

QUESERÍA
TRADICIONAL



Manos Artesanas. Tradición y Sabor





S.A.T. "O BREXEO" TRADICIÓN SECULAR

Situada en la parte sur-oriental de la **provincia de A Coruña**, en el Ayto. de **Sobrado dos Monxes**, comarca de "Terras de Melide".

Herederos de una tradición quesera que se pierde en la niebla de los tiempos. Nuestros productos han sido **muy apreciados a lo largo de la historia** por diversas culturas que se asentaron en la región (Tribus celtas, Legiones romanas, Monjes cistercienses,...)

Hoy en día, mantenemos la tradición y el arte del buen hacer, elaborando con seguros métodos del siglo XXI, **quesos de calidad y sabor únicos**, como la tierra que los ve nacer.

Tierra de Galicia antigua,... fértil, verde y profunda.



S.A.T “O BREXEO”

SEÑAS DE IDENTIDAD

- **Explotación propia de leche.**
- **Quesos con D.O.P. Tetilla y Arzúa Ulloa**
- **Elaboradores de:**
 - Quesos con D.O.P Arzúa-Ulloa curados
 - Quesos gallegos tradicionales de 10 y 45 Kg.
- **Innovación (I+D+i)**
 - Quesos gallegos de doble fermentación
 - Quesos con mezclas de leche
 - Quesos con ingredientes alternativos
- **Garantía de trazabilidad (Letra Q) leche gallega 100%**
- **Certificación ISO 9001 y Medioambiental ISO 14001**



PESO aprox.:

Entre 800-900 gr.

DIMENS. Aprox.:

14x12 cm.

***FICHA TÉCNICA
COMPLETA**



QUESO D.O. TETILLA



Queso madurado de pasta blanda.

Curación mínima: 9 días.

Amparado por el Consello regulador de la D.O.P Tetilla.



COMPOSICIÓN: Mat. Grasa: 45% min. / Extracto seco: 48% min.

Elaborado con leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, sal, cloruro cálcico y cuajo.

CARACTERÍSTICAS: Forma peonza

Corteza: Transparente. Apta para el consumo una vez lavada.

Pasta: Blanco marfil. Presenta un nº discreto de ojos.

Textura y Sabor: Untuosa y fundente. Sabor intenso láctico y mantequilla.

PRESENTACIÓN: Cajas de cartón para 4 unidades con etiqueta pegada en una de las caras planas

EMBALAJE y PALETIZADO: Palet Europeo. 72 Cajas x palet

TRANSPORTE: Entre 2 y 8°C **ALMACENAJE:** Refrigerado 2-8°C

CONSUMO: Pref. Antes de 3 meses desde elaboración



PESO aprox.:

500gr./850gr./2 kg. / 3,5Kg.

DIMENS. Aprox.:

Variable

***FICHA TÉCNICA
COMPLETA**



QUESO D.O. ARZÚA ULLOA



Madurado graso muy versátil,
al natural y/o como ingrediente
gastronómico.

Curación mínima: 9 días

Amparado por el Consello
regulador de la D.O.P Arzúa Ulloa

COMPOSICIÓN: Mat. Grasa: 45% min. / Extracto seco: 48% min.
Elaborado con leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, sal, cloruro cálcico y cuajo.

CARACTERÍSTICAS: Forma lenticular

Corteza: Transparente. Apta para el consumo una vez lavada.

Pasta: Blanco marfil. Presenta un nº discreto de ojos.

Textura y Sabor: Untuosa y fundente. Sabor intenso láctico y mantequilla.

PRESENTACIÓN: Cajas de cartón para 6 unidades con etiqueta pegada en una de las caras planas

EMBALAJE y PALETIZADO: Palet Europeo. 100 / 60 / 60 Cajas x palet

TRANSPORTE: Entre 2 y 8°C **ALMACENAJE:** Refrigerado 2-8°C

CONSUMO: Pref. Antes de 3 meses desde elaboración



PESO aprox.:

500gr./850gr./ 3,5Kg.

DIMENS. Aprox.:

Variable

*FICHA TÉCNICA
COMPLETA



QUESO BREXEO SIN SAL



Madurado graso .

Alternativa saludable SIN SAL añadida.

Curación mínima: 9 días

COMPOSICIÓN: Mat. Grasa: 45% min. / Extracto seco: 48% min.

Elaborado con leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, **SIN SAL** añadida, cloruro cálcico y cuajo.

