



VOO

BOTTLE / BOTELLA 5 L

VOO. Virgin Olive Oil

Aroma: virgin olive oil with a low-intensity fruity aroma due to its ripeness where the scents of ripe tomato and dried fruits are prevailing.

Taste: well-balanced pungent and bitter tastes on the palate.

In spite of acidity grade is higher than in the EVOOs, this olive oil has a large quantity of essential fatty acids, vitamins, minerals and antioxidants.

RECOMMENDED CULINARY USES

Gastronomy: ideal for dishes cooked at high temperatures because of its versatility and the ability of increasing its volume. It's the best ally for fried foods, just as baked ones, whether salty or sweet, and a flavour enhancer in the baking process due to its aroma and taste. Even so, as a result of his health-beneficial effects, it also can be successfully used for cold dishes as the basis of aromatic herbs oils for salad and pasta.

A ripe and all-rounder olive oil to any use in cooking.

AOV. Aceite de Oliva Virgen

Este AOV, presenta un frutado bajo debido a su madurez, donde predominan el aroma a tomate maduro y frutos secos.

En fase gustativa es un aceite donde los amargos y los picantes presentes, están bien equilibrados.

Aunque de mayor acidez que los AOVES, presenta una gran cantidad de ácidos grasos esenciales, vitaminas, minerales y antioxidantes.

USOS CULINARIOS RECOMENDADOS

Desde el punto de vista culinario, es el aceite perfecto para las elaboraciones que necesitan de unas temperaturas elevadas, dada su versatilidad y capacidad de aumentar su volumen. La elaboración de frituras, así como el uso en las diferentes elaboraciones horneadas, ya sean en cocina salada como dulce hacen de él su mejor aliado. Su sabor y aroma aportan un realce gustativo en elaboraciones de panificación. No obstante, debido a sus aportes beneficiosos para la salud, puede utilizarse también en elaboraciones en frío con excelentes resultados sirviendo de base para la elaboración de aceites esenciales de diferentes hierbas aromáticas que acompañarán a la perfección a ensaladas y pastas.

Un aceite maduro, versátil y capaz de afrontar cualquier elaboración culinaria.





La Rueda Casa Baja SE

VIRGIN OLIVE OIL

Virgin Olive Oil obtained directly from olives and only by mechanical procedures.

Aceite de oliva virgen 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 - 1ª
 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.

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)
Botella de plástico Plastic bottle	5000 ml	4645 gr	370 x 130 x 150 mm	370 x 400 x 160 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
3	14,238 kg	48 (Europalet) 60 (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

