



VEGA SOTUELAMOS

Colección de quesos • Cheese collection

Pasión por el Sabor
Passion for flavour



VEGA SOTUELAMOS

Colección de quesos • Cheese collection



Pasión por el Sabor
Passion for flavour

Bienvenid@s a Quesos Vega Sotuelamos, una quesería donde prima el amor por la calidad, la tradición y lo artesano, pero con una filosofía de innovación y búsqueda de nuevos sabores que nos hace diferentes. Si eres amante del queso, tenemos mucho para sorprenderte.

Welcome to Quesos Vega Sotuelamos, a cheese factory where our core values are quality, tradition and craftsmanship combined with a philosophy of innovation and search for new flavours that makes us different.

If you are a cheese lover, we will surprise you...



**VEGA
SOTUELAMOS**



Quesos Vega Sotuelamos Historia de una Ilusión

Our history

El encanto oculto de la vida reside en la construcción a base de pequeñas casualidades que dibujan un destino.

Así es como en sus inicios dos amigos comenzaron a trazar lo que es hoy la historia de Vega Sotuelamos, que arranca en los años 80 en la pedanía de El Bonillo.

De esta pedanía, Sotuelamos, tomó su nombre una pequeña fábrica artesanal de quesos, de la que los dos amigos eran fieles clientes consumidores.

Este hito marcaría el destino de sus vidas...

The hidden charm of life lies in connecting the dots based on small coincidences that mark a destiny.

This is how, at the beginning of the 1980s in El Bonillo village, two friends began to create what is today the history of Vega Sotuelamos.

From the hamlet of Sotuelamos, a small artisan cheese factory took its name, of which both friends were loyal customers.

This milestone would change their fate...



Herederos de una *Tradición de Siglos* Heirs to a century-old tradition

Quesos Vega Sotuelamos S.L. fue constituida en el año 1998 en una pequeña pedanía llamada Sotuelamos en la provincia de Albacete. Su origen se basa en la antigua quesería que se localizaba en la misma zona. Fue adquirida por dos amigos que sin tener una base de conocimiento de elaboración del queso apostaron por la creación de lo que hoy es Vega Sotuelamos.

Como valor fundamental nuestra actividad se ha basado en el respeto de las técnicas tradicionales que se vienen realizando desde siempre, pero sin dejar de prestar especial atención a la mejora de la imagen y a la búsqueda de los más avanzados y actuales formatos de elaboración y tecnología, dentro de los más exigentes estándares de calidad.

Quesos Vega Sotuelamos S.L. was established in 1998 in a small hamlet named Sotuelamos in the district of Albacete. Its origin is based on the old cheese factory that was located in the same area and was purchased by two friends. They did not have any knowledge base of cheese manufacturing but their intuition made them to take a chance on the creation of what we know today as Vega Sotuelamos.

As our main core value, our activity has been based on the respect for the traditional techniques that we still carry out, but also paying special attention to improve and evolve. We are always innovating, searching for the most advanced technology and efficient manufacturing methods, everything taking into account the most demanding quality standards.



Cuenta el maestro quesero...

Cuenta el maestro quesero que en los 30 años de trayectoria de la empresa siempre se ha tenido como objetivo mantener la esencia de Vega Sotuelamos, cada día se pone el mismo empeño e ilusión en elaborar el que a día de hoy es nuestro producto.

Our master cheesemaker tells us...

After 30 years of experience in the company the master cheesemaker says that his main objective has always been to keep the essence of Vega Sotuelamos. Everyday we strive for excellence creating our product.

EL SABOR DE
La Mancha
EN TU MESA
Castile-La Mancha flavour at your table



Hoy en día nuestra empresa

Hoy en día estamos presentes en más de 50 países en todo el mundo y poseemos más de 20 variedades distintas de queso de oveja, entre los que podemos destacar nuestro queso envejecido al Romero, queso con trufa o queso con mojo picón picante.

Our Company Today

Today we are exporting to more than 50 countries around the world and we have more than 20 different varieties of sheep cheese. Some of the highlights from our vast cheese range are our aged sheep cheese with rosemary, sheep cheese with black truffle or sheep cheese with a slightly spicy "mojo picón" to name just a few.

