www.fernandoruizaove.com

Fernando Ruiz

EXTRA VIRGIN OLIVENÖL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Unser Unternehmen "La Rueda Casa Baja S.L." betreibt die Finca "La Rueda Casa Baja", die 600 ha und 200.000 Olivenbäume verschiedener Sorten (Picual, Manzanilla, Arbequina und Hojiblanca) umfasst.

Wir sind ein Privatunternehmen mit Sitz in Baeza (Jaén), das natives Olivenöl extra (AOVE) mit voller Produktionsgarantie, Qualität, Verfolgbarkeit und Kontinuität erzeugt. Kontrolle im eigenen Laboratorium und Abfüllung in unseren Anlagen.

Das gesamte Verfahren findet in ein und derselben Finca statt, um die Frische und Qualität zu gewährleisten.

Eine Fabrik, die gebaut wurde, um Olivenöl mit hervorragender sensorischer Qualität unter Wahrung der höchsten Hygienestandards und sorgfältiger Beachtung der Umwelt im Zeichen der Exklusivität, Modernität und des Selbstvertrauens der Branche herzustellen. Auf sie wird während des gesamten Produktionsprozesses Wert gelegt, und die Fabrik ist mit der innovativsten Technologie für die Herstellung, Ernte, Verarbeitung und Lagerung ausgestattet.

Die Anlagen sind aus 100 % rostfreiem Stahl und aus für die Verwendung für Lebensmittel zertifiziertem Material hergestellt.

In unserem Weinkeller verfügen wir über 40 Tanks aus rostfreiem Stahl, die zur Kontrolle der Qualität des Olivenöls mit Temperaturummantelungen versehen sind.

Eine Privatinvestition in Höhe von ca. 50 Millionen Euro.

Ich lade Sie ein, unsere Webseite zu besuchen, auf der Sie unsere Anlagen und Produkte betrachten können:

www.fernandoruizaove.com

Mit freundlichen Grüßen

Fernando Ruiz

FERNANDO RUIZ CATENA
Vorsitzender
Email: **fernando@fernando-ruizr.com**

*Our company **"La Rueda Casa Baja S.L."** is managing the farm "La Rueda Casa Baja" with a total area of 600 hectares where there are 200,000 olive trees of different varieties (picual, manzanilla, arbequina and hojiblanca).*

*It's a private company located in **Baeza** (province of **Jaén**) that elaborates extra virgin olive oil (EVOO) with total guarantee of production, quality, traceability and continuity. Controlled by own laboratory and packaging inside our facilities.*

The whole process made in the same farm in order to ensure the freshness and quality.

A factory built to get excellent sensory quality olive oils keeping the most stringent hygienic standards and with a painstaking care for the environment within the exclusivity, modernity and self-confidence from this sector. We are involved in the production process and equipped with the most breakthrough technology of growing, harvesting, production and storage.

Our premises are built 100% stainless steel and food grade material. And the olive oil cellar is made of 40 stainless steel tanks equipped with cooling and heating jackets in order to control the olive oil temperature for keeping the quality.

This is a private investment of 50 million euros approx.

Please feel free to take a look to our website to see our facilities and products:

www.fernandoruizaove.com

King Regards

Fernando Ruiz

FERNANDO RUIZ CATENA
President
Email: **fernando@fernando-ruizr.com**

FR AOVE
Fernando Ruiz

La Rueda Casa Baja S.L.le ofrece total garantía de producción, calidad, trazabilidad y continuidad, al poseer 600 hectáreas de olivos con una producción de 2 millones de litros de aceite de oliva virgen extra de alta calidad.

Puro zumo de oliva extraído en frío en nuestra almazara, controlado por laboratorio propio y envasado en nuestras instalaciones.

Todo dentro de la misma finca para garantizar la frescura del proceso.

La Rueda Casa Baja S.L. offers a total guarantee of production, quality, traceability and continuity, with 600 hectares of olive trees and 2 million litres of premium quality extra virgin olive oil.

Pure cold-pressed olive juice processed in our mill, controlled by own laboratory and packaging inside our facilities.

The whole process made in the same farm in order to ensure the freshness.

La Rueda Casa Baja S.L. 公司拥有600公顷的橄榄树庄园,公司采用物理冷压榨工艺,实验室全程在线检测的质量控制,从采收到压榨包装全过程在国际认证的工厂一次成型,所有的步骤都在我们自己可控的庄园内完成,确保了产品的绝对原生新鲜。在生产,质量,可追溯性和持续性全面保证的条件下可生产提供200万升的橄榄油高端顶级精品———天然纯正的庄园级特级原生橄榄油。

La Rueda Casa Baja S.L.
توفر شركة (لا رويدا كاسا باخا س.ل.) ضمانا كاملا للإنتاج والجودة والتتبع والاستمرارية مع 600 هكتار من أشجار الزيتون و 2 مليون لتر من زيت الزيتون البكر الممتاز
عصير الزيتون النقي المضغوط مبردا يتم عصره في المطحنة الخاصه بنا, يتم التحكم بعمليه العصر بواسطه المختبر الخاص بنا وتتم عمليه التعبئة والتغليف داخل مرافقنا.
تتم العملية كاملة في نفس المزرعة من أجل ضمان نضارة و جوده المنتج

PREMIUM

FLASCHE / BOTTLE 500 ml

PREMIUM EXTRA VIRGIN OLIVENÖL

In dieser limitierten Auflage präsentiert uns Fernando Ruiz ein natives Olivenöl extra Premium, das ausschließlich am ersten Erntetag im Oktober hergestellt wurde, an dem die Früchte bei niedrigen Temperaturen in der Nacht eingesammelt werden.

Dank gründlichster Kontrollen der Qualität bei der Ernte und der Weiterverarbeitung in der Ölmühle wird eine Selektion sortenreiner Öle aus frühreifen Oliven gewonnen, die die Grundlage für die Coupage bilden, wie sie sich in der Flasche WORLD findet.

Unter Verwendung des Safts, der an unserem ersten Erntetag bei den Sorten Picual und Manzanilla Sevillana anfällt, entsteht die perfekte Balance aus Fruchtigkeit und Geschmack, die diese beiden Sorten dem unbestrittenen Spitzenprodukt unseres umfangreichen Angebotskatalogs verleihen.

Diese Flasche birgt ein natives Olivenöl extra mit ausgeprägter Grünfruchtigkeit, das in der Nase eine strahlende Frische verbreitet, vor allem Kräuter- und Tomatenaromen, daneben Artischocke, Olivenblätter und frische Mandeln. Im Mund stellt sich eine feine Ausgewogenheit zwischen der Stärke des Picual und der Rundheit des Manzanilla ein, die unserem nativen Olivenöl extra eine überaus elegante bittere und leicht scharfe Note verleiht.

In kulinarischer Hinsicht haben wir es mit einem Erzeugnis zu tun, das eine Hauptzutat an sich darstellt und einen aktiven Bestandteil der erlesensten Rezepte in ihrer höchsten Ausdrucksform bildet. Für die Verwendung in kaltem Zustand oder höchstens bei geringer Hitzezufuhr bestimmt, eignet es sich als perfekter Verbündeter von Frischfischgerichten, die als Tatar oder Sushi serviert werden, von Austern- oder Kaviarzubereitungen sowie von rohen Meeresfrüchten aller Art als Ceviche oder Carpaccio. Schmackhaft als Verfeinerung von Gemüse-, Geflügel- oder Meeresfrüchtecrèmes genau zum Servierzeitpunkt.
Und selbstverständlich auch für die Zubereitung der köstlichsten Vinaigrettesaucen zum Würzen von Trüffeln, frischem Gemüse, Fisch und Grillfleisch.

