

QUESO CURADO DE OVEJA



Trufa

CURED SHEEP CHEESE
WITH BLACK TRUFFLE

QUESO DE OVEJA



Curado

CURED SHEEP CHEESE
5-6 MONTHS

QUESO AÑEJO DE OVEJA



Romero

AGED SHEEP CHEESE COATED
WITH ROSEMARY 12 MONTHS

TIRAR PARA
RECICLAR
peel to recycle

VEGA
SOTUELAMOS

ABRIR FÁCIL
Easy-open

Alérgenos: leche y huevo
Allergens: milk and egg
Allergènes: lait et oeuf
Allergene: Milch und Ei

Lote:
Batch:
Lot:
Lot-Nummer:

QUESO CURADO DE OVEJA CON PASTA DE TRUFA NEGRA. Ingredientes: **LECHE** pasteurizada de oveja, 3% pasta de trufa negra: (*Champhionones (Agaricus bisporus)*, Porcino (*Boletus edulis* y grupo relativo), aceite de girasol, trufa negra 12% (*Tuber aestivum* viti), sal, pimienta, azúcar, caldo granulado (sal marina, azúcar moreno, extracto de especias, azúcar caramelizado, maltodextrina, cúrcuma), aroma de trufa negra, corrector de acidez: ácido cítrico, antioxidante: ácido ascórbico), sal, cuajo, fermentos lácticos, conservador: lisozima (derivado del **HUEVO**). En corteza, conservador: natamicina. Corteza no comestible. Conservar refrigerado entre +2°C y +8°C. Consumir preferentemente antes del... (ver envase), Origen de la leche: España.

MATURE SHEEP CHEESE WITH BLACK TRUFFLE PATE. Ingredients: pasteurized sheep's **MILK**, 3% black truffle pate (Champignon Mushrooms (*Agaricus bisporus*), Porcino (*Boletus edulis* and relative group), sunflower oil, black truffle 12% (*Tuber aestivum* viti), salt, pepper, sugar, granulated broth (sea salt, brown sugar, spice extract, sugar caramelized, maltodextrin, turmeric), black truffle aroma, acidity regulator: citric acid, antioxidant: ascorbic acid), salt, rennet, lactic ferment, preservative: lysozyme (from **EGG**). On the rind, preservative: natamycin. Rind is not edible. Keep refrigerated at +2°C to +8°C. Best before... (see packaging), Milk origin: Spain.

FROMAGE DE BREBIS AFFINÉ AVEC PÂTE AUX TRUFFES NOIRES. Ingrédients: **LAIT** pasteurisé de brebis, 3% pâte aux truffes (*Champignon (Agaricus bisporus)*, Porcino (*Boletus edulis* et groupes relatifs), huile de tournesol, truffe noir 12% (*Tuber aestivum* viti), sel, poivre, sucre, bouillon granulé (sel marin, sucre roux, extrait d'épices, sucre caramélisé, maltodextrine, curcuma), arôme de truffe noire, régulateur d'acidité: acide citrique, antioxydant: acide ascorbique), sel, présure, ferment lactique, conservateur: lysozyme (dérivé de l'**OEUFE**). Sur la croûte, conservateur: natamycine. Croûte de fromage non comestible. Conserver au froid entre +2°C et +8°C. À consommer de préférence avant le... (voir emballage), Origine du lait: Espagne.

GEREIFTER SCHAFFSKÄSE MIT SCHWARZE TRÜFFELPASTE. Zutaten: pasteurisierte Schaf**MILCH**, 3% schwarze Trüffelpaste (Pilze (*Agaricus bisporus*), Schweine (*Boletus edulis* und verwandte Gruppe), Sonnenblumenöl, 12% schwarze Trüffel (*Tuber aestivum* viti), Salz, Pfeffer, Zucker, granuliert Brühe (Meersalz, Zucker Braun, Gewürzextrakt, karamellisierten Zucker, Maltodextrin, Kurkuma), Aroma von schwarzen Trüffeln, Säureregulator: Zitronensäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), Salz, Lab, Milchsäurebakterien, Konservierungsmittel: Lysozym (aus **EI**), Konservierungsstoff auf der rinde: Natamycin. Rinde nicht zum Verzehr geeignet. Kühl lagern zwischen +2°C und +8°C. Mindestens haltbar bis... (siehe Verpackung), Milch aus Spanien.

