

Aceitunas

Aceitunas negras GOYA®

De sabor selecto y muy suave, pulpa carnosa y de primera calidad, las Aceitunas Negras GOYA® son cuidadosamente seleccionadas, cumpliendo rigurosas especificaciones que las diferencian de otras olivas del mercado. Este fruto jugoso de sabor delicado seduce a los más exigentes consumidores por su irresistible aspecto y textura firme.

Su proceso de elaboración pasa por una oxidación acelerada, siguiendo el método llamado "Estilo Californiano", para obtener una aceituna negra con una tonalidad más suave en su interior y más intensa y oscura en su aspecto externo y **completamente homogéneo**.

Encontrará nuestras Aceitunas Negras GOYA® con hueso, deshuesadas en sus tres variantes de calibres, y estas mismas aceitunas en rodajas según su uso. Las aceitunas negras contienen antioxidantes polifenólicos, que favorecen la reducción del **colesterol**, y tienen propiedades anticancerígenas.



Envases: Disponible en latas de hojalata abre fácil y frascos de cristal

País de origen: España



GOYA
ESPAÑA



Degustación y maridaje

Excelente ingrediente para incorporar a **ensaladas**, **platos fríos**, patatas aliñadas, **pizzas**, ensaladilla rusa, así como un saludable **aperitivo** y en la decoración de recetas, aportando un toque de color.

Las **Aceitunas Negras en Rodajas GOYA®** son muy cómodas para incorporar en guisos de pollo y de pescados (merluza, bacalao), que realzan el sabor de estos platos, y en la gastronomía de origen latino -en tacos, enchiladas, arroces-.



APERITIVOS



ENSALADAS



PIZZAS



VERDURAS



Sugerencias



Tapenade: con aproximadamente una lata de **Aceitunas Negras GOYA®** puedes elaborar esta pasta añadiendo 4 hojas de albahaca fresca, medio diente de ajo, aproximadamente 10 **Alcaparras GOYA®**, un filete de anchoa y alrededor de 80ml de nuestro **Aceite de Oliva Virgen Extra**. Machácalo todo en un mortero o lo bates. Serviremos en frío untado en finas **rebanadas tostadas** de pan. ¡Delicioso!



Aliñadas: como las elaboradas por las abuelas, se añaden a las **Aceitunas Negras GOYA®** cebolla bien picada, sal, pimentón molido dulce y nuestro **Aceite de Oliva Virgen Extra Único**. ¡Exquisito aperitivo para mediodía!



¿Sabías que...?

La aceituna negra es rica en **β-caroteno** y **omega 3 y 6**, ácidos grasos esenciales para el organismo, beneficiosos para la disminución de los **triglicéridos**.

GOYA®

ESPAÑA

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