Ohne jeden Zweifel ein Luxusprodukt, das unbedingt auf die Feinschmeckertische in aller Welt gehört.

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.

EXTRA VIRGIN OLIVENÖL

Olivenöl der ersten Güteklasse, direkt aus Oliven und ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.
Superior category olive oil obtained directly from olives and only by mechanical procedures.

Hergestellt und abgefüllt von:
Produced and packed by:
Nr. R.S. 1603524/J
La Rueda Casa Baja S.L.
Calle San Francisco, 1 - 1ºA
23440 Baeza – Jaén – Spanien
Tel. (+34) 953 74 70 28
info@fernandoruizaove.com
www.fernandoruizaove.com

HERKUNFTSLAND SPANIEN - ORIGIN SPAIN

NÄHRWERTINFORMATIONEN je 100 g NUTRITION FACTS per 100g.	
Brennwert / Energy Value	3700 kJ / 900 Kcal
Fette: 100 g, davon: / 100 g., of fat of which:	
- Gesättigt / Saturated	12 g
- Einfach ungesättigt / Mono-unsaturated	80 g
- Mehrfach ungesättigt / Poly-unsaturated	8 g
: Kohlenhydrate / Carbohydrates:	0 g
- davon: Zucker / Sugars	0 g
Ballaststoffe / Dietary Fiber	0 g
Proteine / Proteins	0 g
Salz / Salt	0 g
Vitamin E / Vitamin E	20 mg

SICHERHEITSKRITERIEN - SECURITY STANDARDS

- **Aflatoxine (Verordnung 1881/2006)**
- Aflatoxins (Regulation (EC) No 1881/2006)
- **Pestizide (Verordnung (EG) 396/2005 und Verordnung (EG) 149/2008);**
- Pesticides (Regulations (EC) No 396/2005 and 149/2008)
- **Schwermetalle, Eisen, Kupfer, Blei und Arsen Handelsregel des IOC (Internationaler Olivenrat), Codex Alimentarius und Verordnung (EG) 1881/2006 für Blei.**
- 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.
- **PAK (Verordnung (EG) 1881/2006)**
- PAHs (Regulation (EC) No 1881/2006)
- **Dioxine (Verordnung (EG) 1881/2006)**
- Dioxins (Regulation (EC) No 1881/2006)

Parameter / Parameter	**Grenzwert** / Limit
Eisen / Iron	< 3 ppm
Kupfer / Cooper	< 0,1 ppm
Arsen / Arsenic	< 0,1 ppm
Benzo(a)pyren Benzo(a)pyrene	< 2 ppb
Summe PAK Sum PAHs	< 10 ppb

ALLERGENE Aufgrund seines Herstellungsverfahrens enthält es keine Allergene.
ALLERGENS. Absence of allergens due to its manufacturing process.

GVO Aufgrund der Beschaffenheit des Produkts und seines Herstellungsverfahrens enthält es keine gentechnisch veränderten Organismen.- G.M.O. Absence of genetically modified organismus due to the nature of the product and its manufacturing process.

Unser Lagerkeller wird mit einer Klimaanlage komplett gekühlt, die Tanks sind mit Temperaturschutzhüllen und einer Konservierungstechnik in Schutzgasatmosphäre ausgestattet, um die beste Qualität unseres nativen Olivenöls extra zu gewährleisten. - 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.

Kaltgepresst - Cold pressed
Vor Hitze und Sonnenlicht schützen - Protect from heat and excess light
Mindesthaltbarkeit - Best Before
18 Monate ab Verpackungsdatum - 18 Moths once bottled

8 425402 246900

PICUAL

FLASCHE / BOTTLE 500 ml

PICUAL

Dieses Öl weist eine mittelhohe Grünfruchtigkeit auf. Sein Aromaspektrum umfasst Würzkräuter, Tomate mit interessanten Noten von grünen Bananen und Artischocken.

Im Mund erweist sich das Öl als sehr ausgewogen mit einem mild-bitteren und ganz wenig scharfen Geschmack. Insgesamt, ein sehr harmonisches natives Olivenöl extra mit einer Fülle positiver Eigenschaften.

EMPFOHLENE KULINARISCHE VERWENDUNG

In kulinarischer Hinsicht ist wegen seiner Delikatesse die Verwendung im kalten Zustand als Grundbestandteil jeder Zubereitung hervorzuheben, bei der es auf Kühlung und einen ausgeprägten Charakter ankommt, den nur ein natives Olivenöl extra der Sorte Picual beisteuern kann. Auch bei leichter Temperaturzufuhr, bei der es seinen Phenolgehalt nicht einbüßt, gibt es Emulsionen und dem Abrunden von Gerichten unterschiedlichster Art eine eigene Persönlichkeit.

Frische, Ausgewogenheit und Charakter sind die Merkmale, die seine Persönlichkeit bestimmen.

PICUAL VARIETY

Taste: sensory results suggest an extra virgin olive oil with high medium fruitiness. It is very well-bal anced, slightly bitter and a little peppery, with great harmony and other positive attributes.

Aroma: fresh grass, tomato, interesting notes of green banana and artichoke.

RECOMMENDED CULINARY USES

Gastronomy: it is a delicate-bodied olive oil. It is meant to be drizzled over cooked and raw food and used in dressings to add the freshness and great character only extra virgin olive oil from Picual variety can provide. Keep heating to a minimum so that it does not get so hot it loses its healthy properties. It provides great personality used in emulsions and as final seasoning of different dishes.

Its personality is defined by its fresh flavour, balance and character.

EXTRA VIRGIN OLIVENÖL

Olivenöl der ersten Güteklasse, direkt aus Oliven und ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

Superior category olive oil obtained directly from olives and only by mechanical procedures.

Hergestellt und abgefüllt von:
Produced and packed by:
Nr. R.S. 1603524/J
La Rueda Casa Baja S.L.
Calle San Francisco, 1 - 1ºA
23440 Baeza – Jaén – Spanien
Tel. (+34) 953 74 70 28
info@fernandoruizaove.com
www.fernandoruizaove.com

HERKUNFTSLAND SPANIEN - ORIGIN SPAIN

NÄHRWERTINFORMATIONEN je 100 g NUTRITION FACTS per 100g.	
Brennwert / Energy Value	3700 kJ / 900 Kcal
Fette: 100 g, davon: / 100 g., of fat of which:	
- Gesättigt / Saturated	12 g
- Einfach ungesättigt / Mono-unsaturated	80 g
- Mehrfach ungesättigt / Poly-unsaturated	8 g
: Kohlenhydrate / Carbohydrates:	0 g
- davon: Zucker / Sugars	0 g
Ballaststoffe / Dietary Fiber	0 g
Proteine / Proteins	0 g
Salz / Salt	0 g
Vitamin E / Vitamin E	20 mg

SICHERHEITSKRITERIEN - SECURITY STANDARDS

- **Aflatoxine (Verordnung 1881/2006)**
- Aflatoxins (Regulation (EC) No 1881/2006)
- **Pestizide (Verordnung (EG) 396/2005 und Verordnung (EG) 149/2008);**
- Pesticides (Regulations (EC) No 396/2005 and 149/2008)
- **Schwermetalle, Eisen, Kupfer, Blei und Arsen Handelsregel des IOC (Internationaler Olivenrat), Codex Alimentarius und Verordnung (EG) 1881/2006 für Blei.**
- 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.
- **PAK (Verordnung (EG) 1881/2006)**
- PAHs (Regulation (EC) No 1881/2006)
- **Dioxine (Verordnung (EG) 1881/2006)**
- Dioxins (Regulation (EC) No 1881/2006)

ALLERGENE Aufgrund seines Herstellungsverfahrens enthält es keine Allergene.
ALLERGENS. Absence of allergens due to its manufacturing process.

