



ARBEQUINA

BOUTEILLE / BOTTLE 500 ml

ARBEQUINA

Avec un niveau de fruité vert-moyen, l'huile Arbequina présente des arômes de feuilles d'olivier, de tomates et d'amandes vertes et après, une fois en bouche elle devient aux fruits plus mûrs et des céréales.

Très équilibré en bouche quand la dégustation est dans sa phase gustative. Parfois, une légère touche amère apparaît mais elle disparaît en très peu de temps.

LES USAGES CULINAIRES RECOMMANDÉS

Il convient très bien à l'élaboration de glaces et de plats sucrés en général à cause de la subtilité de son goût et de son équilibre. Elle est aussi idéale pour l'élaboration de mayonnaises et comme touche finale de plats de légumes que n'ont pas de goût marqué.

La plus élégante, elle présente une harmonie inhabituelle pour Arbequinas cultivées dans cette région.

ARBEQUINA VARIETY

Aroma: extra virgin olive oil with a medium greenly fruitiness and with scents hints of olive leaf, tomatoes and green almonds, that become to riper fruits and cereals after tasting.

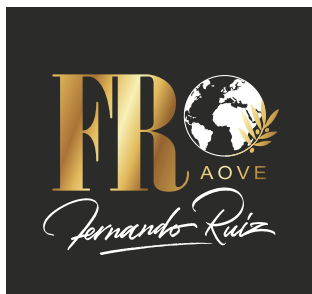
Taste: well-balanced on the palate just with a faint presence of bitterness that disappears at short notice.

RECOMMENDED CULINARY USES

Gastronomy: successful use to elaborate ice-creams and desserts overall, due to the subtle nuances of its flavour and harmony. Perfect match to elaborate mayonnaises and as final seasoning of legumes and vegetables dishes without an intense taste.

Elegant EVOO like no others, with an unusual harmony for Arbequina olives grown in this region.





HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

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



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 organisms 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.

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 - 1ªA
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

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 verre Glass bottle	500 ml	989 g	55 x 90 x 315 mm	320 x 200 x 300 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	
10	10,29 kg	80 (Europallet) 80 (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



8 425402 246740