



PICUAL

زجاجة 5 لتر / BOTTLE 5 L

زيت بيكوال الناضج

تمستخرج من ثمرة متوسطة. وهذا النوع من زيت الزيتون البكر الممتاز تغلب عليه رائحة الطماطم ز في مرحلته الأولى، ورائحة الأفوكادو واللوز في المراحل التالية.

ر عند التذوق يتضح أنه زيت تغلب عليه النكهة المرّة، أما الطعم الحريف فيلعب دورًا ثانويًا لأن حضوره ضعيف.

استخدامات الطهي الموصى بها

ثأما عن استخداماته في المطبخ، فهي عديدة حيث يُوصى باستخدامه في تتبيلات اللحوم، خاصة الحمراء، وفي الصلصات المستحلبة لأصناف اليخنة القوية المعدة باللحوم أو السمك الأزرق. كما أنه ممتاز في الخبز لأن لمسة رائحة الحبوب التي يحملها تتناغم جيدًا مع العجين المختمر. وفي المقام الثالث، وهذا الاستخدام لا يقل أهمية عن سابقه، ه مناسب جدًا للقلي، بسبب احتفاظه بخصائصه فضلًا عن النكهة التي يضيفها لمذاق ما يُقلى.

ة هو زيت زيتون بكر ممتاز ناضج يسمح لنا بمواجه مواقف لا نهائية في المطبخ بسبب تعدد استخداماته.

RIPE PICUAL VARIETY

Aroma: extra virgin olive oil with medium fruitiness, where tomato plant with avocado and almond hints are predominant.

Taste: bitter flavours prevail on the palate, while pungent ones have a secondary role due to their slight presence.

RECOMMENDED CULINARY USES

Gastronomy: it offers multiple uses because it is highly recommended for marinated meats, red ones specially, emulsion of hearty meat stews or oily fishes. An ideal match with the baking process, since its aroma of cereal hints takes so well with the yeast dough. Last, but not least, it has an impeccable performance for frying due to its durability as well as its taste contribution.

A ripe EVOO, that allows us endless culinary feasibilities due to its malleability.





La Rueda
Casa Baja

تم إنتاجه وتعبئته بواسطة:
Produced and packed by /
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

زيت الزيتون البكر الممتاز

زيت زيتون من النوع الفائق، مستخرج مباشرة
من الزيتون عن طريق وسائل ميكانيكية فقط.

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

ORIGIN SPAIN - إسبانيا المنشأ

المعلومات الغذائية لكل 100 جم NUTRITION FACTS per 100g.
قيمة الطاقة: 900 كيلو كالوري / 3700 كيلو جول Energy Value 900 Kcal / 3700 KJ
الدهون: 100 جم، منها ما يلي: دهون مشبعة 12 جم / 12 g دهون أحادية غير مشبعة 80 جم / 80 g دهون متعددة غير مشبعة 8 جم / 8 g
كربوهيدرات 0 جم / 0 g سكريات 0 جم / 0 g
ألياف غذائية 0 جم / 0 g
بروتين 0 جم / 0 g
أملاح 0 جم / 0 g
فيتامين هـ 0,02 جم / 20 mg



معايير الأمان - SECURITY STANDARDS

أفلاتوكسين (لائحة 1881 - 2006)
- Aflatoxins (Regulation (EC) No 1881/2006)
مطهر لائحة (CE) 396/2005 ولائحة (CE) 2008/149
- Pesticides (Regulations (EC) No 396/2005 and 149/2008)
معادن ثقيلة، حديد، نحاس، رصاص، وزرنيخ؛ وفق
المعايير التجارية للمجلس الدولي للزيتون (COI)
وللدستور الغذائي، ولائحة (CE) 2006/1881 للزرنيخ.
- 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.
هيدروكربونات عطرية متعددة الحلقات (PAHs)
(لائحة (CE) 1881 - 2006)
- PAHs (Regulation (EC) No 1881/2006)
مركبات الديوكسين (لائحة (CE) 1881 - 2006)
- Dioxins (Regulation (EC) No 1881/2006)

المواد المثيرة للحساسية:

بسبب طبيعة عملية التصنيع، فإنه لا يحتوي على أية مسببات للحساسية.

التعديل الوراثي:

را لطبيعة المنتج وعملية إنتاجه، فإنه لا يحتوي على أية مواد معدلة وراثيًا.
يتم تبريد مستودعاتنا بالكامل من خلال نظام تكييف الهواء، أما الخزانات
فهي مزودة بسترات للتحكم في الحرارة وتقنية الحفظ في جو وقائي لضمان
أفضل جودة لزيت الزيتون البكر الممتاز الخاص بنا.