CARACTERÍSTICAS: Forma lenticular

Corteza: Transparente. Apta para el consumo una vez lavada.

Pasta: Blanco marfil. Presenta un nº discreto de ojos.

Textura y Sabor: Untuosa y fundente. Sabor intenso láctico y mantequilla.

PRESENTACIÓN: Cajas de cartón para 6 unidades con etiqueta pegada en una de las caras planas

EMBALAJE y PALETIZADO: Palet Europeo. 100 / 60 / 60 Cajas x palet

TRANSPORTE: Entre 2 y 8°C **ALMACENAJE:** Refrigerado 2-8°C

CONSUMO: Pref. Antes de 3 meses desde elaboración



PESO aprox.:

Entre 600-800 gr.

DIMENS. Aprox.:

Variable.

***FICHA TÉCNICA
COMPLETA**



QUESO D.O. ARZÚA ULLOA CURADO



El “Duro” de los Arzúa Ulloa.
Curación mínima de 150 días que le otorga
un plus de sabor, fuerza y carácter.

Amparado por el Consello regulador de la
D.O.P Arzúa Ulloa

COMPOSICIÓN:

Elaborado con leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, sal, cloruro cálcico y cuajo.

CARACTERÍSTICAS:

Forma lenticular

Corteza: Transparente. Apta para el consumo una vez lavada.

Pasta: Blanco marfil. Presenta pocos ojos.

Textura y Sabor: Con más cuerpo, aunque fundente. Sabor intenso láctico y mantequilla.

PRESENTACIÓN:

Cajas de cartón para 6 unidades con etiqueta pegada en una de las caras planas

EMBALAJE y PALETIZADO:

Palet Europeo. 60 Cajas x palet

TRANSPORTE:

Entre 2-8°C **ALMACENAJE:** Refrigerado 2-8°C

CONSUMO:

Pref. antes de 2 años desde elaboración.



PESO aprox.:

Entre 550-750 gr.

DIMENS. Aprox.:

Variable.

***FICHA TÉCNICA
COMPLETA**



QUESO "CARENO" MADURADO



Compacto madurado con nuevos fermentos.
Curación mínima de 45 días

COMPOSICIÓN:

Elaborado con leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, sal, cloruro cálcico y cuajo.

CARACTERÍSTICAS:

Forma lenticular

Corteza: Color Marrón. Apta para el consumo una vez lavada.

Pasta: Blanco marfil. Sin presencia de ojos o alguno aislado.

Textura y Sabor: Sabor intenso, textura compacta y justo punto de sal

PRESENTACIÓN: Cajas de cartón para 6 unidades con etiqueta pegada en una de las caras planas

EMBALAJE y PALETIZADO: Palet Europeo. 60 Cajas x palet

TRANSPORTE: Entre 2-8°C **ALMACENAJE:** Refrigerado 2-8°C

CONSUMO: Pref. Antes de 6 meses desde elaboración.



PESO aprox.:

Entre 550-2000gr.

DIMENS. Aprox.:

Variable.

*FICHA TÉCNICA
COMPLETA



QUESO BREXEO PICANTE



Madurado graso con pimentón.
Curación mínima de 45 días

COMPOSICIÓN:

Elaborado con leche pasteurizada de vaca, pimentón, fermentos lácticos, sal, cloruro cálcico y cuajo.

CARACTERÍSTICAS:

 Forma lenticular

Corteza: Transparente. Apta para el consumo una vez lavada.

Pasta: Blanca con puntos rojos de pimentón. Sin presencia de ojos o alguno aislado.

Textura y Sabor: Sabor láctico y retrogusto picante, firme, fundente y justo punto de sal.

PRESENTACIÓN:

 Cajas de cartón para 6 unidades con etiqueta pegada en una de las caras planas

EMBALAJE y PALETIZADO:

 Palet Europeo. 60 Cajas x palet

TRANSPORTE:

 Entre 2-8°C **ALMACENAJE:** Refrigerado 2-8°C

CONSUMO:

 Pref. Antes de 6 meses desde elaboración.

PESO aprox.:

Entre 550-2000gr.

DIMENS. Aprox.:

Variable.

*FICHA TÉCNICA
COMPLETA



QUESO BREXEO MEZCLA



Madurado graso mezcla de pasta blanda.
Curación mínima de 60 días

COMPOSICIÓN:

Elaborado con leche pasteurizada de vaca (60%) y cabra (40%), fermentos lácticos, sal, cloruro cálcico y cuajo.

