MANZANILLA

BOTELLA / BOTTLE 5 L

MANZANILLA MADURO

Con un frutado verde medio, este AOVE presenta claros aromas a tomate maduro en su fase primaria y unas agradables notas a cereal, que marcan una recolección más tardía en zonas de la campiña jienense.

En boca es armónico, presentando un balance muy equilibrado entre picantes y amargos. Características que lo convierten en un aceite recomendable en casi cualquier elaboración.

USOS CULINARIOS RECOMENDADOS

Especialmente para cocina dulce y elaboraciones vegetales, con o sin aportación de calor. Vinagretas y macerado de pescados blancos. De espectacular rendimiento en la fritura, por su durabilidad y equilibrada aportación de sabor, hacen de él un perfecto aliado en la cocina mediterránea por su versatilidad.

El equilibrio, tanto en aroma como en sabor, y su versatilidad son sus mejores atributos.

RIPE MANZANILLA VARIETY

Aroma: extra virgin olive oil with medium greenly fruitiness, where ripe tomato and pleasant cereal hints are clearly present due to a late harvest of the olive groves from Jaén.

Taste: harmonic on the palate with balanced pungent and bitter tastes that makes this oil recommendable to almost any dish.

RECOMMENDED CULINARY USES

Gastronomy: especially for desserts and vegetable dishes, with or without hot input. Dressing and to macerate white fish. Spectacular performance for frying due to its durability and balance taste contribution, making of it a perfect ally in the Mediterranean cuisine because of its versatility.

A ripe EVOO, whose versatility and balanced aroma and flavour, are its best qualities.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Aceite de oliva de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos. - Superior category olive oil obtained directly from olives and only by mechanical procedures.

Producido y envasado por:
Produced and packed by:
Nº R.S. 1603524/J
La Rueda Casa Baja S.L.
Calle San Francisco, 1 - 1ºA
23440 Baeza - Jaén - España
Tlf. (+34) 953 747 028
info@fernandoruizaove.com
www.fernandoruizaove.com

ORIGEN ESPAÑA - ORIGIN SPAIN

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por cada 100g. NUTRITION FACTS per 100g.	
Valor Energético / Energy Value	3700 kJ / 900 Kcal
Grasas: 100 g., de las cuales: / 100 g., of fat of which:	
- Saturadas / Saturated	12 g
- Monoinsaturadas / Mono-unsaturated	80 g
- Poliinsaturadas / Poly-unsaturated	8 g
Hidratos de Carbono: / Carbohydrates:	0 g
- de los cuales: Azúcares / Sugars	0 g
Fibra Alimentaria / Dietary Fiber	0 g
Proteínas / Proteins	0 g
Sal / Salt	0 g
Vitamina E / Vitamin E	20 mg

CRITERIOS DE SEGURIDAD - SECURITY STANDARDS

- **Aflatoxinas (Reglamento 1881/2006)**
- Aflatoxins (Regulation (EC) No 1881/2006)
- **Plaguicida (Reglamento (CE) 396/2005 y Reglamento (CE) 149/2008)**
- Pesticides (Regulations (EC) No 396/2005 and 149/2008)
- **Metales pesados, hierro, cobre, plomo y arsénico Norma Comercial del COI, Codex Alimentarius y Reglamento (CE) 1881/2006 para el plomo.**
- 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 (Reglamento (CE) 1881/2006)**
- PAHs (Regulation (EC) No 1881/2006)
- **Dioxinas (Reglamento (CE) 1881/2006)**
- Dioxins (Regulation (EC) No 1881/2006)

ALÉRGENOS. Por su proceso de elaboración no contiene alérgenos.
ALLERGENS. Absence of allergens due to its manufacturing process.

O.M.G. **Por la naturaleza del producto y su proceso de elaboración, no contiene organismos modificados genéticamente**. - G.M.O. Absence of genetically modified organismus due to the nature of the product and its manufacturing process.

Nuestra bodega está completamente refrigerada mediante un sistema de climatización y los tanques equipados con camisas de temperatura y tecnología de conservación en atmósfera protectora para garantizar la mejor calidad a nuestro AOVE. - 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.

