



HOJIBLANCA

BOTTLE / BOTELLA 500 ml

HOJIBLANCA VARIETY

Aroma: extra virgin olive oil with a medium greenly fruitiness and really fresh notes in the nose that evoke freshly cut grass as primary aroma, followed by hardly ripe tomatoes.

Taste: olive oil with a strong personality bitter flavours, although subtle pungent hints only noticeable at the end of the tasting.

RECOMMENDED CULINARY USES

Gastronomy: with countless attributes, this oil is noteworthy in macerations and marinades of red meats as well as oily fishes. To elaborate combined dressings served with intense flavour herbs like aromatic ones or rocket, and as final seasoning of stews with final emulsion.

A great character EVOO presented as cooking key ingredient.

HOJIBLANCA

Con un frutado verde medio, este AOVE presenta notas muy frescas en nariz que nos evocan a hierba recién cortada como aromas primarios, seguidos de aromas a tomates de corta maduración.

En boca resulta un aceite con una personalidad muy marcada en los amargos que presenta, y sin embargo, con una sutileza en las notas picantes que solo son perceptibles al final de la cata.

USOS CULINARIOS RECOMENDADOS

Culinariamente tiene infinidad de atributos. Cabe destacar su utilización en maceraciones o marinadas de carnes rojas así como con pescados azules. Elaboración de vinagretas compuestas que acompañen a hierbas de marcado sabor como aromáticas o rúcula. Terminación de guisos con una emulsión final.

AOVE de personalidad muy marcada que se presenta como ingrediente fundamental de la elaboración.





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)

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.

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

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