GVO Aufgrund der Beschaffenheit des Produkts und seines Herstellungsverfahrens enthält es keine gentechnisch veränderten Organismen.- G.M.O. Absence of genetically modified organismus due to the nature of the product and its manufacturing process.

Unser Lagerkeller wird mit einer Klimaanlage komplett gekühlt, die Tanks sind mit Temperaturschutzhüllen und einer Konservierungstechnik in Schutzgasatmosphäre ausgestattet, um die beste Qualität unseres nativen Olivenöls extra zu gewährleisten. - 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.

Parameter / Parameter	**Grenzwert** / Limit
Eisen / Iron	< 3 ppm
Kupfer / Cooper	< 0,1 ppm
Arsen / Arsenic	< 0,1 ppm
Benzo(a)pyren Benzo(a)pyrene	< 2 ppb
Summe PAK Sum PAHs	< 10 ppb

VERPACKUNGSDETAILS / PACKING DETAILS

LOT: SEE PRINTED IN BOTTLE / SIEHE FLASCHENAUFDRUCK

Verpackung Package	Flascheninhalt Bottle content	Bruttogewicht Gross weight	Flaschenmaße (HxBxL) Bottle dimensions (HxWxL)	Kistenabmessungen (LxBxH) Box dimensions (LxWxH)
Glasflasche Glass bottle	**500 ml**	**989 g**	**315 x 90 x 55 mm**	**300 x 200 x 320 mm**

Stückzahl pro Kiste Units per box	Gewicht je Kiste Box weight	Kisten pro Palette Boxes per pallet	Europalette European Pallet	GMA-Palette American Pallet
10	**10,29 kg**	**80** (Europalette) **80** (GMA-Palette)	**1200 x 800 mm**	**1200 x 1000 mm**

Kaltgepresst - Cold pressed
Vor Hitze und Sonnenlicht schützen - Protect from heat and excess light
Mindesthaltbarkeit - Best Before
18 Monate ab Verpackungsdatum - 18 Moths once bottled

8 425402 246610

PICUAL

FLASCHE / BOTTLE 500 ml

PICUAL

Dieses Öl weist eine mittelhohe Grünfruchtigkeit auf. Sein Aromaspektrum umfasst Würzkräuter, Tomate mit interessanten Noten von grünen Bananen und Artischocken.

Im Mund erweist sich das Öl als sehr ausgewogen mit einem mild-bitteren und ganz wenig scharfen Geschmack. Insgesamt, ein sehr harmonisches natives Olivenöl extra mit einer Fülle positiver Eigenschaften.

EMPFOHLENE KULINARISCHE VERWENDUNG

In kulinarischer Hinsicht ist wegen seiner Delikatesse die Verwendung im kalten Zustand als Grundbestandteil jeder Zubereitung hervorzuheben, bei der es auf Kühlung und einen ausgeprägten Charakter ankommt, den nur ein natives Olivenöl extra der Sorte Picual beisteuern kann. Auch bei leichter Temperaturzufuhr, bei der es seinen Phenolgehalt nicht einbüßt, gibt es Emulsionen und dem Abrunden von Gerichten unterschiedlichster Art eine eigene Persönlichkeit.

Frische, Ausgewogenheit und Charakter sind die Merkmale, die seine Persönlichkeit bestimmen.

PICUAL VARIETY

Taste: sensory results suggest an extra virgin olive oil with high medium fruitiness. It is very well-bal anced, slightly bitter and a little peppery, with great harmony and other positive attributes.

Aroma: fresh grass, tomato, interesting notes of green banana and artichoke.

RECOMMENDED CULINARY USES

Gastronomy: it is a delicate-bodied olive oil. It is meant to be drizzled over cooked and raw food and used in dressings to add the freshness and great character only extra virgin olive oil from Picual variety can provide. Keep heating to a minimum so that it does not get so hot it loses its healthy properties. It provides great personality used in emulsions and as final seasoning of different dishes.

Its personality is defined by its fresh flavour, balance and character.

EXTRA VIRGIN OLIVENÖL

Olivenöl der ersten Güteklasse, direkt aus Oliven und ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

Superior category olive oil obtained directly from olives and only by mechanical procedures.

Hergestellt und abgefüllt von:
Produced and packed by:
Nr. R.S. 1603524/J
La Rueda Casa Baja S.L.
Calle San Francisco, 1 - 1ºA
23440 Baeza – Jaén – Spanien
Tel. (+34) 953 74 70 28
info@fernandoruizaove.com
www.fernandoruizaove.com

HERKUNFTSLAND SPANIEN - ORIGIN SPAIN

NÄHRWERTINFORMATIONEN je 100 g NUTRITION FACTS per 100g.	
Brennwert / Energy Value	3700 kJ / 900 Kcal
Fette: 100 g, davon: / 100 g., of fat of which:	
- Gesättigt / Saturated	12 g
- Einfach ungesättigt / Mono-unsaturated	80 g
- Mehrfach ungesättigt / Poly-unsaturated	8 g
: Kohlenhydrate / Carbohydrates:	0 g
- davon: Zucker / Sugars	0 g
Ballaststoffe / Dietary Fiber	0 g
Proteine / Proteins	0 g
Salz / Salt	0 g
Vitamin E / Vitamin E	20 mg

SICHERHEITSKRITERIEN - SECURITY STANDARDS

- **Aflatoxine (Verordnung 1881/2006)**
- Aflatoxins (Regulation (EC) No 1881/2006)
- **Pestizide (Verordnung (EG) 396/2005 und Verordnung (EG) 149/2008);**
- Pesticides (Regulations (EC) No 396/2005 and 149/2008)
- **Schwermetalle, Eisen, Kupfer, Blei und Arsen Handelsregel des IOC (Internationaler Olivenrat), Codex Alimentarius und Verordnung (EG) 1881/2006 für Blei.**
- 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.
- **PAK (Verordnung (EG) 1881/2006)**
- PAHs (Regulation (EC) No 1881/2006)
- **Dioxine (Verordnung (EG) 1881/2006)**
- Dioxins (Regulation (EC) No 1881/2006)

ALLERGENE Aufgrund seines Herstellungsverfahrens enthält es keine Allergene.
ALLERGENS. Absence of allergens due to its manufacturing process.

GVO Aufgrund der Beschaffenheit des Produkts und seines Herstellungsverfahrens enthält es keine gentechnisch veränderten Organismen.- G.M.O. Absence of genetically modified organismus due to the nature of the product and its manufacturing process.

Unser Lagerkeller wird mit einer Klimaanlage komplett gekühlt, die Tanks sind mit Temperaturschutzhüllen und einer Konservierungstechnik in Schutzgasatmosphäre ausgestattet, um die beste Qualität unseres nativen Olivenöls extra zu gewährleisten. - 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.

