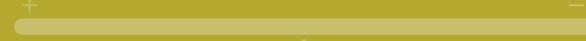
Amargor



Picante



Equilibrado



ENVASE

Botella de vidrio
17 fl. oz.- 500 ml





EXTRA VIRGEN

ACEITE DE OLIVA

VARIEDAD DE ACEITUNAS

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.

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**.

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**.

USOS RECOMENDADOS



CARNE



PESCADO



VERDURAS



ARROZ



PASTA



GUISOS



ASADOS



PAN TOSTADO



ENSALADAS Y ADEREZOS



SALSAS



INTENSIDAD DE SABOR

Media



NOTAS DE SABOR

Frutado



Intensidad



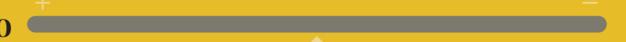
Amargor



Picante



Equilibrado



ENVASE

Botella de vidrio
17 fl. oz.- 500 ml





PURO ACEITE DE OLIVA

VARIEDAD DE ACEITUNAS

Aceite de oliva multivarietal.

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**.

USOS RECOMENDADOS



FRITURAS



CARNE



PESCADO



ARROZ



HUEVOS
REVUELTOS
Y TORTILLAS



ASADOS



GUISOS



SALSAS

INTENSIDAD DE SABOR

Media



NOTAS DE SABOR

- Aroma ligero
- Sabor dulce
- Leve picor y amargor



ENVASE

Botella de vidrio
17 fl. oz.- 500 ml





LIGHT FLAVOR

ACEITE DE OLIVA

VARIEDAD DE ACEITUNAS

Aceite de oliva multivarietal.

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.**

USOS RECOMENDADOS



DULCES
Y POSTRES
HORNEADOS



FRITURAS



SALSAS

INTENSIDAD DE SABOR

Suave



NOTAS DE SABOR

- Sabor neutro
- Aroma muy sutil



ENVASE

Botella de vidrio
17 fl. oz. - 500 ml





GARLIC

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

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 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.**

USOS RECOMENDADOS



CARNE



PESCADO



ENSALADAS
Y ADEREZOS



PAN
TOSTADO



VERDURAS

INTENSIDAD DE SABOR

Intenso



NOTAS DE SABOR

- Aroma a ajo muy intenso
- Sabor a ajo muy intenso
- Leve picor y amargor



ENVASE

Botella de vidrio
17 fl. oz.- 500 ml



¡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 10 kilos de aceitunas frente a los cinco que son necesarias para obtener un aceite de oliva virgen extra convencional.



ORGANICS ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Nuestro AOVE de primera calidad, ¡además, 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 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.

¡Para todos los usos en cocina! Sabor 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.

SELLOS DE CALIDAD RECONOCIMIENTOS | PREMIOS



IBEROLEUM

La guía IberOleum, **Guía del Aceite de Oliva Virgen Extra de España**, reconoce en sus ediciones 2023, 2021 y 2020 al Aceite de Oliva Virgen Extra Unico GOYA® como mejor coupage nacional y GOYA® Organics en la edición 2022. Desde 2017 los aceites gourmet GOYA® Unico y Organics se incluyen en el Top 100 de los aceites de oliva vírgenes extra nacionales.

WREVOO

En la edición 2021 el **Aceite de Oliva Virgen Extra GOYA® Organics se situó en el Top 5 de este ranking. GOYA® Unico y Robusto ocuparon el Top 100, y GOYA® Garlic en el Top 25** de los mejores aceites virgen extra aromatizados a nivel mundial. Junto con los aceites, la fábrica de **Goya España en Sevilla está entre las 5 fábricas más premiadas.**

NAOOA

Sello de calidad para los aceites de oliva concedido por la **Asociación de Aceite de Oliva de América del Norte**. Este sello de calidad, es el único de certificación de aceite de oliva que recoge muestras de off-the-shelf y las prueba para ver la gama completa de parámetros de pureza en las normas comerciales globales establecidos por el Consejo Oleícola Internacional (COI), organización autorizada reconocida desde hace más de 50 años como el cuerpo de configuración de calidad estándar a nivel mundial para la industria de aceite de oliva.

ITQI

El Instituto Internacional de Sabor y Calidad – iTQi – con sede en Bruselas, **es la organización líder dedicada a catar y promover productos alimenticios de sabor superior. Desde el año 2012, los productos Goya cuentan con el sello de calidad “Superior Taste Award”.**

WORLD'S BEST OLIVE OIL

En 2021, **este ranking mundial incluyó a GOYA® Unico y Organics en el Top 10 de los mejores aceites de oliva virgen extra y ecológico a nivel mundial.** Asimismo, la fábrica de Goya España en Sevilla se sitúa en el segundo puesto de las empresas de aceite de oliva virgen extra del mundo.

CHEFSBEST

Sello americano que identifica y rinde homenaje a los productos alimenticios de mejor sabor, con el fin de apoyar a las empresas que los fabrican. Fuera de ese concepto, ChefsBest es una organización que también proporciona asistencia a los consumidores, que ven como cocineros profesionales, enseñan a descubrir el sabor que debe tener el alimento. La familia de productos Goya ha obtenido este sello desde 2007 de forma ininterrumpida, y desde 2014 a la actualidad con la categoría «Excellence».

LAUR KONSUMENTA

El sello «Laurel del Consumidor» es un premio único, ya que se otorga a las marcas y productos de mayor prestigio, pero sobre todo es una expresión de reconocimiento y popularidad entre los consumidores polacos. Para los clientes, es un gran determinante de la toma de decisiones de compra. Este sello de calidad, selecciona el producto en que los clientes depositan su confianza. Los productos Goya han obtenido este sello anualmente, desde 2011.

MONDE SELECTION

Es un premio anual no competitivo abierto a productos de alimentación, bebidas y cosmética que fue creado en 1961. Está liderado por la empresa comercial **International Institute for Quality Selections, Bruselas, Bélgica.** Los productos de consumo son catados y probados para otorgarles una etiqueta de calidad otorgada por el "Instituto Internacional de Calidad".

JUNTO A LAS CERTIFICACIONES, EL TRABAJO DE GOYA TIENE EL RECONOCIMIENTO DE LOS MERCADOS INTERNACIONALES MÁS EXIGENTES, COMO ASÍ LO ATESTIGUAN LOS PREMIOS Y SELLOS DE CALIDAD CONCEDIDOS A NUESTROS ACEITES.





*¡Si es **GOYA** ...tiene que ser bueno!*[®]



GOYA[®]

www.goyaspain.com | www.goyaoliveoils.com

Goya España | Ctra. Sevilla-Málaga, km 5,4 Pol. Ind. "La Red Sur" c/9, no1 Apdo. Correos 60 41500 Alcalá de Guadaíra (Sevilla) España
Tel.: +34 955 632 032 | Fax: +34 955 634 134 | Email: info@goyaspain.com | export@goyaspain.com