



# MANZANILLA

BOTELLA / BOTTLE 500ml

## MANZANILLA

Este aceite presenta un frutado verde medio. Presenta aromas a tomatara, con notas interesantes de almendra que caracterizan a un aceite de una media madurez.

En boca se trata de un aceite muy equilibrado con un amargo leve y un picante que aparece al final como mucha sutileza. Elegancia y redondez.

Culinariamente y debido a su delicadeza cabe destacar su utilización con un aporte sublime en cocina dulce y acompañando guisos vegetales. En frío casa perfectamente con ensaladas de legumbres, marisco y elaboraciones de pescado en crudo como cebiches, tartar o carpacho.

Requiere de un trato muy específico para poder expresar toda su delicadeza.

## MANZANILLA VARIETY

Taste: sensory results suggest an extra virgin olive oil with medium fruitiness. It is very well-balanced, slightly bitter, and it has a light peppery aftertaste. Elegance and roundness.

Aroma: tomato plant, with interesting notes of almonds reflecting the natural characteristics before full maturity.

Gastronomy: it is a delicate-bodied olive oil. It is superb for desserts and vegetables casseroles. It is perfect to drizzle over legumes salads, seafood and raw fish elaborations, such as ceviches, tartare or carpaccio.

It is needed a very specific use to show all its fineness.





## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Aceite de oliva de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.

Superior category olive oil obtained directly from olives and only by mechanical procedures.



Extracción en frío - Cold pressed

Envasado en atmósfera protectora - Packed in protective atmosphere

## Producido y envasado por /

Produced and packed by:

Nº R.S. 1603524/J

La Rueda Casa Baja S.L.

Calle San Francisco, 1 - 1ª

23440 Baeza - Jaén - España

Tlf. (+34) 953 747 028

info@fernandoruizaove.com

www.fernandoruizaove.com

## ORIGEN ESPAÑA - ORIGIN SPAIN

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por cada 100g. NUTRITION FACTS per 100g.	
Valor Energético / Energy Value	900 Kcal / 3700 KJ
Grasas: 100 g., de las cuales: / 100 g., of fat of which:	
- Saturadas / Saturated	12 g
- Monoinsaturadas / Mono-unsaturated	80 g
- Poliinsaturadas / Poly-unsaturated	8 g
Hidratos de Carbono: / Carbohydrates:	0 g
- de los cuales: Azúcares / Sugars	0 g
Fibra Alimentaria / Dietary Fiber	0 g
Proteínas / Proteins	0 g
Sal / Salt	0 g
Vitamina E / Vitamin E	20 mg

## CRITERIOS DE SEGURIDAD - SECURITY STANDARDS

- Aflatoxinas (Reglamento 1881/2006)
- Aflatoxins (Regulation (EC) No 1881/2006)
- Plaguicida (Reglamento (CE) 396/2005 y Reglamento (CE) 149/2008)
- Pesticides (Regulations (EC) No 396/2005 and 149/2008)
- Metales pesados, hierro, cobre, plomo y arsénico Norma Comercial del COI, Codex Alimentarius y Reglamento (CE) 1881/2006 para el plomo.
- Heavy metals, iron, copper, lead and arsenic Trade Standards by IOC (International Olive Council), Codex Alimentarius and Regulation (EC) No 1881/2006 for the lead.
- HAP'S (Reglamento (CE) 1881/2006)
- PAHs (Regulation (EC) No 1881/2006)
- Dioxinas (Reglamento (CE) 1881/2006)
- Dioxins (Regulation (EC) No 1881/2006)

Parámetro / Parameter	Límite / Limit
Hierro / Iron	< 3 ppm
Cobre / Cooper	< 0,1 ppm
Arsénico / Arsenic	< 0,1 ppm
Benzo (a) pireno Benzo(a)pyrene	< 2 ppb
Suma H.A.P.'s Sum PAHs	< 10 ppb

## DETALLE DE EMBALAJE / PACKING DETAILS

## LOTE/ LOT: VER IMPRESO EN BOTELLA/ SEE PRINTED ON THE BOTTLE

Envase Package	Contenido botella Bottle content	Peso bruto Gross weight	Dimensiones de la botella (AlxAnxL) Bottle dimensions (HxWxL)	Dimensiones de la caja (LxAnxAl) Box dimensions (LxWxH)	
Botella de cristal Glass bottle	500 ml	989 gr	315 x 90 x 55 mm	300 x 200 x 320 mm	
Unidades por caja Units per box	Peso por caja Box weight	Cajas por palet Boxes per pallet	Palet Europeo European Pallet	Palet Americano American Pallet	
10	10,29 kg	80 (Europalet) 80 (Americano)	1200 x 800 mm	1200 x 1000 mm	

Preservar del calor y del exceso de luz / Protect from heat and excess light

Consumo preferente / Best Before  
18 Meses una vez envasado / 18 Moths once bottled



8 425402 246665