



HOV

BOUTEILLE / BOTTLE 5 L

HOV. Huile d'Olive Vierge

Cette HOV présente un fruité faible en raison de sa maturité, où prédominent les arômes de la tomate mûr et les fruits secs.

En phase gustative c'est une huile où les amers et les épicés présents sont bien équilibrés.

Elle a plus d'acidité que les autres huiles vierge extra, et une grande quantité d'acides gras essentiels, des vitamines, des minéraux et des antioxydants.

LES USAGES CULINAIRES RECOMMANDÉS

Du point de vue culinaire c'est l'huile parfait pour les élaborations à hautes températures grâce à sa versatilité et sa capacité d'augmenter son volume. Elle convient parfaitement avec les fritures, les élaborations cuites au four, la cuisine sucrée et salée et la pâtisserie. Cependant, grâce à ses bénéfiques sur la santé, il peut également être utilisé dans les élaborations à froid. Elle sert de base à la préparation d'huiles essentielles de différentes herbes aromatiques pour accompagner les salades et les pâtes.

Une huile mûr et polyvalent qui peut résoudre toute élaboration culinaire.

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.





La Rueda Casa Baja

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Huile d'olive de catégorie supérieure, obtenu directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. - Superior category olive oil obtained directly from olives and only by mechanical procedures.



Production et mise en bouteille par:

Produced and packed by:
N° 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

ORIGINE ESPAGNE - ORIGIN SPAIN

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g. NUTRITION FACTS per 100g.	
Energie / Energy Value	900 Kcal / 3700 KJ
Matières grasses: 100 g. dont acides gras: / 100 g. of fat of which:	
- Saturés / Saturated	12 g
- Mono-insaturés / Mono-unsaturated	80 g
- Poly-insaturés / Poly-unsaturated	8 g
Glucides: / Carbohydrates:	0 g
- dont sucres / Sugars	0 g
Fibres Alimentaires / Dietary Fiber	0 g
Protéines / Proteins	0 g
Sel / Salt	0 g
Vitamine E / Vitamin E	20 mg

CRITÈRES DE SÉCURITÉ - SECURITY STANDARDS

- **Aflatoxines (Règlement 1881/2006)**
- Aflatoxins (Regulation (EC) No 1881/2006)
- **Pesticide (Règlement (CE) 396/2005 y Règlement (CE) 149/2008)**
- Pesticides (Regulations (EC) No 396/2005 and 149/2008)
- **Métaux lourds, fer, cuivre, plomb et arsenic Norme Commerciale du COI, Codex Alimentarius et Règlement (CE) 1881/2006 pour le plomb.**
- 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.
- **HAP'S (Règlement (CE) 1881/2006)**
- PAHs (Regulation (EC) No 1881/2006)
- **Dioxines (Règlement (CE) 1881/2006)**
- Dioxins (Regulation (EC) No 1881/2006)

Paramètre / Parameter	Limite / Limit
Fer / Iron	< 3 ppm
Cuivre / Cooper	< 0,1 ppm
Arsenic / Arsenic	< 0,1 ppm
Benzo (a) pyrène Benzo(a)pyrene	< 2 ppb
Suma H.A.P.'s Sum PAHs	< 10 ppb

ALLERGÈNES. En raison de son processus d'élaboration notre produit est protégé de contamination fortuit par allergènes. - **ALLERGENS.** Absence of allergens due to its manufacturing process.

O.G.M. En raison de la nature du produit et de son processus d'élaboration, il ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés. - **G.M.O.** Absence of genetically modified organismus due to the nature of the product and its manufacturing process.

Notre cave est complètement réfrigérée par un système de climatisation et les cuves sont équipés avec gaines thermiques et technologie de conservation atmosphérique pour garantir la meilleure qualité à notre HOVE. - 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.

DÉTAILS D'EMBALLAGE / PACKING DETAILS

LOT: VOIR IMPRIMÉ EN BOUTEILLE / LOT: SEE PRINTED ON THE BOTTLE

Emballage Package	Contenu bouteille Bottle content	Poids brut Gross weight	Dimensions de la bouteille (Lxlxh) Bottle dimensions (HxWxL)	Dimensions de la caisse (Lxlxh) Box dimensions (LxWxH)	
Bouteille en plastique Plastic bottle	5000 ml	4645 g	370 x 130 x 150 mm	370 x 400 x 160 mm	
Unités par caisse Units per box	Poids par caisse Box weight	Caisses par palette Boxes per pallet	Palette Europe European Pallet	Palette Américaine American Pallet	
3	14,238 kg	48 (Europalet) 60 (Americano)	1200 x 800 mm	1200 x 1000 mm	

Extrait à froid - Cold pressed

Tenir à l'abri de la chaleur et de la lumière - Protect from heat and excess light

À consommer de préférence avant - Best Before

18 mois à partir de la date d'embouteillage - 18 Moths once bottled

