



MANZANILLA

BOUTEILLE / BOTTLE 5 L

MANZANILLA MÛR

Avec un fruité vert-moyen, cette HOVE présente clairs arômes de tomate mûr et des agréables notes de céréale, qui marquent une récolte plus tardive dans les zones du champ de Jaén.

En bouche c'est harmonique, elle présente un équilibre entre piquants et amers. Ces caractéristiques changent en une huile recommandable en n'importe quelle élaboration.

LES USAGES CULINAIRES RECOMMANDÉS

Spéciale pour la cuisine sucrée et les élaborations de légumes, avec ou sans apport de chaleur. Les vinaigrettes et les poissons blancs macérés. Elle a un rendement spectaculaire avec les fritures, grâce à sa durabilité et son apport aromatique équilibré, c'est un partenaire parfait dans la cuisine méditerranéenne par sa versatilité.

L'équilibre, à la fois en arôme et en saveur, et sa versatilité sont ses meilleurs attributs.

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.





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 - 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, copper, 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 (LxIxH) Bottle dimensions (HxWxL)	Dimensions de la caisse (LxIxH) Box dimensions (LxWxH)
Bouteille en plastique Plastic bottle	5000 ml	4645 g	370 x 130 x 150 mm	370 x 400 x 160 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
3	14,238 kg	48 (Europalet) 60 (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





MANZANILLA

BOUTEILLE / BOTTLE 2 L

MANZANILLA MÛR

Avec un fruité vert-moyen, cette HOVE présente clairs arômes de tomate mûr et des agréables notes de céréale, qui marquent une récolte plus tardive dans les zones du champ de Jaén.

En bouche c'est harmonique, elle présente un équilibre entre piquants et amers. Ces caractéristiques changent en une huile recommandable en n'importe quelle élaboration.

LES USAGES CULINAIRES RECOMMANDÉS

Spéciale pour la cuisine sucrée et les élaborations de légumes, avec ou sans apport de chaleur. Les vinaigrettes et les poissons blancs macérés. Elle a un rendement spectaculaire avec les fritures, grâce à sa durabilité et son apport aromatique équilibré, c'est un partenaire parfait dans la cuisine méditerranéenne par sa versatilité.

L'équilibre, à la fois en ârome et en saveur, et sa versatilité sont ses meilleurs attributs.

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.





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, copper, 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 plastique Plastic bottle	2000 ml	1878 g	290 x 100 x 100 mm	300 x 220 x 320 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
6	11,548 kg	55 (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





MANZANILLA

BOUTEILLE / BOTTLE 1 L

MANZANILLA MÛR

Avec un fruité vert-moyen, cette HOVE présente clairs arômes de tomate mûr et des agréables notes de céréale, qui marquent une récolte plus tardive dans les zones du champ de Jaén.

En bouche c'est harmonique, elle présente un équilibre entre piquants et amers. Ces caractéristiques changent en une huile recommandable en n'importe quelle élaboration.

LES USAGES CULINAIRES RECOMMANDÉS

Spéciale pour la cuisine sucrée et les élaborations de légumes, avec ou sans apport de chaleur. Les vinaigrettes et les poissons blancs macérés. Elle a un rendement spectaculaire avec les fritures, grâce à sa durabilité et son apport aromatique équilibré, c'est un partenaire parfait dans la cuisine méditerranéenne par sa versatilité.

L'équilibre, à la fois en arôme et en saveur, et sa versatilité sont ses meilleurs attributs.

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.





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 - 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, copper, 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 (LxHxh) Bottle dimensions (HxWxL)	Dimensions de la caisse (LxHxh) Box dimensions (LxWxH)
Bouteille en plastique Plastic bottle	1000 ml	943 g	290 x 65 x 75 mm	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
12	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



8 425402 246702