Parámetro / Parameter	**Límite** / Limit
Hierro / Iron	< 3 ppm
Cobre / Cooper	< 0,1 ppm
Arsénico / Arsenic	< 0,1 ppm
Benzo (a) pireno Benzo(a)pyrene	< 2 ppb
Suma H.A.P.'s Sum PAHs	< 10 ppb

DETALLE DE EMBALAJE / PACKING DETAILS

LOTE/ LOT: VER IMPRESO EN BOTELLA/ SEE PRINTED ON THE BOTTLE

Envase Package	Contenido botella Bottle content	Peso bruto Gross weight	Dimensiones de la botella (AlxAnxL) Bottle dimensions (HxWxL)	Dimensiones de la caja (LxAnxAl) Box dimensions (LxWxH)
Botella de plástico Plastic bottle	**5000 ml**	**4645 gr**	**370 x 130 x 150 mm**	**160 x 400 x 370 mm**

Unidades por caja Units per box	Peso por caja Box weight	Cajas por palet Boxes per pallet	Palet Europeo European Pallet	Palet Americano American Pallet
3	**14,238 kg**	**48** (Europalet) **60** (Americano)	**1200 x 800 mm**	**1200 x 1000 mm**

Extracción en frío - Cold pressed
Preservar del calor y del exceso de luz - Protect from heat and excess light
Consumo preferente - Best Before
18 Meses una vez envasado - 18 Moths once bottled

8 425402 246627

MANZANILLA

BOTELLA / BOTTLE 2 L

MANZANILLA MADURO

Con un frutado verde medio, este AOVE presenta claros aromas a tomate maduro en su fase primaria y unas agradables notas a cereal, que marcan una recolección más tardía en zonas de la campiña jienense.

En boca es armónico, presentando un balance muy equilibrado entre picantes y amargos. Características que lo convierten en un aceite recomendable en casi cualquier elaboración.

USOS CULINARIOS RECOMENDADOS

Especialmente para cocina dulce y elaboraciones vegetales, con o sin aportación de calor. Vinagretas y macerado de pescados blancos. De espectacular rendimiento en la fritura, por su durabilidad y equilibrada aportación de sabor, hacen de él un perfecto aliado en la cocina mediterránea por su versatilidad.

El equilibrio, tanto en aroma como en sabor, y su versatilidad son sus mejores atributos.

RIPE MANZANILLA VARIETY

Aroma: extra virgin olive oil with medium greenly fruitiness, where ripe tomato and pleasant cereal hints are clearly present due to a late harvest of the olive groves from Jaén.

Taste: harmonic on the palate with balanced pungent and bitter tastes that makes this oil recommendable to almost any dish.

RECOMMENDED CULINARY USES

Gastronomy: especially for desserts and vegetable dishes, with or without hot input. Dressing and to macerate white fish. Spectacular performance for frying due to its durability and balance taste contribution, making of it a perfect ally in the Mediterranean cuisine because of its versatility.

A ripe EVOO, whose versatility and balanced aroma and flavour, are its best qualities.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Aceite de oliva de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos. - Superior category olive oil obtained directly from olives and only by mechanical procedures.

Producido y envasado por:
Produced and packed by:
Nº R.S. 1603524/J
La Rueda Casa Baja S.L.
Calle San Francisco, 1 - 1ºA
23440 Baeza - Jaén - España
Tlf. (+34) 953 747 028
info@fernandoruizaove.com
www.fernandoruizaove.com

ORIGEN ESPAÑA - ORIGIN SPAIN

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por cada 100g. NUTRITION FACTS per 100g.	
Valor Energético / Energy Value	3700 kJ / 900 Kcal
Grasas: 100 g., de las cuales: / 100 g., of fat of which:	
- Saturadas / Saturated	12 g
- Monoinsaturadas / Mono-unsaturated	80 g
- Poliinsaturadas / Poly-unsaturated	8 g
Hidratos de Carbono: / Carbohydrates:	0 g
- de los cuales: Azúcares / Sugars	0 g
Fibra Alimentaria / Dietary Fiber	0 g
Proteínas / Proteins	0 g
Sal / Salt	0 g
Vitamina E / Vitamin E	20 mg

