



COUPAGE

BOTTLE / BOTELLA 500 ml

COUPAGE

Aroma: a blend made of four extra virgin olive oil varieties (PICUAL, ARBEQUINA, HOJIBLANCA and MANZANILLA) with a medium greenly fruitiness and fresh scents hints that remind us freshly cut grass, tomato plant and artichoke.

Taste: elegant on the palate due to its pungent and bitter harmony. This balance, without fail of character, makes this EVOO very versatile for its culinary uses.

RECOMMENDED CULINARY USES

Gastronomy: to elaborate basic or combined dressings, perfect ingredient of marinades for any kind of fish or red meats. Advisable as final seasoning of sauces, creams and stews since its phenolic content will be patent with a moderate heating contribution. It is impeccable in the frying performance as well as suitable for desserts, due to its input of subtlety and sweetness coming from Manzanilla and Arbequina varieties.

An EVOO to satisfy the multiple needs that today's cuisine demands.

COUPAGE

Este AOVE tiene en su composición cuatro variedades (PICUAL, ARBEQUINA, HOJIBLANCA y MANZANILLA) que le confieren un nivel de frutado verde medio, con aromas frescos que recuerdan a hierba recién cortada, tomatera y alcachofa.

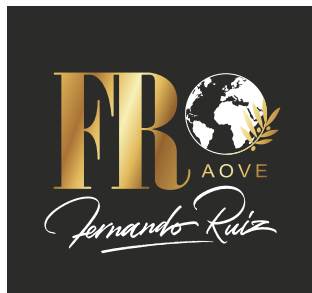
Presenta una armonía en los niveles de picante y amargo que lo hacen muy elegante en boca. Ese equilibrio, no falto de personalidad, transfiere a este virgen extra la capacidad de ser muy versátil en sus utilizaciones culinarias.

USOS CULINARIOS RECOMENDADOS

Indicado para la elaboración de vinagretas, simples y compuestas, perfecto como integrante de marinadas para todo tipo de pescados y carnes rojas. Recomendable en terminación de salsas, cremas y guisos, ya que su carga fenólica será patente al aportarle levemente temperatura. Impecable comportamiento en fritura. Apto para elaboraciones dulces por la aportación de sutileza y dulzor que le infieren las variedades manzanilla y arbequina.

Un AOVE que satisface las múltiples necesidades que la cocina actual requiere.





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 (AlxAxL)	Box dimensions (LxWxH) Dimensiones de la caja (LxAxAl)	
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

