



PICUAL

BOUTEILLE / BOTTLE 5L

PICUAL MÛR

Cette HOVE a un fruité moyen, où prédominent les arômes de la tomate comme primaire, et comme secondaire l'avocat et l'amande.

En phase gustative, il s'agit d'une huile où les amers prédominent et les épicés jouent un rôle secondaire parcequ'ils ne sont pas présents.

LES USAGES CULINAIRES RECOMMANDÉS

Du point de vue culinaire, elle présente multiples utilisations. Elle est recommandée pour l'élaboration des viandes marinées, en particulier des viandes rouges, en émulsion des ragoûts énergiques de viande ou de poisson bleu. C'est aussi un bon partenaire pour la pâtisserie, car son arôme à céréales est idéal avec les masses fermentées. Elle a un comportement impeccable en matière de fritures, tant pour sa durabilité que pour son apport de saveur.

Une HOVE mûr qui nous permet, avec sa malléabilité, résoudre infiniment de situations culinaires.

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

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





PICUAL

BOUTEILLE / BOTTLE 2 L

PICUAL MÛR

Cette HOVE a un fruité moyen, où prédominent les arômes de la tomate comme primaire, et comme secondaire l'avocat et l'amande.

En phase gustative, il s'agit d'une huile où les amers prédominent et les épicés jouent un rôle secondaire parcequ'ils ne sont pas présents.

LES USAGES CULINAIRES RECOMMANDÉS

Du point de vue culinaire, elle présente multiples utilisations. Elle est recommandée pour l'élaboration des viandes marinées, en particulier des viandes rouges, en émulsion des ragoûts énergiques de viande ou de poisson bleu. C'est aussi un bon partenaire pour la pâtisserie, car son arôme à céréale est idéal avec les masses fermentées. Elle a un comportement impeccable en matière de frites, tant pour sa durabilité que pour son apport de saveur.

Une HOVE mûr qui nous permet, avec sa malléabilité, résoudre infinité de situations culinaires.

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

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.

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





PICUAL

BOUTEILLE / BOTTLE 1 L

PICUAL MÛR

Cette HOVE a un fruité moyen, où predominant les arômes de la tomate comme primaire, et comme secondaire l'avocat et l'amande.

En phase gustative, il s'agit d'une huile où les amers prédominent et les épicés jouent un rôle secondaire parcequ'ils ne sont pas présents.

LES USAGES CULINAIRES RECOMMANDÉS

Du point de vue culinaire, elle présente multiples utilisations. Elle est recommandé pour l'éraboration des viandes marinée, en particulier des viandes rouges, en émulsion des ragoûts énergiques de viande ou de poisson bleu. C'est aussi un bon partenaire pour la pâtisserie, car son arôme à cérééal est idéal avec les masses fermentées.Elle a un comportement impeccable en matière de fritures, tant pour sa durabilité que pour son apport de saveur.

Une HOVE mûr qui nous permet, avec sa malléabilité, résoudre infinité de situations culinaires.

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

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 (LxIxh) Bottle dimensions (HxWxL)	Dimensions de la caisse (LxIxh) 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

