



# HOJIBLANCA

BOUTEILLE / BOTTLE 500 ml

## HOJIBLANCA

Avec un fruité vert-moyen, cette HOVE présente au nez des notes frais qui nous évoquent comme parfums primaires à l'herbe fraîche coupée suivi des parfums aux tomates de courte maturation.

En bouche résulte une huile de personnalité très marquée dans les amers qu'elle présente, et néanmoins, elle a dans les notes piquants une subtilité qui n'est perceptible qu'à la fin de la dégustation.

## LES USAGES CULINAIRES RECOMMANDÉS

Pour la cuisine elle a multitude d'attributs, il convient de noter son emploi aux marinées de viandes rouges et poissons bleus. L'élaboration de vinaigrettes composées qui accompagnent aux herbes de goût marqué comme les aromatiques ou rúcula. La touche finale de ragoûts avec des émulsions à la fin.

Une HOVE de personnalité très marquée qui se présente comme l'ingrédient fondamental dans la cuisine.

## HOJIBLANCA VARIETY

Aroma: extra virgin olive oil with a medium greenly fruitiness and really fresh notes in the nose that evoke freshly cut grass as primary aroma, followed by hardly ripe tomatoes.

Taste: olive oil with a strong personality bitter flavours, although subtle pungent hints only noticeable at the end of the tasting.

## RECOMMENDED CULINARY USES

Gastronomy: with countless attributes, this oil is noteworthy in macerations and marinades of red meats as well as oily fishes. To elaborate combined dressings served with intense flavour herbs like aromatic ones or rocket, and as final seasoning of stews with final emulsion.

A great character EVOO presented as cooking key ingredient.





## 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
<b>Fer / Iron</b>	< 3 ppm
<b>Cuivre / Cooper</b>	< 0,1 ppm
<b>Arsenic / Arsenic</b>	< 0,1 ppm
<b>Benzo (a) pyrène</b> Benzo(a)pyrene	< 2 ppb
<b>Suma H.A.P.'s</b> 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 (LxIxh) 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