CARACTERÍSTICAS: Forma lenticular

Corteza: Transparente. Apta para el consumo una vez lavada.

Pasta: Blanco marfil. Sin presencia de ojos o alguno aislado.

Textura y Sabor: Sabor láctico con retrogusto ácido (de la leche de cabra), textura firme aunque fundente y justo punto de sal.

PRESENTACIÓN: Cajas de cartón para 6 unidades con etiqueta pegada en una de las caras planas

EMBALAJE y PALETIZADO: Palet Europeo. 60 Cajas x palet

TRANSPORTE: Entre 2-8°C **ALMACENAJE:** Refrigerado 2-8°C

CONSUMO: Pref. Antes de 9 meses desde elaboración.





S.A.T "O BREXEO"
FICHAS TÉCNICAS

FICHA TÉCNICA		DEFINICIÓN DEL PRODUCTO
MARCA	QUESO D.O.P. TETILLA	
FORMATO	Entre 800-900 gr.	
TIPO DE QUESO	Queso madurado graso de pasta blanda	
CÓDIGO E.A.N.	8437013430050	
COMPOSICIÓN	Elaborado con leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, sal, cloruro cálcico y cuajo.	
PAIS DE ORIGEN	ESPAÑA	
Nº REGISTRO SANITARIO	1502312/C	

CARACTERÍSTICAS	
FÍSICO-QUÍMICAS	
MATERIA GRASA	Min. 45%
EXTRACTO SECO LÁCTEO	Min. 48%
FORMA	Peonza
DIMENSIONES (cm.)	14x12 cm.
DESCRIPTIVAS	
CORTEZA (Apta para consumo una vez lavada)	Recubierta de una capa polimérica de acetato de polivinilo de color transparente Conservantes: E-202 (Sorbato potásico), E-203 Sorbato Cálcico, E-235 (Natamicina). Colorantes: No
PASTA	De color blanco marfil. Presencia de un número discreto de ojos
ORGANOLÉPTICAS	
TEXTURA	Deja de ser elástica para hacerse más untuosa y fundente. Sabor láctico.
GUSTO	Sabor intenso láctico y mantequilla
OLOR	Láctico/ Ligeramente ácido
MICROBIOLÓGICAS	
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia en 25 gr.
SALMONELLA	Ausencia en 25 gr.
E. COLI	100-1000 UFC
ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVOS	100-1000 UFC
VIDA COMERCIAL	
CURACIÓN	9 días mínimo.
CONSUMO	Preferentemente antes de 3 meses desde elaboración.
OTROS	
RECOMENDACIONES DE USO	Conservar refrigerado.
UTILIZACIÓN CONTEMPLADA	Consumo directo e ingrediente para elaboración platos cocinados
POBLACIÓN DESTINO	Toda la población.

ALÉRGICOS y O.M.G.	
ALÉRGICOS	Este producto contiene LECHE.
O.M.G.	Este producto no incorpora ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por organismos modificados genéticamente.


PALETIZACIÓN Y EMBALAJE	
TIPO DE PALET	Europeo
TIPO DE EMBALAJE	Caja de cartón para 4 unidades
DIMENSIONES CAJA (mm)	270 (largo) x270 (ancho) x 13 (alto)
CAJAS POR PALET	72 cajas
FILAS POR PALET	12 cajas
CAJAS POR FILA	6 cajas

VARIOS	
PRESENTACIÓN	Se presenta en caja de 4 unidades, con el etiquetado pegado en una de las caras planas.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Manténgase refrigerado entre 2 y 8°C
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Vehículos refrigerados entre 2 y 8°C
NORMATIVA APLICABLE	<ul style="list-style-type: none"> • Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las Normas de calidad para quesos y quesos fundidos. • Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. • Reglamento (CE) nº 2073/2005, de 25 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. • Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100 gr.	
ENERGÍA	472,51 Kcal.	1745 Kj.
PROTEÍNAS	25 gr.	
HIDRATOS DE CARBONO	1,5 gr.	
GRASAS	41 gr.	
De las cuales, SATURADAS	22 gr.	
FIBRA	1,97 gr.	
SODIO	334,27 mg.	
CALCIO	710 mg. (89% CDR)*	
FÓSFORO	460 mg. (58% CDR)*	

*CDR: Cantidad diaria recomendada.