Nuestro producto

Quesos Vega Sotuelamos siempre ha tenido como objetivo principal la elaboración de un queso diferente, un producto que sea reconocido por su sabor y su imagen. Cada día nos esforzamos para seguir al pie del cañón en cuanto a innovación y al seguimiento de las tendencias del mercado, por ello, nos surgió la necesidad de dar a conocer nuestro queso de siempre pero esta vez con sabores. Este desarrollo nos ha llevado tiempo y mucho esfuerzo por parte de nuestro departamento de I+D, que han logrado, mediante ingeniería propia, conseguir homogeneizar sabores, texturas y apariencia en los productos que hoy en día tenemos en el mercado.

Our product

The main aim of Quesos Vega Sotuelamos has always been the production of a different cheese, a product that is recognised for its flavour and appearance. Every day we strive to challenge in terms of innovation and keeping up to date with market trends. For this reason, we felt the need to make our cheese well-known, but this time including flavours. This development has taken a lot of time and effort from our R&D department, which has managed through its own engineering, to blend flavours, textures and appearance in the products that we have on the market today.






SORPRENDENTES POR

Naturaleza

Surprising by nature



*Cada persona es única,
cada queso también*
*Every person is unique,
so is every cheese*



QUESO TIERNO DE OVEJA ENVASADO AL VACÍO.
VACUUM-PACKED SOFT SHEEP CHEESE.

La suavidad extra más tierna / The most tender extra softness

Queso de oveja elaborado con leche pasteurizada, con una maduración óptima tienes todo el sabor de la leche de oveja en un queso tierno, sin dejar de mencionar el ojo de perdiz típico del queso.

Sheep cheese made with pasteurised milk and optimum ripening, where you get all the flavour of the sheep's milk in a soft cheese, not to forget the typical small cheese eyes.



QUESO SEMICURADO DE OVEJA. 2-3 MESES / SEMI-CURED SHEEP CHEESE E. 2-3 MONTHS

A caballo en sabor / Halfway between soft and cured cheese

Es un queso en el que su sabor invade toda la boca, con una curación de 2-3 meses presenta una textura cremosa y con un aroma característico del queso de oveja. El queso para toda la familia.

This cheese flavour invades your palate, 2-3 months aged, it has a creamy texture and a characteristic sheep cheese smell. It is a cheese for the whole family to enjoy.



QUESO CURADO DE OVEJA. 5-6 MESES / CURED SHEEP CHEESE. 5-6 MONTHS

Magia en el paladar / Magic in your mouth

Queso firme, con aroma tradicional y familiar que presenta una textura mantecosa. Con 5-6 meses de curación presenta un equilibrio perfecto entre aroma y sabor.

Firm cheese, with a traditional and familiar smell that has a buttery texture. It shows a perfect balance between smell and flavour, 5-6 months aged.

Queso de oveja con leche cruda

*La Gran Familia
Vega Sotuelamos*

The big family Vega Sotuelamos
Raw milk sheep cheese



QUESO SEMICURADO ARTESANO DE OVEJA. 2-3 MESES. LECHE CRUDA / SEMI-CURED ARTISAN SHEEP CHEESE. 2-3 MONTHS. RAW MILK

Artesano del ayer / An old craftsman work

Artesano del ayer intenso y atemporal, deja entrever un ligero picor en boca. El olor recuerda al queso tradicional, al de antaño. Es un queso que sorprende por su poca curación y un sabor intenso. No hay equilibrio entre curación y sabor siendo más destacable este último... despierta los sentidos.

Receta de maestros artesanos, un queso que nos recuerda que lo artesanal es sinónimo de calidad. Un sabor clásico y potente, de consistencia semidura gracias a la presencia de multitud de "ojos" que hará las delicias de aquellos sentados a la mesa.

An intense and timeless artisan from yesterday, leaving a mild spiciness flavour in your mouth. The smell is reminiscent of yesteryear and traditional cheese. It is a cheese that surprises for its scarce ageing and an intense flavour. A cheese that awakens the senses. There is no balance between its ageing and flavour, the latter being more remarkable...

Recipe from master craftsmen, a cheese that reminds us that craftsmanship is synonymous of quality. A classic and powerful flavour, with a semi-hard consistency due to the presence of a multitude of "eyes" that will delight those sitting at the table.

