

480 mm

34 60 20 40 171 40 21 60 34

57.5 mm

250 mm

135 mm

27.75 mm

57.5 mm

34x10,5

# Tortas Saladas de Romero

## Savoury Rosemary Torta Biscuits

**ES** TORTAS SALADAS DE ROMERO  
**INGREDIENTES:** Harina de trigo, aceite de oliva virgen extra (22%), romero (2%), sal, perejil y tomillo. Puede contener trazas de sésamo y de frutos de cáscara (almendras). Sin lactosa. 100% origen vegetal. Hechas a mano.

**EN** SAVOURY ROSEMARY TORTA BISCUITS  
**INGREDIENTS:** Wheat flour, extra virgin olive oil (22%), rosemary (2%), salt, parsley and thyme. May contain traces of sesame and nuts (almonds). Lactose free. 100% vegetable origin. Handmade.

**FR** TORTAS AU ROMARIN - INGRÉDIENTS:  
**Farine de blé,** huile d'olive vierge extra (22%), romarin (2%), sel, persil et thym. Peut contenir des traces de sésame et amandes. Sans lactose. 100% origine végétale. Faites à la main.

**DE** TORTAS TRADITIONELLES GEBÄCK MIT ROSMARIN - ZUTATEN: WEIZENMEHL, natives Olivenöl extra (22%), Rosmarin (2%), Salz, Petersilie, Thymian. Kann Spuren von Sesam und Mandeln enthalten. Laktosefrei. 100% pflanzlichen Ursprungs. Handgemacht.

**IT** TORTAS AL ROSMARINO SALATA  
**INGREDIENTI:** Farina di grano, olio extravergine di oliva (22%), sale, rosmarino (2%), prezzemolo e timo. Possono contenere e tracce di mandorle e seme di sesamo. Senza lattosio. 100% Vegetale. Fatta a mano.

**PT** TORTAS DE ALECRIM COM SAL - INGREDIENTES:  
**Farinha de trigo,** azeite extra virgem (22%), alecrim (2%), sal, salsa y tomilho. Pode conter vestígios de gergelim e amêndoas. Sem lactose. 100% de origem vegetal. Feito à mão.

**NATURAL**  
HANDMADE

**Extra Virgin**  
Olive Oil 22%

**VEGAN**  
LACTOSE FREE

**ANDRÉS GAVIÑO**

El Sabor Natural de una Marca Tradicional  
 Traditional Seville Torta Biscuits

Información Nutricional / Nutrition Facts / Information Nutritionnelle / Durchschnittliche Nährwerte je / Dichiarazione Nutrizionale / Informação nutricional:	x 100 g (3,5 oz)	x Torta: 28 g (1 oz)
Valor energético / Energy / Energie	2050 kJ	574 kJ
Energie / Energia:	490 kcal	137 kcal
Total grasas / Total fats / Graisses	24,4 g	6,8 g
Fett / Grassi totali / Lipidos:	3,5 g	1 g
De las cuales saturadas / Of which saturated fats / Dont acides gras saturés / Davon gesättigte Fettsäuren / Di cui saturi / Dos quais saturados:	58,6 g	16,4 g
Hidratos de carbono / Carbohydrates / glucides / Kohlehydrate / Carbohidrati:	1,9 g	0,5 g
De los cuales azúcares / Of which sugars / Dont sucres / Davon Zucker / Di cui zuccheri / Dos quais açúcares:	0,6 g	0,2 g
Fibra / Fiber / Fibres alimentaires / Ballaststoffe / Fibre:	8,7 g	2,4 g
Proteínas / Proteins / Protéines / Eiweiß / Proteine:	2,1 g	0,6 g
Sal / Salt / Sel / Salz / Sale:		

8 437008 010106

Peso neto / Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso netto / Peso líquido:  
 6 Tortas: 170 g (6 oz) / 1 Torta: 28 g (1 oz)

Nº Lote / Consumir preferentemente antes del: Batch number / Best Before:  
 Nº lot / Meilleur avant:  
 Lot Nr. / Ungeöffnet mindestens haltbar bis:  
 Sacco / Da consumarsi preferibilmente entro il:

PRODUCT OF SPAIN - Handmade by Ruiz Torreño S.L.  
 C/ Dr. Andrés Gaviño 2 - 41807 Espartinas, Sevilla. SPAIN.  
 Tel.: +34 955 950 284 - www.tortasaceite.com

**Diflex**  
Diseño Flexográfico

C/. Artesanos, 11 - Políg. Ind. Urtinsa  
 28924 Alcorcón (Madrid) - ESPAÑA  
 Téf.: 91 643 03 57 · Fax: 91 643 02 96  
 diflex@diflex.es - www.diflex.es

Cliente  
**Surplast 2015**

TINTAS IMPRIMIBLES

Blanko	Black	P3583
63.0 37.5	63.0 37.5	63.0 37.5

**ANDRES GAVIÑO ROMERO UE**

Tamaño  
**480.00 x 250.00 mm**

Plano / Troquel

Material cliché  
**1,14**

Espejo  
**SI**

**Diflex**  
v6 05-10-2023

Verifique con atención esta prueba antes de dar su conformidad.  
 Una vez revisada, y hechos los comentarios oportunos, firme las casillas correspondientes.

Conforme con:	Nombre
<input type="checkbox"/> Textos	Fecha
<input type="checkbox"/> Imágenes	Firma
<input type="checkbox"/> Dimensiones	
<input type="checkbox"/> Código de barras	

TINTAS TÉCNICAS

- Transparente
- Cotas
- Troquel

Esta prueba forma parte de un proceso de producción industrial, cualquier variación en el diseño reflejado en ella afectará sensiblemente a los plazos y costes de dicho proceso. La prueba GMG será un 90% del resultado final del trabajo.

D1203181515diflex9 D12031815-Flintab\_capt05\_10.23.08-19