



MANZANILLA

BOUTEILLE / BOTTLE 750 ml

MANZANILLA

Cette huile présente une fruité vert-moyen. Elle a des arômes de tomate avec d'intéressants notes d'amande qui caractérisent une huile de maturité moyenne.

En bouche il s'agit d'une huile très équilibré avec un âmer léger et un piquant qui apparaît à la fin avec beaucoup subtilité. Élegance et rondeur.

LES USAGES CULINAIRES RECOMMANDÉS

En cuisine et grâce à sa délicatesse il convient de mentionner son utilisation, avec un apport sublime, dans la cuisine sucrée et en accompagnant des ragoûts de légumes. En froid elle convient parfaitement avec les salades de légumes, les fruits de mer et pour élaborer de poisson cru comme ceviches, tartar ou carpacho.

Il faut un traitement très spécifique pour pouvoir exprimer toute sa délicatesse.

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.





La Rueda Casa Baja S.L.

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Huile d'olive de catégorie supérieure, obtenu directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. - Superior category olive oil obtained directly from olives and only by mechanical procedures.



Production et mise en bouteille par:

Produced and packed by:
N° R.S. 1603524/J
La Rueda Casa Baja S.L.
Calle San Francisco, 1 - 1ªA
23440 Baeza - Jaén - España
Tlf. (+34) 953 747 028
info@fernandoruizaove.com
www.fernandoruizaove.com

ORIGINE ESPAGNE - ORIGIN SPAIN

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g. NUTRITION FACTS per 100g.	
Energie / Energy Value	900 Kcal / 3700 KJ
Matières grasses: 100 g. dont acides gras: / 100 g. of fat of which:	
- Saturés / Saturated	12 g
- Mono-insaturés / Mono-unsaturated	80 g
- Poly-insaturés / Poly-unsaturated	8 g
Glucides: / Carbohydrates:	0 g
- dont sucres / Sugars	0 g
Fibres Alimentaires / Dietary Fiber	0 g
Protéines / Proteins	0 g
Sel / Salt	0 g
Vitamine E / Vitamin E	20 mg

CRITÈRES DE SÉCURITÉ - SECURITY STANDARDS

- Aflatoxines (Règlement 1881/2006)
- Aflatoxins (Regulation (EC) No 1881/2006)
- Pesticide (Règlement (CE) 396/2005 y Règlement (CE) 149/2008)
- Pesticides (Regulations (EC) No 396/2005 and 149/2008)
- Métaux lourds, fer, cuivre, plomb et arsenic Norme Commerciale du COI, Codex Alimentarius et Règlement (CE) 1881/2006 pour le plomb.
- Heavy metals, iron, cooper, lead and arsenic Trade Standards by IOC (International Olive Council), Codex Alimentarius and Regulation (EC) No 1881/2006 for the lead.
- HAP'S (Règlement (CE) 1881/2006)
- PAHs (Regulation (EC) No 1881/2006)
- Dioxines (Règlement (CE) 1881/2006)
- Dioxins (Regulation (EC) No 1881/2006)

ALLERGÈNES. En raison de son processus d'élaboration notre produit est protégé de contamination fortuit par allergènes. - **ALLERGENS.** Absence of allergens due to its manufacturing process.

O.G.M. En raison de la nature du produit et de son processus d'élaboration, il ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés. - **G.M.O.** Absence of genetically modified organismus due to the nature of the product and its manufacturing process.

Notre cave est complètement réfrigérée par un système de climatisation et les cuves sont équipés avec gaines thermiques et technologie de conservation atmosphérique pour garantir la meilleure qualité à notre HOVE. - The best quality of our EVOO is guaranteed due to our oil cellar is entirely refrigerated by an air-conditioning system and tanks are equipped with cooling and heating jackets and protective atmosphere preservation technology.

Paramètre / Parameter	Limite / Limit
Fer / Iron	< 3 ppm
Cuivre / Cooper	< 0,1 ppm
Arsenic / Arsenic	< 0,1 ppm
Benzo (a) pyrène Benzo(a)pyrene	< 2 ppb
Suma H.A.P.'s Sum PAHs	< 10 ppb

DÉTAILS D'EMBALLAGE / PACKING DETAILS

LOT: VOIR IMPRIMÉ EN BOUTEILLE / LOT: SEE PRINTED ON THE BOTTLE

Emballage Package	Contenu bouteille Bottle content	Poids brut Gross weight	Dimensions de la bouteille (LxIxh) Bottle dimensions (HxWxL)	Dimensions de la caisse (LxIxh) Box dimensions (LxWxH)	
Bouteille en verre Glass bottle	750 ml	1119 g	283 x 78 ø	300 x 250 x 285 mm	
Unités par caisse Units per box	Poids par caisse Box weight	Caisses par palette Boxes per pallet	Palette Europe European Pallet	Palette Américaine American Pallet	
10	11,619 kg	60 (Europalet) 75 (Americano)	1200 x 800 mm	1200 x 1000 mm	

Extrait à froid - Cold pressed

Tenir à l'abri de la chaleur et de la lumière - Protect from heat and excess light

À consommer de préférence avant - Best Before

18 mois à partir de la date d'embouteillage - 18 Moths once bottled





PICUAL

BOUTEILLE / BOTTLE 750 ml

PICUAL

Cette huile présente un vert fruité moyen-élevé. Elle présente des arômes herbacés, de tomate, avec des goûts intéressants de banane verte et d'artichaut.

