

PREMIUM

BOTTLE / BOTELLA 500 ml



PREMIUM EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

With this limited edition, Fernando Ruiz offers us a Premium EVOO elaborated solely and exclusively at dawn, to keep the temperatures, on the first day of the harvesting in October.

The model WORLD is a selection of early harvesting mono-varietal oils as a result of the most painstaking quality controls applied in the olive grove and mill.

As Start product of our catalogue, this juice from the first harvesting day, is the ideal harmony of fruitiness and taste lent by the Picual and Sevillian Manzanilla olive varieties.

This bottle contains a high-greenly fruitiness EVOO, very fresh in nose due to the herbaceous and tomato plant core aromas followed by artichoke, olive leaf and fresh almonds.

A fine-drawn balance on palate due to the Picual force and Manzanilla roundness providing bitter and elegant notes to our EVOO.

Key ingredient by itself, being an active part of the best subtle recipes to its highest extent. Aimed to take raw or at best heated slightly, it's the right ally for fresh fish preparations like tartare or sashimi, dressing for oysters and caviar, as well as any raw seafood dishes like ceviche and carpaccio. A very pleasant ending of vegetables, poultry and seafood creams right before eating them. And of course, to elaborate the most fine dressings for seasoning truffles, fresh vegetables, grilled fish and meat.

Surely, a luxury product worthy of the best excellent tables worldwide.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PREMIUM

En esta edición limitada, Fernando Ruiz nos presenta un AOVE Premium elaborado sólo y exclusivamente el primer día de cosecha en Octubre, cuya recolección se realiza durante el amanecer para mantener bajas temperaturas.

Los más exhaustivos controles de calidad a pie de campo y almazara dan como resultado una selección de monovarietales tempranos con los cuales se formula el ensamblaje que la botella WORLD presenta.

Utilizando el zumo resultante de nuestro primer día de cosecha en las variedades Picual y Manzanilla Sevillana, se crea el equilibrio perfecto de frutado y sabor que estas dos variedades confieren al, sin duda, producto Estrella de nuestro amplio catálogo.

Esta botella atesora un AOVE de un gran nivel de frutado verde que confiere una frescura exultante en nariz, aromas herbáceos y de tomatera en primer plano, seguidos de alcachofa, hoja de olivo y almendras frescas.

En boca se consigue un equilibrio sutil entre la potencia del Picual y la redondez de la Manzanilla confiriéndole a nuestro AOVE toques amargos y picantes sumamente elegantes.

Culinariamente, nos encontramos con un producto, que es un ingrediente principal en sí, formando parte activa de las más sutiles recetas en su máxima expresión. Concebido para ser utilizado en frío, o a lo sumo con leves aportes de temperatura, se convierte en aliado perfecto de pescados frescos servidos en forma de tartar o sushimi, aderezo de ostras o caviar así como de cualquier marisco servido crudo, en ceviche o carpaccio. Agradable como terminación de cremas de verdura, aves o marisco, justo en el momento de ser servidas. Y cómo no, para la elaboración de las más delicadas vinagretas que aderezan trufas, verduras frescas, pescados y carnes a la parrilla.

Sin duda, un producto de lujo digno de las mejores mesas a nivel mundial.



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 organism 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.

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