



COUPAGE

BOUTEILLE / BOTTLE 500 ml

COUPAGE

Cette HOVE est composée de quatre variétés d'huile (PICUAL, ARBEQUINA, HOJIBLANCA Y MANZANILLA) qui lui confèrent un niveau de fruité vert-moyen, avec des arômes frais que rappellent à l'herbe fraîchement coupée, la tomate et l'artichaut.

Elle présente une harmonie entre les niveaux de piquant et amer qui la font très élégant en bouche. Cet équilibre, qui ne manque pas de personnalité, confère à cette extra vierge la capacité d'être très polyvalent dans ses utilisations culinaires.

LES USAGES CULINAIRES RECOMMANDÉS

Indiqué pour l'élaboration de vinaigrettes, simples et composées, parfait comme intégrante de marinées pour toute sorte de poissons et de viandes rouges. Recommandé d'utiliser à la touche finale des sauces, les crèmes et les ragoûts, car sa charge phénolique sera évidente pour lui apporter une légère température. Idéal pour les fritures. Très indiqué pour l'élaboration de pâtisserie grâce à l'apportation de subtilité et de saveur sucrée des variétés Manzanilla et Arbequina.

Une HOVE qui répond aux nécessités multiples de la cuisine actuelle.

COUPAGE

Aroma: a blend made of four extra virgin olive oil varieties (PICUAL, ARBEQUINA, HOJIBLANCA and MANZANILLA) with a medium greenly fruitiness and fresh scents hints that remind us freshly cut grass, tomato plant and artichoke.

Taste: elegant on the palate due to its pungent and bitter harmony. This balance, without fail of character, makes this EVOO very versatile for its culinary uses.

RECOMMENDED CULINARY USES

Gastronomy: to elaborate basic or combined dressings, perfect ingredient of marinades for any kind of fish or red meats. Advisable as final seasoning of sauces, creams and stews since its phenolic content will be patent with a moderate heating contribution. It is impeccable in the frying performance as well as suitable for desserts, due to its input of subtlety and sweetness coming from Manzanilla and Arbequina varieties.

An EVOO to satisfy the multiple needs that today's cuisine demands.





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
Tif. (+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 (LxIxH) Bottle dimensions (HxWxL)	Dimensions de la caisse (LxIxHl) 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 (Europalet) 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