العنصر / Parameter	النسبة / Limit
الحديد / Iron	> 3 جزء في المليون
الرصاص / Cooper	> 0.1 جزء في المليون
الزرنيخ / Arsenic	> 0.1 جزء في المليون
بيرين [a]بنزو Benzo(a)pyrene	> 2 جزء في المليون
مجموع الهيدروكربونات العطرية متعددة الحلقات Sum PAHs	> 10 جزء في المليون

تفاصيل التغليف / PACKING DETAILS

انظر الطباعة على الزجاجاة / LOT: SEE PRINTED ON THE BOTTLE

الحاوية Package	محتوى الزجاجاة Bottle content	الوزن الإجمالي Gross weight	أبعاد الزجاجاة (الطول*العرض*الارتفاع) Bottle dimensions (HxWxL)	أبعاد الصندوق (الارتفاع*العرض*الطول) Box dimensions (LxWxH)
زجاجاة بلاستيكية Plastic bottle	5000 مل	4645 جم	150 x 90 x 370 مم	160 x 400 x 370 مم
وحدات الصندوق Units per box	وزن الصندوق Box weight	عدد صناديق البالييت الواحدة Boxes per pallet	بالييت أوروبي European Pallet	بالييت أمريكي American Pallet
3	14,238 كجم	48 (بالييت أوروبي) 60 (بالييت أمريكي)	800 x 1200 مم	1000 x 1200 مم

مستخرج على البارد / Cold pressed
معبأ في جو مناسب / Protect from heat and excess light
الاستهلاك المفضل / Best Before
18 شهرًا منذ التعبئة / 18 Moths once bottled



8 425402 246634



PICUAL

زجاجة 2 لتر / BOTTLE 2 L

زيت بيكوال الناضج

تستخرج من ثمرة متوسطة. وهذا النوع من زيت الزيتون البكر الممتاز تغلب عليه رائحة الطماطم ز في مرحلته الأولى، ورائحة الأفوكادو واللوز في المراحل التالية.

وعند التذوق يتضح أنه زيت تغلب عليه النكهة المرّة، أما الطعم الحريف فيلعب دورًا ثانويًا لأن حضوره ضعيف.

استخدامات الطهي الموصى بها

نشأ من استخداماته في المطبخ، فهي عديدة حيث يُوصى باستخدامه في تتبيلات اللحوم، خاصة لحم الخنزير، وفي الصلصات المستحلبة لأنواع الخبز القوية المعدة باللحوم أو السمك الأزرق. كما أنه ممتاز في الخبز لأن لمسة رائحة الحبوب التي يحملها تتناغم جيدًا مع العجين المختمر. وفي المقام الثالث، وهذا الاستخدام لا يقل أهمية عن سابقه، ه مناسب جدًا للقللي، بسبب احتفاظه بخصائصه فضلًا عن النكهة التي يضيفها لمذاق ما يُقلى.

هو زيت زيتون بكر ممتاز ناضج يسمح لنا بمواجه مواقف لا نهائية في المطبخ بسبب تعدد استخداماته.

RIPE PICUAL VARIETY

Aroma: extra virgin olive oil with medium fruitiness, where tomato plant with avocado and almond hints are predominant.

Taste: bitter flavours prevail on the palate, while pungent ones have a secondary role due to their slight presence.

RECOMMENDED CULINARY USES

Gastronomy: it offers multiple uses because it is highly recommended for marinated meats, red ones specially, emulsion of hearty meat stews or oily fishes. An ideal match with the baking process, since its aroma of cereal hints takes so well with the yeast dough. Last, but not least, it has an impeccable performance for frying due to its durability as well as its taste contribution.

A ripe EVOO, that allows us endless culinary feasibilities due to its malleability.





La Rueda
Casa Baja

تم إنتاجه وتعبئته بواسطة:
Produced and packed by /
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

زيت الزيتون البكر الممتاز

زيت زيتون من النوع الفائق، مستخرج مباشرة
من الزيتون عن طريق وسائل ميكانيكية فقط.

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

ORIGIN SPAIN - إسبانيا المنشأ



المعلومات الغذائية لكل 100 جم NUTRITION FACTS per 100g.
قيمة الطاقة: 900 كيلو كالوري / 3700 كيلو جول Energy Value 900 Kcal / 3700 KJ
الدهون: 100 جم، منها ما يلي: Saturated 12 جم / 12 مشبعة دهون أحادية غير مشبعة 80 جم / 80 Mono-unsaturated دهون متعددة غير مشبعة 8 جم / 8 Poly-unsaturated
كربوهيدرات 0 جم / 0 Carbohydrates سكريات 0 جم / 0 Sugars
ألياف غذائية 0 جم / 0 Dietary Fiber
بروتين 0 جم / 0 Proteins
أملاح 0 جم / 0 Salt
فيتامين هـ 0,02 جم / 20 mg Vitamin E