Parameter / Parameter	**Grenzwert** / Limit
Eisen / Iron	< 3 ppm
Kupfer / Cooper	< 0,1 ppm
Arsen / Arsenic	< 0,1 ppm
Benzo(a)pyren Benzo(a)pyrene	< 2 ppb
Summe PAK Sum PAHs	< 10 ppb

VERPACKUNGSDETAILS / PACKING DETAILS

LOT: SEE PRINTED IN BOTTLE / SIEHE FLASCHENAUFDRUCK

Verpackung Package	Flascheninhalt Bottle content	Bruttogewicht Gross weight	Flaschenmaße (HxBxL) Bottle dimensions (HxWxL)	Kistenabmessungen (LxBxH) Box dimensions (LxWxH)
Glasflasche Glass bottle	**500 ml**	**989 g**	**315 x 90 x 55 mm**	**300 x 200 x 320 mm**

Stückzahl pro Kiste Units per box	Gewicht je Kiste Box weight	Kisten pro Palette Boxes per pallet	Europalette European Pallet	GMA-Palette American Pallet
10	**10,29 kg**	**80** (Europalette) **80** (GMA-Palette)	**1200 x 800 mm**	**1200 x 1000 mm**

Kaltgepresst - Cold pressed
Vor Hitze und Sonnenlicht schützen - Protect from heat and excess light
Mindesthaltbarkeit - Best Before
18 Monate ab Verpackungsdatum - 18 Moths once bottled

8 425402 246672

COUPAGE

FLASCHE / BOTTLE 500 ml

COUPAGE

Dieses native Olivenöl extra bildet eine Mischung aus vier Sorten (PICUAL, ARBEQUINA, HOJIBLANCA und MANZANILLA), die ihm eine mittlere Fruchtigkeit mit frischen Aromen verleihen und den Duft von frisch geschnittenen Kräutern, Tomatenstauden und Artischocken beschwören.

Es weist eine scharf und bitter anmutende Harmonie auf, die ihm einen eleganten Geschmack verleiht. Dank dieser Ausgewogenheit, die nicht mit fehlender Persönlichkeit zu verwechseln ist, lässt sich dieses native Olivenöl extra in der Küche vielseitig verwenden.

EMPFOHLENE KULINARISCHE VERWENDUNG

Es eignet sich für die Zubereitung von einfachen und gebundenen Vinaigrettesaucen und passt perfekt zu Marinaden für Fisch- und Rotfleischgerichte aller Art. Es ist zu empfehlen zum Abrunden von Soßen, Crèmes und Eintopfgerichten, da sein Phenolgehalt durch leichtes Erhitzen voll zur Geltung kommt. Bestens zum Braten geeignet. Dank seines feinen Geschmacks und seiner Süße, die es durch die Sorten Manzanilla und Arbequina erhält, verwendbar für die Zubereitung von Süßspeisen.

Ein natives Olivenöl extra, das den vielfältigen Ansprüchen der zeitgenössischen Küche voll und ganz gerecht wird.

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.

EXTRA VIRGIN OLIVENÖL

Olivenöl der ersten Güteklasse, direkt aus Oliven und ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

Superior category olive oil obtained directly from olives and only by mechanical procedures.

Hergestellt und abgefüllt von:
Produced and packed by:
Nr. R.S. 1603524/J
La Rueda Casa Baja S.L.
Calle San Francisco, 1 - 1ºA
23440 Baeza – Jaén – Spanien
Tel. (+34) 953 74 70 28
info@fernandoruizaove.com
www.fernandoruizaove.com

HERKUNFTSLAND SPANIEN - ORIGIN SPAIN

NÄHRWERTINFORMATIONEN je 100 g NUTRITION FACTS per 100g.	
Brennwert / Energy Value	3700 kJ / 900 Kcal
Fette: 100 g, davon: / 100 g., of fat of which:	
- Gesättigt / Saturated	12 g
- Einfach ungesättigt / Mono-unsaturated	80 g
- Mehrfach ungesättigt / Poly-unsaturated	8 g
: Kohlenhydrate / Carbohydrates:	0 g
- davon: Zucker / Sugars	0 g
Ballaststoffe / Dietary Fiber	0 g
Proteine / Proteins	0 g
Salz / Salt	0 g
Vitamin E / Vitamin E	20 mg

SICHERHEITSKRITERIEN - SECURITY STANDARDS

- **Aflatoxine (Verordnung 1881/2006)**
- Aflatoxins (Regulation (EC) No 1881/2006)
- **Pestizide (Verordnung (EG) 396/2005 und Verordnung (EG) 149/2008);**
- Pesticides (Regulations (EC) No 396/2005 and 149/2008)
- **Schwermetalle, Eisen, Kupfer, Blei und Arsen Handelsregel des IOC (Internationaler Olivenrat), Codex Alimentarius und Verordnung (EG) 1881/2006 für Blei.**
- 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.
- **PAK (Verordnung (EG) 1881/2006)**
- PAHs (Regulation (EC) No 1881/2006)
- **Dioxine (Verordnung (EG) 1881/2006)**
- Dioxins (Regulation (EC) No 1881/2006)

ALLERGENE Aufgrund seines Herstellungsverfahrens enthält es keine Allergene.
ALLERGENS. Absence of allergens due to its manufacturing process.

GVO Aufgrund der Beschaffenheit des Produkts und seines Herstellungsverfahrens enthält es keine gentechnisch veränderten Organismen.- G.M.O. Absence of genetically modified organismus due to the nature of the product and its manufacturing process.

Unser Lagerkeller wird mit einer Klimaanlage komplett gekühlt, die Tanks sind mit Temperaturschutzhüllen und einer Konservierungstechnik in Schutzgasatmosphäre ausgestattet, um die beste Qualität unseres nativen Olivenöls extra zu gewährleisten. - 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.

Parameter / Parameter	**Grenzwert** / Limit
Eisen / Iron	< 3 ppm
Kupfer / Cooper	< 0,1 ppm
Arsen / Arsenic	< 0,1 ppm
Benzo(a)pyren Benzo(a)pyrene	< 2 ppb
Summe PAK Sum PAHs	< 10 ppb

VERPACKUNGSDETAILS / PACKING DETAILS

LOT: SEE PRINTED IN BOTTLE / SIEHE FLASCHENAUFDRUCK

Verpackung Package	Flascheninhalt Bottle content	Bruttogewicht Gross weight	Flaschenmaße (HxBxL) Bottle dimensions (HxWxL)	Kistenabmessungen (LxBxH) Box dimensions (LxWxH)
Glasflasche Glass bottle	**500 ml**	**989 g**	**315 x 90 x 55 mm**	**300 x 200 x 320 mm**

Stückzahl pro Kiste Units per box	Gewicht je Kiste Box weight	Kisten pro Palette Boxes per pallet	Europalette European Pallet	GMA-Palette American Pallet
10	**10,29 kg**	**80** (Europalette) **80** (GMA-Palette)	**1200 x 800 mm**	**1200 x 1000 mm**

Kaltgepresst - Cold pressed
Vor Hitze und Sonnenlicht schützen - Protect from heat and excess light
Mindesthaltbarkeit - Best Before
18 Monate ab Verpackungsdatum - 18 Moths once bottled

8 425402 246696

MANZANILLA

FLASCHE / BOTTLE 500 ml

MANZANILLA

Dieses Öl weist eine mittelhohe Grünfruchtigkeit auf. Es besitzt das Aroma von Tomatenstauden mit interessanten Mandelnoten, die typisch für ein Öl mit mittlerem Reifegrad sind.