CRITERIOS DE SEGURIDAD - SECURITY STANDARDS

- **Aflatoxinas (Reglamento 1881/2006)**
- Aflatoxins (Regulation (EC) No 1881/2006)
- **Plaguicida (Reglamento (CE) 396/2005 y Reglamento (CE) 149/2008)**
- Pesticides (Regulations (EC) No 396/2005 and 149/2008)
- **Metales pesados, hierro, cobre, plomo y arsénico Norma Comercial del COI, Codex Alimentarius y Reglamento (CE) 1881/2006 para el plomo.**
- 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 (Reglamento (CE) 1881/2006)**
- PAHs (Regulation (EC) No 1881/2006)
- **Dioxinas (Reglamento (CE) 1881/2006)**
- Dioxins (Regulation (EC) No 1881/2006)

Parámetro / Parameter	**Límite** / Limit
Hierro / Iron	< 3 ppm
Cobre / Cooper	< 0,1 ppm
Arsénico / Arsenic	< 0,1 ppm
Benzo (a) pireno Benzo(a)pyrene	< 2 ppb
Suma H.A.P.'s Sum PAHs	< 10 ppb

ALÉRGENOS. Por su proceso de elaboración no contiene alérgenos.
ALLERGENS. Absence of allergens due to its manufacturing process.

O.M.G. Por la naturaleza del producto y su proceso de elaboración, no contiene organismos modificados genéticamente. - G.M.O. Absence of genetically modified organismus due to the nature of the product and its manufacturing process.

Nuestra bodega está completamente refrigerada mediante un sistema de climatización y los tanques equipados con camisas de temperatura y tecnología de conservación en atmósfera protectora para garantizar la mejor calidad a nuestro AOVE. - 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.

DETALLE DE EMBALAJE / PACKING DETAILS

LOTE/ LOT: VER IMPRESO EN BOTELLA/ SEE PRINTED ON THE BOTTLE

Envase Package	Contenido botella Bottle content	Peso bruto Gross weight	Dimensiones de la botella (AlxAnxL) Bottle dimensions (HxWxL)	Dimensiones de la caja (LxAnxAl) Box dimensions (LxWxH)
Botella de plástico Plastic bottle	**2000 ml**	**1878 gr**	**290 x 100 x 100 mm**	**320 x 220 x 300 mm**

Unidades por caja Units per box	Peso por caja Box weight	Cajas por palet Boxes per pallet	Palet Europeo European Pallet	Palet Americano American Pallet
6	**11,548 kg**	**55** (Europalet) **75** (Americano)	**1200 x 800 mm**	**1200 x 1000 mm**

Extracción en frío - Cold pressed
Preservar del calor y del exceso de luz - Protect from heat and excess light
Consumo preferente - Best Before
18 Meses una vez envasado - 18 Moths once bottled

8 425402 246641

MANZANILLA

BOTELLA / BOTTLE 1 L

MANZANILLA MADURO

Con un frutado verde medio, este AOVE presenta claros aromas a tomate maduro en su fase primaria y unas agradables notas a cereal, que marcan una recolección más tardía en zonas de la campiña jienense.

En boca es armónico, presentando un balance muy equilibrado entre picantes y amargos. Características que lo convierten en un aceite recomendable en casi cualquier elaboración.

USOS CULINARIOS RECOMENDADOS

Especialmente para cocina dulce y elaboraciones vegetales, con o sin aportación de calor. Vinagretas y macerado de pescados blancos. De espectacular rendimiento en la fritura, por su durabilidad y equilibrada aportación de sabor, hacen de él un perfecto aliado en la cocina mediterránea por su versatilidad.

El equilibrio, tanto en aroma como en sabor, y su versatilidad son sus mejores atributos.

RIPE MANZANILLA VARIETY

Aroma: extra virgin olive oil with medium greenly fruitiness, where ripe tomato and pleasant cereal hints are clearly present due to a late harvest of the olive groves from Jaén.

Taste: harmonic on the palate with balanced pungent and bitter tastes that makes this oil recommendable to almost any dish.

RECOMMENDED CULINARY USES

Gastronomy: especially for desserts and vegetable dishes, with or without hot input. Dressing and to macerate white fish. Spectacular performance for frying due to its durability and balance taste contribution, making of it a perfect ally in the Mediterranean cuisine because of its versatility.