FICHA TÉCNICA		DEFINICIÓN DEL PRODUCTO
	MARCA	QUESO D.O.P Arzúa Ulloa
	FORMATO	500 gr. / 850 gr. / 2 kg. / 3,5 Kg
	TIPO DE QUESO	Queso madurado graso de pasta blanda
	CÓDIGO E.A.N.	8437013430036 / 8437013430005 / 8437013430029 / 8437013430029
COMPOSICIÓN	Elaborado con leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, sal, cloruro cálcico y cuajo.	
PAIS DE ORIGEN	ESPAÑA	
Nº REGISTRO SANITARIO	1502312/C	

CARACTERÍSTICAS	
FÍSICO-QUÍMICAS	
MATERIA GRASA	Mín. 45%
EXTRACTO SECO LÁCTEO	Mín. 48%
FORMA	Lenticular
DIMENSIONES (cm.)	Variable
DESCRIPTIVAS	
CORTEZA (Apta para consumo una vez lavada)	Recubierta de una capa polimérica de acetato de polivinilo de color transparente Conservantes: E-202 (Sorbato potásico), E-203 Sorbato Cálcico, E-235 (Natamicina). Colorantes: No
PASTA	De color blanco marfil. Presencia de un número discreto de ojos
ORGANOLÉPTICAS	
TEXTURA	Deja de ser elástica para hacerse más untuosa y fundente. Sabor láctico.
GUSTO	Sabor intenso láctico y mantequilla
OLOR	Láctico/ Ligeramente ácido
MICROBIOLÓGICAS	
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia en 25 gr.
SALMONELLA	Ausencia en 25 gr.
E. COLI	100-1000 UFC
ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVOS	100-1000 UFC
VIDA COMERCIAL	
CURACIÓN	9 días mínimo.
CONSUMO	Preferentemente antes de 3 meses desde elaboración.
OTROS	
RECOMENDACIONES DE USO	Conservar refrigerado.
UTILIZACIÓN CONTEMPLADA	Consumo directo e ingrediente para elaboración platos cocinados
POBLACIÓN DESTINO	Toda la población.

ALÉRGENOS y O.M.G.	
ALÉRGENOS	Este producto contiene LECHE.
O.M.G.	Este producto no incorpora ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por organismos modificados genéticamente.

PALETIZACIÓN Y EMBALAJE	
TIPO DE PALET	Europeo
TIPO DE EMBALAJE	Caja de cartón para 6 unidades / 6 unid. / 2 unid. / 2 unid.
DIMENSIONES CAJA (mm)	455 (largo) x300 (ancho) x 90 (alto)
CAJAS POR PALET	100 cajas / 60 cajas / 60 cajas / 60 cajas
FILAS POR PALET	10 cajas / 6 cajas / 6 cajas / 6 cajas
CAJAS POR FILA	Todos los tamaños: 10 cajas

VARIOS	
PRESENTACIÓN	Se presenta en caja de 6 unidades, con el etiquetado pegado en una de las caras planas.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Manténgase refrigerado entre 2 y 8°C
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Vehículos refrigerados entre 2 y 8°C
NORMATIVA APLICABLE	<ul style="list-style-type: none"> Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las Normas de calidad para quesos y quesos fundidos. Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento (CE) nº 2073/2005, de 25 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100 gr.	
ENERGÍA	472,51 Kcal.	1745 Kj.
PROTEÍNAS	25 gr.	
HIDRATOS DE CARBONO	1,5 gr.	
GRASAS	41 gr.	
De las cuales, SATURADAS	22 gr.	
FIBRA	1,97 gr.	
SODIO	334,27 mg.	
CALCIO	710 mg. (89% CDR)*	
FÓSFORO	460 mg. (58% CDR)*	

*CDR: Cantidad diaria recomendada.