Im Mund wirkt das Öl als sehr ausgewogen mit einem mild-bitteren Geschmack und einer Schärfe, die zum Schluss eine große Feinheit aufweist. Eleganz und Abgerundetheit.

EMPFOHLENE KULINARISCHE VERWENDUNG

In kulinarischer Hinsicht ist wegen seiner Delikatesse die überaus geschmacksveredelnde Verwendung für Süßspeisen und als Beigabe zu pflanzlichen Eintöpfen hervorzuheben. Kalt passt es hervorragend zu Gemüse- und Meeresfrüchtesalaten sowie Rohfischgerichten wie Ceviche, Tatar oder Carpaccio.

Es bedarf einer sehr speziellen Behandlung, um seine Delikatesse voll zur Geltung zu bringen.

MANZANILLA VARIETY

Taste: sensory results suggest an extra virgin olive oil with medium fruitiness. It is very well-balanced, slightly bitter, and it has a light peppery aftertaste. Elegance and roundness.

Aroma: tomato plant, with interesting notes of almonds reflecting the natural characteristics before full maturity.

RECOMMENDED CULINARY USES

Gastronomy: it is a delicate-bodied olive oil. It is superb for desserts and vegetables casseroles. It is perfect to drizzle over legumes salads, seafood and raw fish elaborations, such as ceviches, tartare or carpaccio.

It is needed a very specific use to show all its fineness.

EXTRA VIRGIN OLIVENÖL

Olivenöl der ersten Güteklasse, direkt aus Oliven und ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

Superior category olive oil obtained directly from olives and only by mechanical procedures.

Hergestellt und abgefüllt von:
Produced and packed by:
Nr. R.S. 1603524/J
La Rueda Casa Baja S.L.
Calle San Francisco, 1 - 1ºA
23440 Baeza – Jaén – Spanien
Tel. (+34) 953 74 70 28
info@fernandoruizaove.com
www.fernandoruizaove.com

HERKUNFTSLAND SPANIEN - ORIGIN SPAIN

NÄHRWERTINFORMATIONEN je 100 g NUTRITION FACTS per 100g.	
Brennwert / Energy Value	3700 kJ / 900 Kcal
Fette: 100 g, davon: / 100 g., of fat of which:	
- Gesättigt / Saturated	12 g
- Einfach ungesättigt / Mono-unsaturated	80 g
- Mehrfach ungesättigt / Poly-unsaturated	8 g
: Kohlenhydrate / Carbohydrates:	0 g
- davon: Zucker / Sugars	0 g
Ballaststoffe / Dietary Fiber	0 g
Proteine / Proteins	0 g
Salz / Salt	0 g
Vitamin E / Vitamin E	20 mg

SICHERHEITSKRITERIEN - SECURITY STANDARDS

- **Aflatoxine (Verordnung 1881/2006)**
- Aflatoxins (Regulation (EC) No 1881/2006)
- **Pestizide (Verordnung (EG) 396/2005 und Verordnung (EG) 149/2008);**
- Pesticides (Regulations (EC) No 396/2005 and 149/2008)
- **Schwermetalle, Eisen, Kupfer, Blei und Arsen Handelsregel des IOC (Internationaler Olivenrat), Codex Alimentarius und Verordnung (EG) 1881/2006 für Blei.**
- 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.
- **PAK (Verordnung (EG) 1881/2006)**
- PAHs (Regulation (EC) No 1881/2006)
- **Dioxine (Verordnung (EG) 1881/2006)**
- Dioxins (Regulation (EC) No 1881/2006)

ALLERGENE Aufgrund seines Herstellungsverfahrens enthält es keine Allergene.
ALLERGENS. Absence of allergens due to its manufacturing process.

GVO Aufgrund der Beschaffenheit des Produkts und seines Herstellungsverfahrens enthält es keine gentechnisch veränderten Organismen.- G.M.O. Absence of genetically modified organismus due to the nature of the product and its manufacturing process.

Unser Lagerkeller wird mit einer Klimaanlage komplett gekühlt, die Tanks sind mit Temperaturschutzhüllen und einer Konservierungstechnik in Schutzgasatmosphäre ausgestattet, um die beste Qualität unseres nativen Olivenöls extra zu gewährleisten. - 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.

Parameter / Parameter	**Grenzwert** / Limit
Eisen / Iron	< 3 ppm
Kupfer / Cooper	< 0,1 ppm
Arsen / Arsenic	< 0,1 ppm
Benzo(a)pyren Benzo(a)pyrene	< 2 ppb
Summe PAK Sum PAHs	< 10 ppb

VERPACKUNGSDETAILS / PACKING DETAILS

LOT: SEE PRINTED IN BOTTLE / SIEHE FLASCHENAUFDRUCK

Verpackung Package	Flascheninhalt Bottle content	Bruttogewicht Gross weight	Flaschenmaße (HxBxL) Bottle dimensions (HxWxL)	Kistenabmessungen (LxBxH) Box dimensions (LxWxH)
Glasflasche Glass bottle	**500 ml**	**989 g**	**315 x 90 x 55 mm**	**300 x 200 x 320 mm**

Stückzahl pro Kiste Units per box	Gewicht je Kiste Box weight	Kisten pro Palette Boxes per pallet	Europalette European Pallet	GMA-Palette American Pallet
10	**10,29 kg**	**80** (Europalette) **80** (GMA-Palette)	**1200 x 800 mm**	**1200 x 1000 mm**

Kaltgepresst - Cold pressed
Vor Hitze und Sonnenlicht schützen - Protect from heat and excess light
Mindesthaltbarkeit - Best Before
18 Monate ab Verpackungsdatum - 18 Moths once bottled

8 425402 246665

HOJIBLANCA

FLASCHE / BOTTLE 500 ml

HOJIBLANCA

Mit seiner mittleren Grünfruchtigkeit füllt dieses native Olivenöl extra die Nase mit sehr frischen Noten, die als Primäraromen den Duft frisch geschnittener Kräuter beschwören, denen sich Aromen von Tomaten mit kurzer Reifezeit anschließen.

Im Mund bringt das Öl seine sehr ausgeprägte Persönlichkeit mit den Bitterstoffen, die es enthält, zugleich aber auch mit einer Feinheit der scharfen Noten zur Geltung, die sich erst am Ende der Verkostung erschließen.

EMPFOHLENE KULINARISCHE VERWENDUNG

Für kulinarische Zwecke bietet es eine Fülle von Eigenschaften. Hervorzuheben ist seine Verwendung zur Mazeration oder in Marinaden für rotes Fleisch sowie zu fetten Fischen. Zubereitung von gebundenen Vinaigrettesaucen, die zu Kräutern mit intensivem Geschmack wie Würzkräutern oder Rucola gereicht werden. Zum Abrunden von Eintopfgerichten mit einer abschließenden Emulsion.

Ein natives Olivenöl extra mit einer ausgeprägten Persönlichkeit als Grundbestandteil der Zubereitung.

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.

EXTRA VIRGIN OLIVENÖL

Olivenöl der ersten Güteklasse, direkt aus Oliven und ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

Superior category olive oil obtained directly from olives and only by mechanical procedures.