A ripe EVOO, whose versatility and balanced aroma and flavour, are its best qualities.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Aceite de oliva de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos. - Superior category olive oil obtained directly from olives and only by mechanical procedures.

Producido y envasado por:
Produced and packed by:
Nº R.S. 1603524/J
La Rueda Casa Baja S.L.
Calle San Francisco, 1 - 1ºA
23440 Baeza - Jaén - España
Tlf. (+34) 953 747 028
info@fernandoruizaove.com
www.fernandoruizaove.com

ORIGEN ESPAÑA - ORIGIN SPAIN

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por cada 100g. NUTRITION FACTS per 100g.	
Valor Energético / Energy Value	3700 kJ / 900 Kcal
Grasas: 100 g., de las cuales: / 100 g., of fat of which:	
- Saturadas / Saturated	12 g
- Monoinsaturadas / Mono-unsaturated	80 g
- Poliinsaturadas / Poly-unsaturated	8 g
Hidratos de Carbono: / Carbohydrates:	0 g
- de los cuales: Azúcares / Sugars	0 g
Fibra Alimentaria / Dietary Fiber	0 g
Proteínas / Proteins	0 g
Sal / Salt	0 g
Vitamina E / Vitamin E	20 mg

CRITERIOS DE SEGURIDAD - SECURITY STANDARDS

- **Aflatoxinas (Reglamento 1881/2006)**
- Aflatoxins (Regulation (EC) No 1881/2006)
- **Plaguicida (Reglamento (CE) 396/2005 y Reglamento (CE) 149/2008)**
- Pesticides (Regulations (EC) No 396/2005 and 149/2008)
- **Metales pesados, hierro, cobre, plomo y arsénico Norma Comercial del COI, Codex Alimentarius y Reglamento (CE) 1881/2006 para el plomo.**
- 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 (Reglamento (CE) 1881/2006)**
- PAHs (Regulation (EC) No 1881/2006)
- **Dioxinas (Reglamento (CE) 1881/2006)**
- Dioxins (Regulation (EC) No 1881/2006)

ALÉRGENOS. Por su proceso de elaboración no contiene alérgenos.
ALLERGENS. Absence of allergens due to its manufacturing process.

O.M.G. **Por la naturaleza del producto y su proceso de elaboración, no contiene organismos modificados genéticamente**. - G.M.O. Absence of genetically modified organismus due to the nature of the product and its manufacturing process.

Nuestra bodega está completamente refrigerada mediante un sistema de climatización y los tanques equipados con camisas de temperatura y tecnología de conservación en atmósfera protectora para garantizar la mejor calidad a nuestro AOVE. - 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.

Parámetro / Parameter	**Límite** / Limit
Hierro / Iron	< 3 ppm
Cobre / Cooper	< 0,1 ppm
Arsénico / Arsenic	< 0,1 ppm
Benzo (a) pireno Benzo(a)pyrene	< 2 ppb
Suma H.A.P.'s Sum PAHs	< 10 ppb

DETALLE DE EMBALAJE / PACKING DETAILS

LOTE/ LOT: VER IMPRESO EN BOTELLA/ SEE PRINTED ON THE BOTTLE

Envase Package	Contenido botella Bottle content	Peso bruto Gross weight	Dimensiones de la botella (AlxAnxL) Bottle dimensions (HxWxL)	Dimensiones de la caja (LxAnxAl) Box dimensions (LxWxH)
Botella de plástico Plastic bottle	**1000 ml**	**943 gr**	**290 x 65 x 75 mm**	**285 x 250 x 300 mm**

Unidades por caja Units per box	Peso por caja Box weight	Cajas por palet Boxes per pallet	Palet Europeo European Pallet	Palet Americano American Pallet
12	**11,619 kg**	**60** (Europalet) **75** (Americano)	**1200 x 800 mm**	**1200 x 1000 mm**

Extracción en frío - Cold pressed
Preservar del calor y del exceso de luz - Protect from heat and excess light
Consumo preferente - Best Before
18 Meses una vez envasado - 18 Moths once bottled

8 425402 246702