



PICUAL

BOTTLE / BOTELLA 5 L

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.

PICUAL MADURO

Este AOVE presenta un frutado medio, donde predominan el aroma a tomatera como primario, y como secundarios el aguacate y la almendra.

En fase gustativa es un aceite donde los amargos predominan y los picantes tienen un papel secundario al estar poco presentes.

USOS CULINARIOS RECOMENDADOS

Desde el punto de vista culinario, presenta múltiples utilidades al ser recomendable para la elaboración de marinadas de carne, especialmente rojas, en emulsión de guisos contundentes de carne o pescados azules. También es un buen aliado a la hora de su utilización en panificación, puesto que su aroma con recuerdos cereales casa muy bien con las masas fermentadas. En tercer lugar, y no por ello menos importante, tiene un comportamiento impecable en la fritura, tanto por su durabilidad como su aporte de sabor en el género a freír.

Un AOVE maduro, que con su maleabilidad nos permitirá solventar infinidad de situaciones culinarias.





La Rueda Casa Baja S.L.

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



8 425402 246634



PICUAL

BOTTLE / BOTELLA 2 L

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.

PICUAL MADURO

Este AOVE presenta un frutado medio, donde predominan el aroma a tomatera como primario, y como secundarios el aguacate y la almendra.

En fase gustativa es un aceite donde los amargos predominan y los picantes tienen un papel secundario al estar poco presentes.

USOS CULINARIOS RECOMENDADOS

Desde el punto de vista culinario, presenta múltiples utilidades al ser recomendable para la elaboración de marinadas de carne, especialmente rojas, en emulsión de guisos contundentes de carne o pescados azules. También es un buen aliado a la hora de su utilización en panificación, puesto que su aroma con recuerdos cereales casa muy bien con las masas fermentadas. En tercer lugar, y no por ello menos importante, tiene un comportamiento impecable en la fritura, tanto por su durabilidad como su aporte de sabor en el género a freír.

Un AOVE maduro, que con su maleabilidad nos permitirá solventar infinidad de situaciones culinarias.





La Rueda Casa Baja SE

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 (AlxAxAnxL)	Box dimensions (LxWxH) Dimensiones de la caja (LxAxAnxL)
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





PICUAL

BOTTLE / BOTELLA 1 L

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.

PICUAL MADURO

Este AOVE presenta un frutado medio, donde predominan el aroma a tomatera como primario, y como secundarios el aguacate y la almendra.

En fase gustativa es un aceite donde los amargos predominan y los picantes tienen un papel secundario al estar poco presentes.

USOS CULINARIOS RECOMENDADOS

Desde el punto de vista culinario, presenta múltiples utilidades al ser recomendable para la elaboración de marinadas de carne, especialmente rojas, en emulsión de guisos contundentes de carne o pescados azules. También es un buen aliado a la hora de su utilización en panificación, puesto que su aroma con recuerdos cereales casa muy bien con las masas fermentadas. En tercer lugar, y no por ello menos importante, tiene un comportamiento impecable en la fritura, tanto por su durabilidad como su aporte de sabor en el género a freír.

Un AOVE maduro, que con su maleabilidad nos permitirá solventar infinidad de situaciones culinarias.





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	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

