



MANZANILLA

BOTTLE / BOTELLA 5 L

RIPE MANZANILLA VARIETY

Aroma: extra virgin olive oil with medium greeny 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.

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.





La Rueda Casa Baja

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 - 1ªA
 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 (AlxAxL)	Box dimensions (LxWxH) Dimensiones de la caja (LxAxAl)
Botella de plástico Plastic bottle	5000 ml	4645 gr	370 x 130 x 150 mm	160 x 400 x 370 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
3	14,238 kg	48 (Europalet) 60 (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





MANZANILLA

BOTTLE / BOTELLA 2 L

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.

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.





La Rueda Casa Baja

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 - 1ªA
 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 plástico Plastic bottle	2000 ml	1878 gr	290 x 100 x 100 mm	320 x 220 x 300 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
6	11,548 kg	55 (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





MANZANILLA

BOTTLE / BOTELLA 1 L

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.

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.





La Rueda Casa Baja

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 - 1ªA
 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 (AlxAxL)	Box dimensions (LxWxH) Dimensiones de la caja (LxAxAl)
Botella de plástico Plastic bottle	1000 ml	943 gr	290 x 65 x 75 mm	285 x 250 x 300 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
12	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 246702