

# LOS ACEITES DE OLIVA GOYA HAN SIDO GALARDONADOS CON MÁS DE 200 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 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



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.

Reconocido como uno de los mejores aceites del mundo

## UNICO ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Este aceite premium es el resultado del exhaustivo y riguroso control de la aceituna desde el campo a la mesa.

**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.



MADE IN SPAIN - EST. 1886  
**Olive Oils**  
GOYA

Nuestro Secreto:  
Origen España



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

## "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 lo que le otorga sabores 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.

## "B" - ¡Para todos los usos en cocina! (Sabor de medio a ligero)



### EXTRA VIRGEN 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.

Usos recomendados: huevos, pescados, ensaladas, salsas, aliños, guisos, asados y salteados.

Notas de sabor: suave e intenso. Fresco y afrutado.

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.

Usos recomendados: dulces y postres horneados, frituras y salsa.

Notas de sabor: sabor neutro y aroma sui.

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.goyaliveoils.com](http://www.goyaliveoils.com)

**GOYA**



**¡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, nº1  
Apdo. Correos 60 41500 Alcalá de Guadaíra (Sevilla) España  
Tel.: +34 955 632 032 | Fax: +34 955 634 134  
Email: [info@goyaspain.com](mailto:info@goyaspain.com) | [export@goyaspain.com](mailto:export@goyaspain.com)