Hergestellt und abgefüllt von:
Produced and packed by:
Nr. R.S. 1603524/J
La Rueda Casa Baja S.L.
Calle San Francisco, 1 - 1ºA
23440 Baeza – Jaén – Spanien
Tel. (+34) 953 74 70 28
info@fernandoruizaove.com
www.fernandoruizaove.com

HERKUNFTSLAND SPANIEN - ORIGIN SPAIN

NÄHRWERTINFORMATIONEN je 100 g NUTRITION FACTS per 100g.	
Brennwert / Energy Value	3700 kJ / 900 Kcal
Fette: 100 g, davon: / 100 g., of fat of which:	
- Gesättigt / Saturated	12 g
- Einfach ungesättigt / Mono-unsaturated	80 g
- Mehrfach ungesättigt / Poly-unsaturated	8 g
: Kohlenhydrate / Carbohydrates:	0 g
- davon: Zucker / Sugars	0 g
Ballaststoffe / Dietary Fiber	0 g
Proteine / Proteins	0 g
Salz / Salt	0 g
Vitamin E / Vitamin E	20 mg

SICHERHEITSKRITERIEN - SECURITY STANDARDS

- **Aflatoxine (Verordnung 1881/2006)**
- Aflatoxins (Regulation (EC) No 1881/2006)
- **Pestizide (Verordnung (EG) 396/2005 und Verordnung (EG) 149/2008);**
- Pesticides (Regulations (EC) No 396/2005 and 149/2008)
- **Schwermetalle, Eisen, Kupfer, Blei und Arsen Handelsregel des IOC (Internationaler Olivenrat), Codex Alimentarius und Verordnung (EG) 1881/2006 für Blei.**
- 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.
- **PAK (Verordnung (EG) 1881/2006)**
- PAHs (Regulation (EC) No 1881/2006)
- **Dioxine (Verordnung (EG) 1881/2006)**
- Dioxins (Regulation (EC) No 1881/2006)

ALLERGENE Aufgrund seines Herstellungsverfahrens enthält es keine Allergene.
ALLERGENS. Absence of allergens due to its manufacturing process.

GVO Aufgrund der Beschaffenheit des Produkts und seines Herstellungsverfahrens enthält es keine gentechnisch veränderten Organismen.- G.M.O. Absence of genetically modified organismus due to the nature of the product and its manufacturing process.

Unser Lagerkeller wird mit einer Klimaanlage komplett gekühlt, die Tanks sind mit Temperaturschutzhüllen und einer Konservierungstechnik in Schutzgasatmosphäre ausgestattet, um die beste Qualität unseres nativen Olivenöls extra zu gewährleisten. - 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.

Parameter / Parameter	**Grenzwert** / Limit
Eisen / Iron	< 3 ppm
Kupfer / Cooper	< 0,1 ppm
Arsen / Arsenic	< 0,1 ppm
Benzo(a)pyren Benzo(a)pyrene	< 2 ppb
Summe PAK Sum PAHs	< 10 ppb

VERPACKUNGSDETAILS / PACKING DETAILS

LOT: SEE PRINTED IN BOTTLE / SIEHE FLASCHENAUFDRUCK

Verpackung Package	Flascheninhalt Bottle content	Bruttogewicht Gross weight	Flaschenmaße (HxBxL) Bottle dimensions (HxWxL)	Kistenabmessungen (LxBxH) Box dimensions (LxWxH)
Glasflasche Glass bottle	**500 ml**	**989 g**	**315 x 90 x 55 mm**	**300 x 200 x 320 mm**

Stückzahl pro Kiste Units per box	Gewicht je Kiste Box weight	Kisten pro Palette Boxes per pallet	Europalette European Pallet	GMA-Palette American Pallet
10	**10,29 kg**	**80** (Europalette) **80** (GMA-Palette)	**1200 x 800 mm**	**1200 x 1000 mm**

Kaltgepresst - Cold pressed
Vor Hitze und Sonnenlicht schützen - Protect from heat and excess light
Mindesthaltbarkeit - Best Before
18 Monate ab Verpackungsdatum - 18 Moths once bottled

8 425402 246689

MANZANILLA

FLASCHE / BOTTLE 500 ml

MANZANILLA

Dieses Öl weist eine mittelhohe Grünfruchtigkeit auf. Es besitzt das Aroma von Tomatenstauden mit interessanten Mandelnoten, die typisch für ein Öl mit mittlerem Reifegrad sind.

Im Mund wirkt das Öl als sehr ausgewogen mit einem mild-bitteren Geschmack und einer Schärfe, die zum Schluss eine große Feinheit aufweist. Eleganz und Abgerundetheit.

EMPFOHLENE KULINARISCHE VERWENDUNG

In kulinarischer Hinsicht ist wegen seiner Delikatesse die überaus geschmacksveredelnde Verwendung für Süßspeisen und als Beigabe zu pflanzlichen Eintöpfen hervorzuheben. Kalt passt es hervorragend zu Gemüse- und Meeresfrüchtesalaten sowie Rohfischgerichten wie Ceviche, Tatar oder Carpaccio.

Es bedarf einer sehr speziellen Behandlung, um seine Delikatesse voll zur Geltung zu bringen.

MANZANILLA VARIETY

Taste: sensory results suggest an extra virgin olive oil with medium fruitiness. It is very well-balanced, slightly bitter, and it has a light peppery aftertaste. Elegance and roundness.

Aroma: tomato plant, with interesting notes of almonds reflecting the natural characteristics before full maturity.

RECOMMENDED CULINARY USES

Gastronomy: it is a delicate-bodied olive oil. It is superb for desserts and vegetables casseroles. It is perfect to drizzle over legumes salads, seafood and raw fish elaborations, such as ceviches, tartare or carpaccio.

It is needed a very specific use to show all its fineness.

EXTRA VIRGIN OLIVENÖL

Olivenöl der ersten Güteklasse, direkt aus Oliven und ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

Superior category olive oil obtained directly from olives and only by mechanical procedures.

Hergestellt und abgefüllt von:
Produced and packed by:
Nr. R.S. 1603524/J
La Rueda Casa Baja S.L.
Calle San Francisco, 1 - 1ºA
23440 Baeza – Jaén – Spanien
Tel. (+34) 953 74 70 28
info@fernandoruizaove.com
www.fernandoruizaove.com

HERKUNFTSLAND SPANIEN - ORIGIN SPAIN

NÄHRWERTINFORMATIONEN je 100 g NUTRITION FACTS per 100g.	
Brennwert / Energy Value	3700 kJ / 900 Kcal
Fette: 100 g, davon: / 100 g., of fat of which:	
- Gesättigt / Saturated	12 g
- Einfach ungesättigt / Mono-unsaturated	80 g
- Mehrfach ungesättigt / Poly-unsaturated	8 g
: Kohlenhydrate / Carbohydrates:	0 g
- davon: Zucker / Sugars	0 g
Ballaststoffe / Dietary Fiber	0 g
Proteine / Proteins	0 g
Salz / Salt	0 g
Vitamin E / Vitamin E	20 mg

SICHERHEITSKRITERIEN - SECURITY STANDARDS

- **Aflatoxine (Verordnung 1881/2006)**
- Aflatoxins (Regulation (EC) No 1881/2006)
- **Pestizide (Verordnung (EG) 396/2005 und Verordnung (EG) 149/2008);**
- Pesticides (Regulations (EC) No 396/2005 and 149/2008)
- **Schwermetalle, Eisen, Kupfer, Blei und Arsen Handelsregel des IOC (Internationaler Olivenrat), Codex Alimentarius und Verordnung (EG) 1881/2006 für Blei.**
- 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.
- **PAK (Verordnung (EG) 1881/2006)**
- PAHs (Regulation (EC) No 1881/2006)
- **Dioxine (Verordnung (EG) 1881/2006)**
- Dioxins (Regulation (EC) No 1881/2006)

Parameter / Parameter	**Grenzwert** / Limit
Eisen / Iron	< 3 ppm
Kupfer / Cooper	< 0,1 ppm
Arsen / Arsenic	< 0,1 ppm
Benzo(a)pyren Benzo(a)pyrene	< 2 ppb
Summe PAK Sum PAHs	< 10 ppb

ALLERGENE Aufgrund seines Herstellungsverfahrens enthält es keine Allergene. ALLERGENS. Absence of allergens due to its manufacturing process.