En bouche, il s'agit d'une huile très équilibrée avec un goût amer moyen et un piquant très léger. Tout à fait, c'est une HOVE très harmonique avec beaucoup d'attributs positifs.

LES USAGES CULINAIRES RECOMMANDÉS

Pour la cuisine et à cause de sa délicatesse il convient de noter son utilisation à froid comme ingrédient fondamental dans toutes sortes d'élaborations où il est nécessaire une contribution de fraîcheur et de caractère que seulement une HOVE variété picual peut donner. Aussi pour la cuisine à température moyenne, pour qu'elle ne perd pas ses propriétés, elle donne beaucoup de la personnalité dans les émulsions et les touches finales de toutes sortes de plats.

La fraîcheur, l'équilibre et le caractère sont des concepts qui définissent sa personnalité.

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.





La Rueda
Casa Baja

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Huile d'olive de catégorie supérieure, obtenu directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. - Superior category olive oil obtained directly from olives and only by mechanical procedures.



Production et mise en bouteille par:

Produced and packed by:
N° R.S. 1603524/J
La Rueda Casa Baja S.L.
Calle San Francisco, 1 - 1ª
23440 Baeza - Jaén - España
Tlf. (+34) 953 747 028
info@fernandoruizaove.com
www.fernandoruizaove.com

ORIGINE ESPAGNE - ORIGIN SPAIN

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g.	
NUTRITION FACTS per 100g.	
Energie / Energy Value	900 Kcal / 3700 KJ
Matières grasses: 100 g, dont acides gras: / 100 g, of fat of which:	
- Saturés / Saturated	12 g
- Mono-insaturés / Mono-unsaturated	80 g
- Poly-insaturés / Poly-unsaturated	8 g
Glucides: / Carbohydrates:	0 g
- dont sucres / Sugars	0 g
Fibres Alimentaires / Dietary Fiber	0 g
Protéines / Proteins	0 g
Sel / Salt	0 g
Vitamine E / Vitamin E	20 mg

CRITÈRES DE SÉCURITÉ - SECURITY STANDARDS

- **Aflatoxines (Règlement 1881/2006)**
- Aflatoxins (Regulation (EC) No 1881/2006)
- **Pesticide (Règlement (CE) 396/2005 y Règlement (CE) 149/2008)**
- Pesticides (Regulations (EC) No 396/2005 and 149/2008)
- **Métaux lourds, fer, cuivre, plomb et arsenic**
Norme Commerciale du COI, Codex Alimentarius et Règlement (CE) 1881/2006 pour le plomb.
- Heavy metals, iron, cooper, lead and arsenic Trade Standards by IOC (International Olive Council), Codex Alimentarius and Regulation (EC) No 1881/2006 for the lead.
- **HAP'S (Règlement (CE) 1881/2006)**
- PAHs (Regulation (EC) No 1881/2006)
- **Dioxines (Règlement (CE) 1881/2006)**
- Dioxins (Regulation (EC) No 1881/2006)

Paramètre / Parameter	Limite / Limit
Fer / Iron	< 3 ppm
Cuivre / Cooper	< 0,1 ppm
Arsenic / Arsenic	< 0,1 ppm
Benzo (a) pyrène Benzo(a)pyrene	< 2 ppb
Suma H.A.P.'s Sum PAHs	< 10 ppb

ALLERGÈNES. En raison de son processus d'élaboration notre produit est protégé de contamination fortuit par allergènes. - ALLERGENS. Absence of allergens due to its manufacturing process.

O.G.M. En raison de la nature du produit et de son processus d'élaboration, il ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés. - G.M.O. Absence of genetically modified organismus due to the nature of the product and its manufacturing process.

Notre cave est complètement réfrigérée par un système de climatisation et les cuves sont équipés avec gaines thermiques et technologie de conservation atmosphérique pour garantir la meilleure qualité à notre HOVE. - The best quality of our EVOO is guaranteed due to our oil cellar is entirely refrigerated by an air-conditioning system and tanks are equipped with cooling and heating jackets and protective atmosphere preservation technology.

DÉTAILS D'EMBALLAGE / PACKING DETAILS

LOT: VOIR IMPRIMÉ EN BOUTEILLE / LOT: SEE PRINTED ON THE BOTTLE

Emballage Package	Contenu bouteille Bottle content	Poids brut Gross weight	Dimensions de la bouteille (Lxlxh) Bottle dimensions (HxWxL)	Dimensions de la caisse (Lxlxh) Box dimensions (LxWxH)
Bouteille en verre Glass bottle	750 ml	1119 g	283 x 78 Ø	300 x 250 x 285 mm
Unités par caisse Units per box	Poids par caisse Box weight	Caisses par palette Boxes per pallet	Palette Europe European Pallet	Palette Américaine American Pallet
10	11,619 kg	60 (Europalet) 75 (Americano)	1200 x 800 mm	1200 x 1000 mm

Extrait à froid - Cold pressed

Tenir à l'abri de la chaleur et de la lumière - Protect from heat and excess light

À consommer de préférence avant - Best Before

18 mois à partir de la date d'embouteillage -18 Moths once bottled