معايير الأمان - SECURITY STANDARDS

- أفلاتوكسين (لائحة 1881 - 2006)
- Aflatoxins (Regulation (EC) No 1881/2006)
- مطهر لائحة (CE) 396/2005 ولائحة (CE) 2008/149
- Pesticides (Regulations (EC) No 396/2005 and 149/2008)
- معادن ثقيلة، حديد، نحاس، رصاص، وزرنيخ؛ وفق
المعايير التجارية للمجلس الدولي للزيتون (COI)
وللدستور الغذائي، ولائحة (CE) 2006/1881 للزرنيخ.
- 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.
- هيدروكربونات عطرية متعددة الحلقات (PAHs)
(لائحة (CE) 1881 - 2006)
- PAHs (Regulation (EC) No 1881/2006)
- مركبات الديوكسين (لائحة (CE) 1881 - 2006)
- Dioxins (Regulation (EC) No 1881/2006)

المواد المثيرة للحساسية:

بسبب طبيعة عملية التصنيع، فإنه لا يحتوي على أية مسببات للحساسية.

التعديل الوراثي:

را لطبيعة المنتج وعملية إنتاجه، فإنه لا يحتوي على أية مواد معدلة وراثيًا.
يتم تبريد مستودعاتنا بالكامل من خلال نظام تكييف الهواء، أما الخزانات
فهي مزودة بسترات للتحكم في الحرارة وتقنية الحفظ في جو وقائي لضمان
أفضل جودة لزيت الزيتون البكر الممتاز الخاص بنا.

العنصر / Parameter	النسبة / Limit
الحديد / Iron	> 3 جزء في المليون
الرصاص / Cooper	> 0.1 جزء في المليون
الزرنيخ / Arsenic	> 0.1 جزء في المليون
بيرين [a]بنزو Benzo(a)pyrene	> 2 جزء في المليون
مجموع الهيدروكربونات العطرية متعددة الحلقات Sum PAHs	> 10 جزء في المليون

تفاصيل التغليف / PACKING DETAILS

انظر الطباعة على الزجاجاة / LOT: SEE PRINTED ON THE BOTTLE

أبعاد الصندوق (الارتفاع * العرض * الطول) Box dimensions (LxWxH)	أبعاد الزجاجاة (الطول * العرض * الارتفاع) Bottle dimensions (HxWxL)	الوزن الإجمالي Gross weight	محتوى الزجاجاة Bottle content	الحاوية Package
320 x 220 x 300 جم	100 x 100 x 290 مم	1878 جم	2000 مل	زجاجاة بلاستيكية Plastic bottle
بالييت أمريكي American Pallet	بالييت أوروبي European Pallet	عدد صناديق البالييت الواحدة Boxes per pallet	وزن الصندوق Box weight	وحدات الصندوق Units per box
1000 x 1200 مم	800 x 1200 مم	55 (بالييت أوروبي) 75 (بالييت أمريكي)	11,548 كجم	6

مستخرج على البارد / Cold pressed
معبأ في جو مناسب / Protect from heat and excess light
الاستهلاك المفضل / Best Before
18 شهرًا منذ التعبئة / 18 Moths once bottled



8 425402 246658



PICUAL

BOTTLE 1 L / زجاجة 1 لتر

زيت بيكوال الناضج

تستخرج من ثمرة متوسطة. وهذا النوع من زيت الزيتون البكر الممتاز تغلب عليه رائحة الطماطم ز في مرحلته الأولى، ورائحة الأفوكادو واللوز في المراحل التالية.

ر عند التذوق يتضح أنه زيت تغلب عليه النكهة المرّة، أما الطعم الحريف فيلعب دورًا ثانويًا لأن حضوره ضعيف.

استخدامات الطهي الموصى بها

نشأما عن استخداماته في المطبخ، فهي عديدة حيث يُوصى باستخدامه في تتبيلات اللحوم، خاصة الحمراء، وفي الصلصات المستحلبة لأصناف اليخنة القوية المعدة باللحوم أو السمك الأزرق. كما أنه ممتاز في الخبز لأن لمسة رائحة الحبوب التي يحملها تتناغم جيدًا مع العجين المختمر. وفي المقام الثالث، وهذا الاستخدام لا يقل أهمية عن سابقه، مناسب جدًا للقلي، بسبب احتفاظه بخصائصه فضلًا عن النكهة التي يضيفها لمذاق ما يُقلى.

أهو زيت زيتون بكر ممتاز ناضج يسمح لنا بمواجه مواقف لا نهائية في المطبخ بسبب تعدد استخداماته.

RIPE PICUAL VARIETY

Aroma: extra virgin olive oil with medium fruitiness, where tomato plant with avocado and almond hints are predominant.

Taste: bitter flavours prevail on the palate, while pungent ones have a secondary role due to their slight presence.