GVO Aufgrund der Beschaffenheit des Produkts und seines Herstellungsverfahrens enthält es keine gentechnisch veränderten Organismen.- G.M.O. Absence of genetically modified organismus due to the nature of the product and its manufacturing process.

Unser Lagerkeller wird mit einer Klimaanlage komplett gekühlt, die Tanks sind mit Temperaturschutzhüllen und einer Konservierungstechnik in Schutzgasatmosphäre ausgestattet, um die beste Qualität unseres nativen Olivenöls extra zu gewährleisten. - 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.

VERPACKUNGSDETAILS / PACKING DETAILS

LOT: SEE PRINTED IN BOTTLE / SIEHE FLASCHENAUFDRUCK

Verpackung Package	Flascheninhalt Bottle content	Bruttogewicht Gross weight	Flaschenmaße (HxBxL) Bottle dimensions (HxWxL)	Kistenabmessungen (LxBxH) Box dimensions (LxWxH)
Glasflasche Glass bottle	**500 ml**	**989 g**	**315 x 90 x 55 mm**	**300 x 200 x 320 mm**

Stückzahl pro Kiste Units per box	Gewicht je Kiste Box weight	Kisten pro Palette Boxes per pallet	Europalette European Pallet	GMA-Palette American Pallet
10	**10,29 kg**	**80** (Europalette) **80** (GMA-Palette)	**1200 x 800 mm**	**1200 x 1000 mm**

Kaltgepresst - Cold pressed
Vor Hitze und Sonnenlicht schützen - Protect from heat and excess light
Mindesthaltbarkeit - Best Before
18 Monate ab Verpackungsdatum - 18 Moths once bottled

8 425402 246603

ARBEQUINA

FLASCHE/ BOTTLE 500 ml

ARBEQUINA

Mit einer mittleren Grünfruchtigkeit weist es Aromen von Olivenblättern, Tomaten und grünen Mandeln auf, die sich vom Mund aus in die Nase ausbreiten und sich in eine reifere Frucht mit Getreideanklang verwandeln.

Sehr ausgewogen in der Geschmacksphase, mit leicht bitterer Note, die nach ganz kurzer Zeit verschwindet.

EMPFOHLENE KULINARISCHE VERWENDUNG

Dank seines feinen Geschmacks und seiner Ausgewogenheit sehr gut geeignet für die Zubereitung von Speiseeis und Süßspeisen. Passt auch perfekt zu Mayonnaisen und zum Abrunden von Gemüse- und Salatgerichten mit nicht zu intensivem Geschmack.

Mit einer selten zu findenden Eleganz zeichnet es sich durch eine ungewöhnliche Harmonie für die in dieser Region angebauten Oliven der Sorte Arbequina aus.

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.

EXTRA VIRGIN OLIVENÖL

Olivenöl der ersten Güteklasse, direkt aus Oliven und ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

Superior category olive oil obtained directly from olives and only by mechanical procedures.

Hergestellt und abgefüllt von:
Produced and packed by:
Nr. R.S. 1603524/J
La Rueda Casa Baja S.L.
Calle San Francisco, 1 - 1ºA
23440 Baeza – Jaén – Spanien
Tel. (+34) 953 74 70 28
info@fernandoruizaove.com
www.fernandoruizaove.com

HERKUNFTSLAND SPANIEN - ORIGIN SPAIN

NÄHRWERTINFORMATIONEN je 100 g NUTRITION FACTS per 100g.	
Brennwert / Energy Value	3700 kJ / 900 Kcal
Fette: 100 g, davon: / 100 g., of fat of which:	
- Gesättigt / Saturated	12 g
- Einfach ungesättigt / Mono-unsaturated	80 g
- Mehrfach ungesättigt / Poly-unsaturated	8 g
: Kohlenhydrate / Carbohydrates:	0 g
- davon: Zucker / Sugars	0 g
Ballaststoffe / Dietary Fiber	0 g
Proteine / Proteins	0 g
Salz / Salt	0 g
Vitamin E / Vitamin E	20 mg

SICHERHEITSKRITERIEN - SECURITY STANDARDS

- **Aflatoxine (Verordnung 1881/2006)**
- Aflatoxins (Regulation (EC) No 1881/2006)
- **Pestizide (Verordnung (EG) 396/2005 und Verordnung (EG) 149/2008);**
- Pesticides (Regulations (EC) No 396/2005 and 149/2008)
- **Schwermetalle, Eisen, Kupfer, Blei und Arsen Handelsregel des IOC (Internationaler Olivenrat), Codex Alimentarius und Verordnung (EG) 1881/2006 für Blei.**
- 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.
- **PAK (Verordnung (EG) 1881/2006)**
- PAHs (Regulation (EC) No 1881/2006)
- **Dioxine (Verordnung (EG) 1881/2006)**
- Dioxins (Regulation (EC) No 1881/2006)

ALLERGENE Aufgrund seines Herstellungsverfahrens enthält es keine Allergene.
ALLERGENS. Absence of allergens due to its manufacturing process.

GVO Aufgrund der Beschaffenheit des Produkts und seines Herstellungsverfahrens enthält es keine gentechnisch veränderten Organismen.- G.M.O. Absence of genetically modified organismus due to the nature of the product and its manufacturing process.

Unser Lagerkeller wird mit einer Klimaanlage komplett gekühlt, die Tanks sind mit Temperaturschutzhüllen und einer Konservierungstechnik in Schutzgasatmosphäre ausgestattet, um die beste Qualität unseres nativen Olivenöls extra zu gewährleisten. - 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.

Parameter / Parameter	**Grenzwert** / Limit
Eisen / Iron	< 3 ppm
Kupfer / Cooper	< 0,1 ppm
Arsen / Arsenic	< 0,1 ppm
Benzo(a)pyren Benzo(a)pyrene	< 2 ppb
Summe PAK Sum PAHs	< 10 ppb

VERPACKUNGSDETAILS / PACKING DETAILS

LOT: SEE PRINTED IN BOTTLE / SIEHE FLASCHENAUFDRUCK

Verpackung Package	Flascheninhalt Bottle content	Bruttogewicht Gross weight	Flaschenmaße (HxBxL) Bottle dimensions (HxWxL)	Kistenabmessungen (LxBxH) Box dimensions (LxWxH)
Glasflasche Glass bottle	**500 ml**	**989 g**	**315 x 90 x 55 mm**	**300 x 200 x 320 mm**

Stückzahl pro Kiste Units per box	Gewicht je Kiste Box weight	Kisten pro Palette Boxes per pallet	Europalette European Pallet	GMA-Palette American Pallet
10	**10,29 kg**	**80** (Europalette) **80** (GMA-Palette)	**1200 x 800 mm**	**1200 x 1000 mm**

Kaltgepresst - Cold pressed
Vor Hitze und Sonnenlicht schützen - Protect from heat and excess light
Mindesthaltbarkeit - Best Before
18 Monate ab Verpackungsdatum - 18 Moths once bottled

8 425402 246740

ROYAL

FLASCHE/ BOTTLE 500 ml

ROYAL

Mit einer mittleren Grünfruchtigkeit beschwört es das Aroma von Kräutern, grünen Äpfeln, grünen Bananen und zarten Mandeln herauf. Mit einer ausgewogenen Balance, bei der ein leichter Hauch von Bitterkeit vorherrscht.