FICHA TÉCNICA		DEFINICIÓN DEL PRODUCTO
MARCA	QUESO BREXEO SIN SAL	
FORMATO	500 gr.	
TIPO DE QUESO	Queso madurado graso de pasta blanda	
CÓDIGO E.A.N.	8437013430043	
COMPOSICIÓN	Elaborado con leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, cloruro cálcico y cuajo. SIN SAL añadida.	
PAIS DE ORIGEN	ESPAÑA	
Nº REGISTRO SANITARIO	1502312/C	

CARACTERÍSTICAS	
FÍSICO-QUÍMICAS	
MATERIA GRASA	Mín. 45%
EXTRACTO SECO LÁCTEO	Mín. 48%
FORMA	Lenticular
DIMENSIONES (cm.)	Variable
DESCRIPTIVAS	
CORTEZA (Apta para consumo una vez lavada)	Recubierta de una capa polimérica de acetato de polivinilo de color transparente Conservantes: E-202 (Sorbato potásico), E-203 Sorbato Cálcico, E-235 (Natamicina). Colorantes: No
PASTA	De color blanco marfil. Presencia de un número discreto de ojos
ORGANOLÉPTICAS	
TEXTURA	Deja de ser elástica para hacerse más untuosa y fundente. Sabor láctico.
GUSTO	Sabor intenso láctico y mantequilla
OLOR	Láctico/ Ligeramente ácido
MICROBIOLÓGICAS	
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia en 25 gr.
SALMONELLA	Ausencia en 25 gr.
E. COLI	100-1000 UFC
ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVOS	100-1000 UFC
VIDA COMERCIAL	
CURACIÓN	9 días mínimo.
CONSUMO	Preferentemente antes de 3 meses desde elaboración.
OTROS	
RECOMENDACIONES DE USO	Conservar refrigerado.
UTILIZACIÓN CONTEMPLADA	Consumo directo e ingrediente para elaboración platos cocinados
POBLACIÓN DESTINO	Toda la población.

ALÉRGENOS y O.M.G.	
ALÉRGENOS	Este producto contiene LECHE.
O.M.G.	Este producto no incorpora ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por organismos modificados genéticamente.

PALETIZACIÓN Y EMBALAJE	
TIPO DE PALET	Europeo
TIPO DE EMBALAJE	Caja de cartón para 6 unidades
DIMENSIONES CAJA (mm)	455 (largo) x300 (ancho) x 90 (alto)
CAJAS POR PALET	100 cajas
FILAS POR PALET	10 cajas
CAJAS POR FILA	10 cajas

VARIOS	
PRESENTACIÓN	Se presenta en caja de 6 unidades, con el etiquetado pegado en una de las caras planas.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Manténgase refrigerado entre 2 y 8°C
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Vehículos refrigerados entre 2 y 8°C
NORMATIVA APLICABLE	<ul style="list-style-type: none"> • Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las Normas de calidad para quesos y quesos fundidos. • Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. • Reglamento (CE) nº 2073/2005, de 25 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. • Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	Por 100 gr.	
ENERGÍA	472,51 Kcal.	1745 Kj.
PROTEÍNAS	25 gr.	
HIDRATOS DE CARBONO	1,5 gr.	
GRASAS	41 gr.	
De las cuales, SATURADAS	22 gr.	
FIBRA	1,97 gr.	
SAL	No contiene añadida.	
CALCIO	710 mg. (89% CDR)*	
FÓSFORO	460 mg. (58% CDR)*	

*CDR: Cantidad diaria recomendada.



FICHA TÉCNICA		DEFINICIÓN DEL PRODUCTO
MARCA	QUESO BREXEO CURADO D.O.P.	
FORMATO	Entre 600-800 gr.	
TIPO DE QUESO	Queso curado graso de pasta blanda	
CÓDIGO E.A.N.	8437013430067	
COMPOSICIÓN	Elaborado con leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, sal, cloruro cálcico y cuajo.	
PAIS DE ORIGEN	ESPAÑA	
Nº REGISTRO SANITARIO	1502312/C	

CARACTERÍSTICAS	
FÍSICO-QUÍMICAS	
MATERIA GRASA	Min. 45%
EXTRACTO SECO LÁCTEO	Min. 48%
FORMA	Lenticular
DIMENSIONES (cm.)	Variable.
DESCRIPTIVAS	
CORTEZA (Apta para consumo una vez lavada)	Recubierta de una capa polimérica de acetato de polivinilo de color transparente Conservantes: E-202 (Sorbato potásico), E-203 Sorbato Cálcico, E-235 (Natamicina). Colorantes: No
PASTA	De color blanco marfil. Presencia de pocos ojos.
ORGANOLÉPTICAS	
TEXTURA	Deja de ser elástica para hacerse más untuosa y fundente. Sabor láctico.
GUSTO	Sabor intenso láctico y mantequilla
OLOR	Láctico/ Ligeramente ácido
MICROBIOLÓGICAS	
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia en 25 gr.
SALMONELLA	Ausencia en 25 gr.
E. COLI	100-1000 UFC
ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVOS	100-1000 UFC
VIDA COMERCIAL	
CURACIÓN	150 días mínimo.
CONSUMO	Preferentemente antes de 2 años desde elaboración.
OTROS	
RECOMENDACIONES DE USO	Conservar refrigerado.
UTILIZACIÓN CONTEMPLADA	Consumo directo e ingrediente para elaboración platos cocinados
POBLACIÓN DESTINO	Toda la población.

