



MANZANILLA

BOTTLE / BOTELLA 750 ml

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.

MANZANILLA

Este aceite presenta un frutado verde medio. Presenta aromas a tomatera, con notas interesantes de almendra que caracterizan a un aceite de una media madurez.

En boca se trata de un aceite muy equilibrado con un amargo leve y un picante que aparece al final como mucha sutileza, elegancia y redondez.

USOS CULINARIOS RECOMENDADOS

Culinariamente y debido a su delicadeza cabe destacar su utilización con un aporte sublime en cocina dulce y acompañando guisos vegetales. En frío casa perfectamente con ensaladas de legumbres, marisco y elaboraciones de pescado en crudo como cebiches, tartar o carpacho.

Requiere de un trato muy específico para poder expresar toda su delicadeza.





EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

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



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

ORIGIN SPAIN - ORIGEN ESPAÑA

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

SECURITY STANDARDS - CRITERIOS DE SEGURIDAD

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

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

ALLERGENS. Absence of allergens due to its manufacturing process.

ALÉRGENOS. Por su proceso de elaboración no contiene alérgenos.

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

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. - 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.

PACKING DETAILS / DETALLE DE EMBALAJE

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

Package Envase	Bottle content Contenido botella	Gross weight Peso bruto	Bottle dimensions (HxWxL) Dimensiones de la botella (AlxAnxL)	Box dimensions (LxWxH) Dimensiones de la caja (LxAnxAl)
Botella de cristal Glass bottle	750 ml	1119 gr	283 x 78 ø	300 x 250 x 285 mm
Units per box Unidades por caja	Box weight Peso por caja	Boxes per pallet Cajas por palet	European Pallet Palet Europeo	American Pallet Palet Americano
10	11,619 kg	60 (Europalet) 75 (Americano)	1200 x 800 mm	1200 x 1000 mm

Cold pressed - Extracción en frío

Protect from heat and excess light - Preservar del calor y del exceso de luz

Best Before - Consumo preferente

18 Moths once bottled - 18 Meses una vez envasado



8 425402 246948



PICUAL

BOTTLE / BOTELLA 750 ml

PICUAL VARIETY

Taste: sensory results suggest an extra virgin olive oil with high medium fruitiness. It is very well-balanced, 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.

PICUAL

Este aceite presenta un frutado verde medio-alto. Presenta aromas herbáceos, tomate, con notas interesantes de plátano verde y alcachofa.

En boca se trata de un aceite muy equilibrado con un amargo medio y un picante muy ligero. En conjunto, un AOVE muy armónico con multitud de atributos positivos.

USOS CULINARIOS RECOMENDADOS

Culinariamente y debido a su delicadeza cabe destacar su utilización en frío como ingrediente fundamental para cualquier tipo de elaboración en la que se necesite un aporte de frescura y un marcado carácter que sólo un AOVE de la variedad picual puede aportar. También con aportes muy leves de temperatura, para que no pierda su carga fenólica, imprime mucha personalidad en emulsiones y terminaciones de platos de diversa índole.

Frescura, equilibrio y carácter, son conceptos que definen su personalidad.





EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

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



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

ORIGIN SPAIN - ORIGEN ESPAÑA

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

SECURITY STANDARDS - CRITERIOS DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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. - 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.

PACKING DETAILS / DETALLE DE EMBALAJE

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

Package Envasé	Bottle content Contenido botella	Gross weight Peso bruto	Bottle dimensions (HxWxL) Dimensiones de la botella (AlxAnxL)	Box dimensions (LxWxH) Dimensiones de la caja (LxAnxAl)
Botella de cristal Glass bottle	750 ml	1119 gr	283 x 78 ø	300 x 250 x 285 mm
Units per box Unidades por caja	Box weight Peso por caja	Boxes per pallet Cajas por palet	European Pallet Palet Europeo	American Pallet Palet Americano
10	11,619 kg	60 (Europalet) 75 (Americano)	1200 x 800 mm	1200 x 1000 mm

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