VALORES NUTRICIONALES (100g) / NUTRITION DECLARATION (100g)		
DECLARATION NUTRITIONELLE (100g) / Nährwertdeklaration (100g)		
Energía / Energy / Énergie / Energie	1853 kJ / 447 kcal	
Grasas (g) / Fat (g) / Graisses (g) / Fett (g)	37,8	
- de las cuales saturadas (g) / - of which saturates (g)	26,4	
- dont acides gras saturés (g) / - gesättigte Fettsäuren (g)		
Hidratos de carbono (g) / Carbohydrate (g)	2,6	
Glúcidos (g) / Kohlenhydrate (g)		
- de los cuales azúcares (g) / - of which sugars (g)	0,7	
- dont sucres (g) / - davon Zucker (g)		
Proteínas (g) / Protein (g)	24,1	
Protéines (g) / Eiweiss (g)		
Sal (g) / Sel (g) / Salt (g) / Salz (g)	1,51	

Nutrition Facts 4 servings per container. **Serv. size: 1oz (28g)**
Amount per serving: **Calories 125, Total Fat** 10.6g (14% DV), **Sat. Fat** 7.4g (37%), **Trans Fat** 0g, **Cholest.** 17mg (6% DV), **Sodium** 169mg (7% DV), **Total Carb.** 0.7g (0.3% DV), **Fiber** <1g (<1% DV), **Total sugars** 0.2g (Incl. 0g Added Sugars), **Protein** 6.7g, **Vit. D** (<1% DV), **Calcium** (22% DV), **Iron** (0% DV), **Potas.** (1% DV). The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet 2000 calories a day is used for general nutrition advice.

QUESO CURADO DE OVEJA 5-6 MESES. Ingredientes: **LECHE** pasteurizada de oveja, cuajo, fermento láctico, conservador: lisozima (derivado del **HUEVO**). En corteza, conservador: natamicina y colorantes: caramelo natural y norbixina de bija. Corteza no comestible. Conservar refrigerado entre +2°C y +8°C. Consumir preferentemente ante del (ver envase). Origen de la leche: España.

MATURE SHEEP CHEESE 5-6 MONTHS. Ingredients: pasteurized sheep **MILK**, salt, rennet, lactic ferment, preservative: lysozyme (from **EGG**). On the rind, preservative: natamycin and colours: natural caramel and annatto norbixin. Rind is not edible. Keep refrigerated at +2°C to +8°C. Best before... (see packaging), Milk origin: Spain.

FROMAGE DE BREBIS AFFINÉ 5-6 MOIS. Ingrédients: **LAIT** pasteurisé de brebis, sel, présure, ferment lactique, conservateur: lysozyme (dérivé de l'**OEUFE**) à la croûte, conservateur: natamycine et colorants: caramel naturel et norbixine de rocou. Croûte de fromage non comestible. Conserver au froid entre +2°C et +8°C. À consommer de préférence avant le... (voir emballage), Origine du lait: Espagne.

HARTSCHAFFSKÄSE 5-6 MONATEN. Zutaten: pasteurisierte Schaf**MILCH**, Salz, Lab, Milchsäurebakterien, Konservierungsmittel: Lysozym (aus **EI**), auf der Rinde, Konservierungsstoff: Natamycin Farbstoffe: natürliche Zuckerkulör und Annatto Norbixin. Rinde nicht zum Verzehr geeignet. Kühl lagern zwischen +2°C und +8°C. Mindestens haltbar bis... (siehe Verpackung), Milch aus Spanien.

VALORES NUTRICIONALES (100g) / NUTRITION DECLARATION (100g)		
DECLARATION NUTRITIONELLE (100g) / Nährwertdeklaration (100g)		
Energía / Energy / Énergie / Energie	1928 kJ / 465 kcal	
Grasas (g) / Fat (g) / Graisses (g) / Fett (g)	39,9	
- de las cuales saturadas (g) / - of which saturates (g)	28,4	
- dont acides gras saturés (g) / - gesättigte Fettsäuren (g)		
Hidratos de carbono (g) / Carbohydrate (g)	1,5	
Glúcidos (g) / Kohlenhydrate (g)		
- de los cuales azúcares (g) / - of which sugars (g)	0,6	
- dont sucres (g) / - davon Zucker (g)		
Proteínas (g) / Protein (g)	25,1	
Protéines (g) / Eiweiss (g)		
Sal (g) / Sel (g) / Salt (g) / Salz (g)	1,58	

Nutrition Facts 4 servings per container. **Serv. size: 1oz (28g)**
Amount per serving: **Calories 130, Total Fat** 11.2g (14% DV), **Sat. Fat** 7.5g (37%), **Trans Fat** 0g, **Cholest.** 25.3 mg (8% DV), **Sodium** 190 mg (8% DV), **Total Carb.** 0.5g (0.2% DV), **Fiber** <1g (<1% DV), **Total sugars** 0.2g (Incl. 0g Added Sugars), **Protein** 7.0g, **Vit. D** (<1% DV), **Calcium** (22% DV), **Iron** (0% DV), **Potas.** (1% DV). The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet 2000 calories a day is used for general nutrition advice.