ALÉRGICOS y O.M.G.	
ALÉRGICOS	Este producto contiene LECHE.
O.M.G.	Este producto no incorpora ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por organismos modificados genéticamente.

PALETIZACIÓN Y EMBALAJE	
TIPO DE PALET	Europeo
TIPO DE EMBALAJE	Caja de cartón para 6 unidades
DIMENSIONES CAJA (mm)	455 (largo) x300 (ancho) x 90 (alto)
CAJAS POR PALET	60 cajas
FILAS POR PALET	6 cajas
CAJAS POR FILA	10 cajas

VARIOS	
PRESENTACIÓN	Se presenta en caja de 6 unidades, con el etiquetado pegado en una de las caras planas.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Manténgase refrigerado entre 2 y 8°C
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Vehículos refrigerados entre 2 y 8°C
NORMATIVA APLICABLE	<ul style="list-style-type: none"> • Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las Normas de calidad para quesos y quesos fundidos. • Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. • Reglamento (CE) nº 2073/2005, de 25 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. • Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	Por 100 gr.	
ENERGÍA	308 Kcal.	1290 Kj.
PROTEÍNAS	25 gr.	
HIDRATOS DE CARBONO	1,4 gr.	
GRASAS	25,4 gr.	
De las cuales, SATURADAS	17,5 gr.	
FIBRA	<0,5 gr.	
SODIO	334,27 mg.	
CALCIO	710 mg. (89% CDR)*	
FÓSFORO	460 mg. (58% CDR)*	

*CDR: Cantidad diaria recomendada.



FICHA TÉCNICA		DEFINICIÓN DEL PRODUCTO
	MARCA	QUESO CARENO MADURADO
FORMATO	Entre 550-750 gr.	
TIPO DE QUESO	Queso madurado graso de pasta blanda	
CÓDIGO E.A.N.	8437013430098	
COMPOSICIÓN	Elaborado con leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, sal, cloruro cálcico y cuajo.	
PAIS DE ORIGEN	ESPAÑA	
Nº REGISTRO SANITARIO	1502312/C	

CARACTERÍSTICAS	
FÍSICO-QUÍMICAS	
MATERIA GRASA	Mín. 45%
EXTRACTO SECO LÁCTEO	Mín. 48%
FORMA	Lenticular
DIMENSIONES (cm.)	Variable.
DESCRIPTIVAS	
CORTEZA (Apta para consumo una vez lavada)	Recubierta de una capa polimérica de acetato de polivinilo de color Marrón. Conservantes: E-202 (Sorbato potásico), E-203 Sorbato Cálcico, E-235 (Natamicina). Colorantes: No
PASTA	De color blanco marfil. Sin presencia de ojos o alguno aislado.
ORGANOLÉPTICAS	
TEXTURA	Firme aunque fundente. Sabor láctico y justo punto de sal.
GUSTO	Sabor intenso láctico y mantequilla
OLOR	Láctico/ Ligeramente ácido
MICROBIOLÓGICAS	
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia en 25 gr.
SALMONELLA	Ausencia en 25 gr.
E. COLI	100-1000 UFC
ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVOS	100-1000 UFC
VIDA COMERCIAL	
CURACIÓN	45 días mínimo.
CONSUMO	Preferentemente antes de 6 meses desde elaboración.
OTROS	
RECOMENDACIONES DE USO	Conservar refrigerado.
UTILIZACIÓN CONTEMPLADA	Consumo directo e ingrediente para elaboración platos cocinados
POBLACIÓN DESTINO	Toda la población.

ALÉRGICOS y O.M.G.	
ALÉRGICOS	Este producto contiene LECHE.
O.M.G.	Este producto no incorpora ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por organismos modificados genéticamente.

