

PREMIUM

BOUTEILLE / BOTTLE 500 ml



HUILE D'OLIVE VERGE EXTRA PREMIUM

Fernando Ruiz nous présente, dans cette édition limitée, un HOVE PREMIUM élaboré exclusivement le premier jour de récolte en octobre, dont la récolte se fait au lever du soleil pour maintenir les températures basses.

Les contrôles de qualité les plus exhaustifs sur le terrain et au niveau du moulin génèrent une sélection de monovariétaux précoces qui permettent de formuler l'assemblage de la bouteille WORLD.

En utilisant le jus résultant de notre premier jour de récolte dans les variétés Picual et Manzanilla sevillana, nous créons l'équilibre parfait de fruité et de saveur que ces deux variétés donnent au produit phare de notre vaste catalogue.

Cette bouteille possède un HOVE d'un vert fruité élevé qui confère au nez une fraîcheur débordante des arômes herbacés et de la tomate au premier plan, suivis des artichauts, des feuilles d'oliviers et des amandes fraîches.

En bouche on obtient un équilibre subtil entre la puissance du Picual et la rondeur de la Manzanilla en donnant à notre HOVE des touches amères et épicées extrêmement élégantes.

En cuisine, nous trouvons un produit qui est un ingrédient principal dans les recettes les plus subtiles. En froid ou avec légères variations de température, il devient un allié parfait du poisson frais, comme tartar ou sushimi, assaisonnement d'huîtres ou de caviar de fruits de mer crus, en ceviche ou carpaccio. Agréable comme finition de crèmes de légumes, d'oiseaux ou de fruits de mer, juste au moment d'être servi. Et aussi, pour la préparation des vinaigrettes, les plus délicates, qui garnissent les truffes, les légumes frais, le poisson et les viandes grillées.

Sans doute, un produit de luxe digne des meilleures tables du monde.

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.



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.

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@fermandoruizaove.com

www.fermandoruizaove.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)

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.

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

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