RECOMMENDED CULINARY USES

Gastronomy: it offers multiple uses because it is highly recommended for marinated meats, red ones specially, emulsion of hearty meat stews or oily fishes. An ideal match with the baking process, since its aroma of cereal hints takes so well with the yeast dough. Last, but not least, it has an impeccable performance for frying due to its durability as well as its taste contribution.

A ripe EVOO, that allows us endless culinary feasibilities due to its malleability.





تم إنتاجه وتعبئته بواسطة:
Produced and packed by /
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

زيت الزيتون البكر الممتاز

زيت زيتون من النوع الفائق، مستخرج مباشرة
من الزيتون عن طريق وسائل ميكانيكية فقط.

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

ORIGIN SPAIN - إسبانيا المنشأ



المعلومات الغذائية لكل 100 جم NUTRITION FACTS per 100g.
قيمة الطاقة: 900 كيلو كالوري / 3700 كيلو جول Energy Value 900 Kcal / 3700 KJ
الدهون: 100 جم، منها ما يلي: Saturated 12 g / جم / 12 مشبعة دهون أحادية غير مشبعة 80 جم / 80 Mono-unsaturated دهون متعددة غير مشبعة 8 جم / 8 Poly-unsaturated
كربوهيدرات 0 جم / 0 Carbohydrates سكريات 0 جم / 0 Sugars
ألياف غذائية 0 جم / 0 Dietary Fiber
بروتين 0 جم / 0 Proteins
أملاح 0 جم / 0 Salt
فيتامين هـ 0,02 جم / 20 mg Vitamin E

معايير الأمان - SECURITY STANDARDS

- أفلاتوكسين (لائحة 1881 - 2006)
- Aflatoxins (Regulation (EC) No 1881/2006)
- مطهر لائحة (CE) 396/2005 ولائحة (CE) 2008/149
- Pesticides (Regulations (EC) No 396/2005 and 149/2008)
- معادن ثقيلة، حديد، نحاس، رصاص، وزرنيخ؛ وفق
المعايير التجارية للمجلس الدولي للزيتون (COI)
وللدستور الغذائي، ولائحة (CE) 2006/1881 للزرنيخ.
- 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.
- هيدروكربونات عطرية متعددة الحلقات (PAHs)
(لائحة (CE) 1881 - 2006)
- PAHs (Regulation (EC) No 1881/2006)
- مركبات الديوكسين (لائحة (CE) 1881 - 2006)
- Dioxins (Regulation (EC) No 1881/2006)

النسبة / Limit	العنصر / Parameter
> 3 جزء في المليون	الحديد / Iron
> 0.1 جزء في المليون	الرصاص / Cooper
> 0.1 جزء في المليون	الزرنيخ / Arsenic
> 2 جزء في المليون	بيرين [a]بنزو Benzo(a)pyrene
> 10 جزء في المليون	مجموع الهيدروكربونات العطرية متعددة الحلقات Sum PAHs

المواد المثيرة للحساسية:

بسبب طبيعة عملية التصنيع، فإنه لا يحتوي على أية مسببات للحساسية.

التعديل الوراثي:

را لطبيعة المنتج وعملية إنتاجه، فإنه لا يحتوي على أية مواد معدلة وراثيًا.
يتم تبريد مستودعاتنا بالكامل من خلال نظام تكييف الهواء، أما الخزانات
فهي مزودة بسترات للتحكم في الحرارة وتقنية الحفظ في جو وقائي لضمان
أفضل جودة لزيت الزيتون البكر الممتاز الخاص بنا.

تفاصيل التغليف / PACKING DETAILS

انظر الطباعة على الزجاجاة / LOT: SEE PRINTED ON THE BOTTLE

الحاوية Package	محتوى الزجاجاة Bottle content	الوزن الإجمالي Gross weight	أبعاد الزجاجاة (الطول*العرض*الارتفاع) Bottle dimensions (HxWxL)	أبعاد الصندوق (الارتفاع*العرض*الطول) Box dimensions (LxWxH)
زجاجاة بلاستيكية Plastic bottle	1000 مل	943 جم	75 x 65 x 290 مم	285 x 250 x 300 مم
وحدات الصندوق Units per box	وزن الصندوق Box weight	عدد صناديق البليت الواحدة Boxes per pallet	بالييت أوروبي European Pallet	بالييت أمريكي American Pallet
12	11,619 كجم	60 (بالييت أوروبي) 75 (بالييت أمريكي)	800 x 1200 مم	1000 x 1200 مم

مستخرج على البارد / Cold pressed
معبأ في جو مناسب / Protect from heat and excess light
الاستهلاك المفضل / Best Before
18 شهرًا منذ التعبئة / 18 Moths once bottled



8 425402 246719