PALETIZACIÓN Y EMBALAJE	
TIPO DE PALET	Europeo
TIPO DE EMBALAJE	Caja de cartón para 6 unidades
DIMENSIONES CAJA (mm)	455 (largo) x300 (ancho) x 90 (alto)
CAJAS POR PALET	60 cajas
FILAS POR PALET	6 cajas
CAJAS POR FILA	10 cajas

VARIOS	
PRESENTACIÓN	Se presenta en caja de 6 unidades, con el etiquetado pegado en una de las caras planas.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Manténgase refrigerado entre 2 y 8°C
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Vehículos refrigerados entre 2 y 8°C
NORMATIVA APLICABLE	<ul style="list-style-type: none"> Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las Normas de calidad para quesos y quesos fundidos. Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento (CE) nº 2073/2005, de 25 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100 gr.	
ENERGÍA	308 Kcal.	1290 Kj.
PROTEÍNAS	18,3 gr.	
HIDRATOS DE CARBONO	1,4 gr.	
GRASAS	25,4 gr.	
De las cuales, SATURADAS	17,5 gr.	
FIBRA	<0,5 gr.	
SODIO	334,27 mg.	
CALCIO	710 mg. (89% CDR)*	
FÓSFORO	460 mg. (58% CDR)*	
GLUTEN	<5 mg./ Kg.	

*CDR: Cantidad diaria recomendada.



	FICHA TÉCNICA		DEFINICIÓN DEL PRODUCTO	
	MARCA	QUESO BREXEO PICANTE		
	FORMATO	Entre 550-2000 gr.		
	TIPO DE QUESO	Queso madurado graso de pasta blanda		
	CÓDIGO E.A.N.			
COMPOSICIÓN		Elaborado con leche pasteurizada de vaca, pimentón, fermentos lácticos, sal cloruro cálcico y cuajo.		
PAIS DE ORIGEN		ESPAÑA		
Nº REGISTRO SANITARIO		1502312/C		

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
MATERIA GRASA	Mín. 45%
EXTRACTO SECO LÁCTEO	Mín. 48%
FORMA	Lenticular
DIMENSIONES (cm.)	Variable.
DESCRIPTIVAS	
CORTEZA (Apta para consumo una vez lavada)	Recubierta de una capa polimérica de acetato de polivinilo ^d Conservantes: E-202 (Sorbato potásico), E-203 Sorbato Cálcico, E-235 (Natamicina). Colorantes: No
PASTA	De color blanco con presencia de puntos rojos de pimentón. Sin presencia de ojos o alguno aislado.
ORGANOLÉPTICAS	
TEXTURA	Firme aunque fundente.
GUSTO	Sabor láctico, con su punto justo de sal y retrogusto picante.
OLOR	Suave olor láctico y especiado.
MICROBIOLÓGICAS	
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia en 25 gr.
SALMONELLA	Ausencia en 25 gr.
E. COLI	<100-1000 UFC /gr
ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVOS	<100-1000 UFC /gr
VIDA COMERCIAL	
CURACIÓN	45 días mínimo.
CONSUMO	Preferentemente antes de 6 meses desde elaboración.
OTROS	
RECOMENDACIONES DE USO	Conservar refrigerado.
UTILIZACIÓN CONTEMPLADA	Consumo directo e ingrediente para elaboración platos cocinados
POBLACIÓN DESTINO	Toda la población.

ALÉRGICOS y O.M.G.	
ALÉRGICOS	Este producto contiene LECHE
O.M.G.	Este producto no incorpora ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por organismos modificados genéticamente.

PALETIZACIÓN Y EMBALAJE	
TIPO DE PALET	Europeo
TIPO DE EMBALAJE	Caja de cartón para 6 unidades
DIMENSIONES CAJA (mm)	455 (largo) x300 (ancho) x 90 (alto)
CAJAS POR PALET	60 cajas
FILAS POR PALET	6 cajas
CAJAS POR FILA	10 cajas

VARIOS	
PRESENTACIÓN	Se presenta en caja de 6 unidades, con el etiquetado pegado en una de las caras planas.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Manténgase refrigerado entre 2 y 8°C
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Vehículos refrigerados entre 2 y 8°C
NORMATIVA APLICABLE	<ul style="list-style-type: none"> Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las Normas de calidad para quesos y quesos fundidos. Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento (CE) nº 2073/2005, de 25 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100 gr.	
ENERGÍA	346 Kcal.	1447 Kj.
PROTEÍNAS	20,16 gr.	
HIDRATOS DE CARBONO	1,2 gr.	
GRASAS	26,96 gr.	
De las cuales, SATURADAS	16,7 gr.	
FIBRA	<0,5 gr.	
SODIO	334,27 mg.	
CALCIO	710 mg. (89% CDR)*	
FÓSFORO	460 mg. (58% CDR)*	
GLUTEN	<5 mg./ Kg.	