QUESO DE OVEJA AÑEJO ENVEJECIDO AL ROMERO 12 MESES. Ingredientes: **LECHE** pasteurizada de oveja, sal, cuajo, fermento láctico, conservador: lisozima (derivado del **HUEVO**). En corteza, conservador: natamicina. Recubrimiento: manteca y romero. Corteza no comestible. Conservar refrigerado entre +2°C y +8°C. Consumir preferentemente ante del... (ver envase). Origen de la leche: España

MATURE SHEEP CHEESE WITH ROSEMARY AGED 12 MONTHS. Ingredients: pasteurized sheep **MILK**, salt, rennet, lactic ferment, preservative: lysozyme (from **EGG**). On the rind, preservative: natamycin. Coat: lard and rosemary. Rind is not edible. Keep refrigerated at +2°C to +8°C. Best before (see packaging), Milk origin: Spain.

FROMAGE DE BREBIS AFFINÉ AVEC ROMARIN 12 MOIS. Ingrédients: **LAIT** pasteurisé de brebis, sel, présure, ferment lactique, conservateur: lysozyme (dérivé de l'**OEUFE**). À la croûte, conservateur: natamycine. Recouvrement: saindoux et romarin. Croûte de fromage non comestible. À conserver réfrigéré entre +2°C et +8°C. À consommer de préférence avant le... (voir emballage), Origine du lait: Espagne.

GEREIFTER SCHAFFSKÄSE MIT ROSMARIN 12 MONATEN. Zutaten: pasteurisierte Schaf**MILCH**, Salz, Lab, Milchsäurebakterien, Konservierungsmit-tel: Lysozym (aus **EI**). Auf der Rinde, Konservierungsstoff: Natamycin. Überzug: Schmalz und Rosmarin. Rinde nicht zum Verzehr geeignet. Kühl lagern zwischen +2°C und +8°C. Mindestens haltbar bis... (siehe Verpackung), Milch aus Spanien.

VALORES NUTRICIONALES (100g) / NUTRITION DECLARATION (100g)		
DECLARATION NUTRITIONELLE (100g) / Nährwertdeklaration (100g)		
Energía / Energy / Énergie / Energie	1854 kJ / 448 kcal	
Grasas (g) / Fat (g) / Graisses (g) / Fett (g)	38,6	
- de las cuales saturadas (g) / - of which saturates (g)	27,5	
- dont acides gras saturés (g) / - gesättigte Fettsäuren (g)		
Hidratos de carbono (g) / Carbohydrate (g)	1,3	
Glúcidos (g) / Kohlenhydrate (g)		
- de los cuales azúcares (g) / - of which sugars (g)	0,5	
- dont sucres (g) / - davon Zucker (g)		
Proteínas (g) / Protein (g)	23,8	
Protéines (g) / Eiweiss (g)		
Sal (g) / Sel (g) / Salt (g) / Salz (g)	1,59	

Nutrition Facts 4 servings per container. **Serv. size: 1oz (28g)**
Amount per serving: **Calories 125, Total Fat** 10.8g (14% DV), **Sat. Fat** 7.2g (38%), **Trans Fat** 0g, **Cholest.** 24.4 mg (8% DV), **Sodium** 178 mg (8% DV), **Total Carb.** 0.4g (0.1% DV), **Fiber** <1g (<1% DV), **Total sugars** 0.2g (Incl. 0g Added Sugars), **Protein** 6.7g, **Vit. D** (<1% DV), **Calcium** (22% DV), **Iron** (0% DV), **Potas.** (1% DV). The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet 2000 calories a day is used for general nutrition advice.

VEGA
SOTUÉLAMOS
vegasotuelamos.com



PESO NETO
NET WEIGHT
POIDS NET
NETTGEWICHT

300g e



ES
1500987/AB
CE