In der ersten Geschmacksphase weist es vor allem dieselben Anklänge auf, die wir mit dem Geruchssinn empfinden. Nachhaltiger und harmonischer Geschmack, bei dem sich die Mandelnoten herausheben.

EMPFOHLENE KULINARISCHE VERWENDUNG

Sehr zu empfehlen für die Zubereitung von Salatdressing, Saucen und kalten Marinaden, die sowohl für delikate Weißfische als auch für die Rohzubereitung von Wildbret wie Carpaccios und Beizen verwendet werden können.

Sein volles Potenzial erschließt sich bei Zuführung von schwacher Hitze, durch die es zu einem wesentlichen Bestandteil der Zutaten des Gerichts wird, alle seine Nuancen entfaltet und ihm einen ausgewogenen Geschmack verleiht.

ROYAL VARIETY

Aroma: medium greenly fruitiness extra virgin olive oil in nose with scents of fresh grass, soft almonds and green apple and banana.

Taste: fine balancing on the palate where slight bitter notes are predominant same as its aroma evokes us. Lingering and harmonic taste with prominent almond hints.

RECOMMENDED CULINARY USES

Gastronomy: mainly for dressings and cold seasonings to use for delicate white fishes as well as game meat raw elaborations such as carpaccio and marinade.

Offering all its potential when heated slightly, this oil is the key ingredient among others by showing all the shades and a balanced taste of the dish.

EXTRA VIRGIN OLIVENÖL

Olivenöl der ersten Güteklasse, direkt aus Oliven und ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

Superior category olive oil obtained directly from olives and only by mechanical procedures.

Hergestellt und abgefüllt von:
Produced and packed by:
Nr. R.S. 1603524/J
La Rueda Casa Baja S.L.
Calle San Francisco, 1 - 1ºA
23440 Baeza – Jaén – Spanien
Tel. (+34) 953 74 70 28
info@fernandoruizaove.com
www.fernandoruizaove.com

HERKUNFTSLAND SPANIEN - ORIGIN SPAIN

NÄHRWERTINFORMATIONEN je 100 g NUTRITION FACTS per 100g.	
Brennwert / Energy Value	3700 kJ / 900 Kcal
Fette: 100 g, davon: / 100 g., of fat of which:	
- Gesättigt / Saturated	12 g
- Einfach ungesättigt / Mono-unsaturated	80 g
- Mehrfach ungesättigt / Poly-unsaturated	8 g
: Kohlenhydrate / Carbohydrates:	0 g
- davon: Zucker / Sugars	0 g
Ballaststoffe / Dietary Fiber	0 g
Proteine / Proteins	0 g
Salz / Salt	0 g
Vitamin E / Vitamin E	20 mg

SICHERHEITSKRITERIEN - SECURITY STANDARDS

- **Aflatoxine (Verordnung 1881/2006)**
- Aflatoxins (Regulation (EC) No 1881/2006)
- **Pestizide (Verordnung (EG) 396/2005 und Verordnung (EG) 149/2008);**
- Pesticides (Regulations (EC) No 396/2005 and 149/2008)
- **Schwermetalle, Eisen, Kupfer, Blei und Arsen Handelsregel des IOC (Internationaler Olivenrat), Codex Alimentarius und Verordnung (EG) 1881/2006 für Blei.**
- 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.
- **PAK (Verordnung (EG) 1881/2006)**
- PAHs (Regulation (EC) No 1881/2006)
- **Dioxine (Verordnung (EG) 1881/2006)**
- Dioxins (Regulation (EC) No 1881/2006)

Parameter / Parameter	**Grenzwert** / Limit
Eisen / Iron	< 3 ppm
Kupfer / Cooper	< 0,1 ppm
Arsen / Arsenic	< 0,1 ppm
Benzo(a)pyren Benzo(a)pyrene	< 2 ppb
Summe PAK Sum PAHs	< 10 ppb

ALLERGENE Aufgrund seines Herstellungsverfahrens enthält es keine Allergene.
ALLERGENS. Absence of allergens due to its manufacturing process.

GVO Aufgrund der Beschaffenheit des Produkts und seines Herstellungsverfahrens enthält es keine gentechnisch veränderten Organismen.- G.M.O. Absence of genetically modified organismus due to the nature of the product and its manufacturing process.

Unser Lagerkeller wird mit einer Klimaanlage komplett gekühlt, die Tanks sind mit Temperaturschutzhüllen und einer Konservierungstechnik in Schutzgasatmosphäre ausgestattet, um die beste Qualität unseres nativen Olivenöls extra zu gewährleisten. - 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.

VERPACKUNGSDETAILS / PACKING DETAILS

LOT: SEE PRINTED IN BOTTLE / SIEHE FLASCHENAUFDRUCK

Verpackung Package	Flascheninhalt Bottle content	Bruttogewicht Gross weight	Flaschenmaße (HxBxL) Bottle dimensions (HxWxL)	Kistenabmessungen (LxBxH) Box dimensions (LxWxH)
Glasflasche Glass bottle	**500 ml**	**989 g**	**315 x 90 x 55 mm**	**300 x 200 x 320 mm**

Stückzahl pro Kiste Units per box	Gewicht je Kiste Box weight	Kisten pro Palette Boxes per pallet	Europalette European Pallet	GMA-Palette American Pallet
10	**10,29 kg**	**80** (Europalette) **80** (GMA-Palette)	**1200 x 800 mm**	**1200 x 1000 mm**

Kaltgepresst - Cold pressed
Vor Hitze und Sonnenlicht schützen - Protect from heat and excess light
Mindesthaltbarkeit - Best Before
18 Monate ab Verpackungsdatum - 18 Moths once bottled

8 425402 246733

FR EVOO WAS THE SPONSORING EVOO IN THE FIFTH EDITION OF **"A 4 MANOS"** BY **DANI GARCÍA** AND MORE THAN TWENTY **MASTER CHEFS**

SOHISCERT, como organismo de Control y Certificación autorizado para el alcance de Producción Integrada, declara que el productor:

LA RUEDA CASA BAJA S.L. con NIF: B23763691

posee **Certificado de Producción Integrada de Olivar** y **Certificado de Producción Integrada en Fábrica**

OLI DA SCAFFALE • RETAIL OILS
FR Aove Fernando Ruiz
La Rueda Casa Baja S.L.
Baeza (Jaén)
Spain
MENZIONE D'ONORE
COMMENDATION
oof
oliofficina
Luigi Caricato
Milano, 1 febbraio 2019

Iber Oleum
Mejor Manzanilla 2019
FR Manzanilla
Iber Oleum

SILVER
2019
OliveJapan
2019
Silver Medal Award
銀賞
LA RUEDA CASA BAJA S.L.
FR
一般社団法人日本オリーブオイルソムリエ協会
The Olive Oil Sommelier Association of Japan

FR AOVE

Fernando Ruiz

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