*CDR: Cantidad diaria recomendada.





FICHA TÉCNICA		DEFINICIÓN DEL PRODUCTO
MARCA	QUESO BREXEO MEZCLA	
FORMATO	Entre 550-2000 gr.	
TIPO DE QUESO	Queso madurado graso de pasta blanda	
CÓDIGO E.A.N.		
COMPOSICIÓN	Elaborado con leche pasteurizada de vaca (60%) y de cabra (40%), fermentos lácticos, sal cloruro cálcico y cuajo.	
PAIS DE ORIGEN	ESPAÑA	
Nº REGISTRO SANITARIO	1502312/C	

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
MATERIA GRASA	Mín. 45%
EXTRACTO SECO LÁCTEO	Mín. 48%
FORMA	Lenticular
DIMENSIONES (cm.)	Variable.

DESCRIPTIVAS	
CORTEZA (Apta para consumo una vez lavada)	Recubierta de una capa polimérica de acetato de polivinilo. Conservantes: E-202 (Sorbato potásico), E-203 Sorbato Cálcico, E-235 (Natamicina). Colorantes: No
PASTA	De color blanco marfil. Sin presencia de ojos o alguno aislado.

ORGANOLÉPTICAS	
TEXTURA	Firme aunque fundente.
GUSTO	Sabor láctico, con su punto justo de sal y retrogusto ácido de la leche de cabra.
OLOR	Suave olor láctico y especiado.

MICROBIOLÓGICAS	
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia en 25 gr.
SALMONELLA	Ausencia en 25 gr.
E. COLI	<100-1000 UFC /gr
ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVOS	<100-1000 UFC /gr

VIDA COMERCIAL	
CURACIÓN	60 días mínimo.
CONSUMO	Preferentemente antes de 9 meses desde elaboración.

OTROS	
RECOMENDACIONES DE USO	Conservar refrigerado.
UTILIZACIÓN CONTEMPLADA	Consumo directo e ingrediente para elaboración platos cocinados
POBLACIÓN DESTINO	Toda la población.

ALÉRGENOS y O.M.G.	
ALÉRGENOS	Este producto contiene LECHE
O.M.G.	Este producto no incorpora ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por organismos modificados genéticamente.

PALETIZACIÓN Y EMBALAJE	
TIPO DE PALET	Europeo
TIPO DE EMBALAJE	Caja de cartón para 6 unidades
DIMENSIONES CAJA (mm)	455 (largo) x300 (ancho) x 90 (alto)
CAJAS POR PALET	60 cajas
FILAS POR PALET	6 cajas
CAJAS POR FILA	10 cajas

VARIOS	
PRESENTACIÓN	Se presenta en caja de 6 unidades, con el etiquetado pegado en una de las caras planas.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Manténgase refrigerado entre 2 y 8°C
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Vehículos refrigerados entre 2 y 8°C
NORMATIVA APLICABLE	<ul style="list-style-type: none"> Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las Normas de calidad para quesos y quesos fundidos. Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento (CE) nº 2073/2005, de 25 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100 gr.	
ENERGÍA	428 Kcal.	1793 Kj.
PROTEÍNAS	22,61 gr.	
HIDRATOS DE CARBONO	1,6 gr.	
De los cuales, AZÚCARES	0,8 gr.	
GRASAS	34,13 gr.	
De las cuales, SATURADAS	22,7 gr.	
FIBRA	<0,5 gr.	
SODIO	1,17 gr.	
CALCIO	710 mg. (89% CDR)*	
FÓSFORO	460 mg. (58% CDR)*	
GLUTEN	<5 mg./ Kg.	

*CDR: Cantidad diaria recomendada.





S.A.T. O BREXEO

Casal de Abaixo, S/N

15815 GRIXALBA

SOBRADO DOS MONXES

A CORUÑA

Telf. 981.195.242

Fax: 881.060.501

gerencia@queseriabrexeo.es

43° 5' 13.4002" N, 7° 58' 21.2477" W

