



# ARBEQUINA

BOTTLE / BOTELLA 500 ml

## ARBEQUINA VARIETY

Aroma: extra virgin olive oil with a medium greenly fruitiness and with scents hints of olive leaf, tomatoes and green almonds, that become to riper fruits and cereals after tasting.

Taste: well-balanced on the palate just with a faint presence of bitterness that disappears at short notice.

## RECOMMENDED CULINARY USES

Gastronomy: successful use to elaborate ice-creams and desserts overall, due to the subtle nuances of its flavour and harmony. Perfect match to elaborate mayonnaises and as final seasoning of legumes and vegetables dishes without an intense taste.

Elegant EVOO like no others, with an unusual harmony for Arbequina olives grown in this region.

## ARBEQUINA

Con un nivel de frutado verde medio, presenta aromas a hoja de olivo, tomates y almendras verdes, que luego una vez en boca pasa nasalmente y se toma a fruta más maduras y cereales.

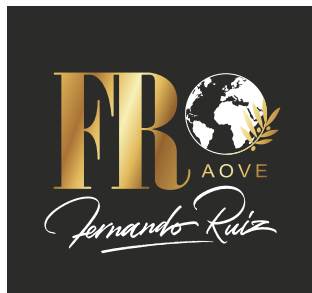
Muy equilibrado en boca cuando la cata está en su fase gustativa, solo con la aparición leve de un toque amargo que desaparece en muy poco tiempo.

## USOS CULINARIOS RECOMENDADOS

De acertada utilización en la elaboración de helados y cocina dulce en general debido a la sutileza de su sabor y su equilibrio. También casa a la perfección en la elaboración de mayonesas y como terminación de platos de legumbres y verduras que no tengan un marcado sabor.

Elegante como pocos, presenta una armonía inusual para Arbequinas criadas en esta región.





**EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**

Superior category olive oil obtained directly from olives and only by mechanical procedures. - Aceite de oliva de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.



**Produced and packed by:**  
 Producido y envasado por:  
 Nº R.S. 1603524/J  
 La Rueda Casa Baja S.L.  
 Calle San Francisco, 1 - 1ªA  
 23440 Baeza - Jaén - España  
 Tlf. (+34) 953 747 028  
 info@fernandoruizaove.com  
 www.fernandoruizaove.com

**ORIGIN SPAIN - ORIGEN ESPAÑA**

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

**SECURITY STANDARDS - CRITERIOS DE SEGURIDAD**

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

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

**ALLERGENS. Absence of allergens due to its manufacturing process.**  
 ALÉRGENOS. Por su proceso de elaboración no contiene alérgenos.

**G.M.O. Absence of genetically modified organismus due to the nature of the product and its manufacturing process.** - O.M.G. Por la naturaleza del producto y su proceso de elaboración, no contiene organismos modificados genéticamente

**The best quality of our EVOO is guaranteed due to our oil cellar is entirely refrigerated by an air conditioning system and tanks are equipped with cooling and heating jackets and protective atmosphere preservation technology.** - Nuestra bodega está completamente refrigerada mediante un sistema de climatización y los tanques equipados con camisas de temperatura y tecnología de conservación en atmósfera protectora para garantizar la mejor calidad a nuestro AOVE.

**PACKING DETAILS / DETALLE DE EMBALAJE**

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

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

**Cold pressed** - Extracción en frío  
**Protect from heat and excess light** - Preservar del calor y del exceso de luz  
**Best Before** - Consumo preferente  
**18 Moths once bottled** - 18 Meses una vez envasado