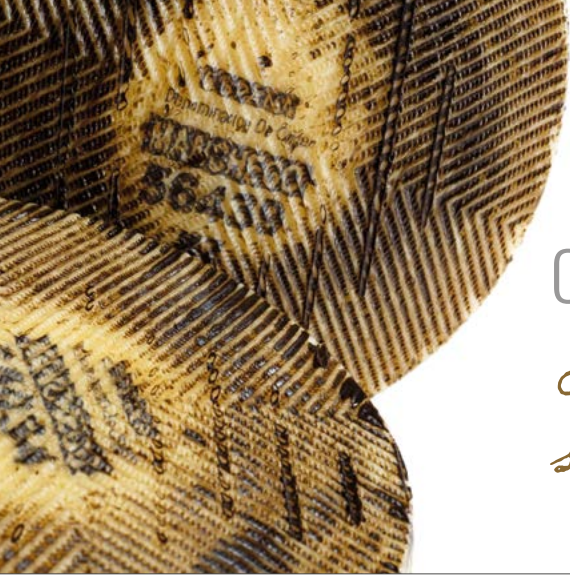


QUESO CURADO ARTESANO DE OVEJA. 5-6 MESES. LECHE CRUDA / CURED ARTISAN SHEEP CHEESE. 5-6 MONTHS. RAW MILK

El muy Artesano / The Grand Artisan

Aroma intenso que te llena la boca sin haberlo saboreado. Prepara al resto de los sentidos para esa intensidad que caracteriza a un queso de leche cruda. Un ligero picor se extiende desde la lengua hasta el paladar con una textura cremosa y agradable.

Intense aroma that fills your whole mouth before tasting it. Prepare the rest of your senses for the intense flavour that characterises a raw milk cheese. A slight spiciness spreads from your tongue to the rest of your mouth accompanied by a creamy and pleasant texture.



Quesos Manchegos D.O.P. / Manchego cheese PDO

*Siempre hay un momento para
saborear la amistad y un buen queso*

There is always time to savor friendship and a good cheese

Elaborados con leche pausterizada · Made with pasteurised milk

QUESO SEMICURADO DE OVEJA MANCHEGA. 2-3 MESES /
SEMI-CURED MANCHEGO SHEEP CHEESE. 2-3 MONTHS

*Memorable y eterno / Unforgettable
and eternal*

Queso con el sabor de siempre, sabor a queso de oveja con la garantía de la Denominación de Origen de Queso Manchego que deja entrever matices y aromas provenientes de la zona de donde proviene este queso. Curación perfecta para todo aquel amante del queso.

Traditional cheese flavour, sheep cheese taste with the guarantee of the Manchego Cheese Designation of Origin that reveals nuances and aromas from the area where this cheese comes from. Perfectly cured for all those cheese lovers.



QUESO CURADO DE OVEJA MANCHEGA. 5-6 MESES / CURED MANCHEGO SHEEP CHEESE.
5-6 MONTHS

El insigne de la Mancha / The distinguished of La Mancha

Queso firme y limpio en el corte, sabor intenso y fuerte en el retrogusto con aroma que transporta a los campos manchegos. Destacando por un aroma que despierta los sentidos.

El secreto del éxito del queso curado, que ha sido objeto fallido de imitación fuera de nuestras fronteras, reside en las particularidades con las que la oveja de raza manchega se desenvuelve a lo largo de su vida. Un sabor potente que produce placer a cada mordisco.

Firm and clean cheese cut, an intense flavour and an strong aftertaste with an aroma that takes you back to the fields of La Mancha. It stands out for an aroma that awakens the senses.

The secret of the cured cheese success, which cannot be produced outside Spain, lies in the peculiarities in which the Manchego sheep breed unfolds throughout its life. A powerful flavour, indulge in pleasure with every bite.



QUESO AÑEJO DE OVEJA MANCHEGA. 10-12 MESES / AGED MANCHEGO SHEEP
CHEESE . 10-12 MONTHS

Fornido aunque seductor / Stocky but enticing

Olor y apariencia en sintonía con su curación, su sabor se extiende por toda la boca dejando un ligero picor en el paladar. Textura dura pero cremosa, dejando en retrogusto los curiosos matices que posee este queso manchego.

¿Te van los sabores fuertes? Disfruta entonces con este queso añejo elaborado con leche de oveja de pura raza manchega. Desde La Mancha para aportar todos los matices genuinos de aroma y sabor que el queso añejo merece.

Smell and appearance in tune with its curing, its flavour spreads throughout the whole mouth leaving a slight spiciness on the palate. Hard but creamy texture, leaving in the aftertaste the curious nuances that this Manchego cheese possesses.

Are you into strong flavours? Enjoy this aged cheese made with purebred Manchego sheep's milk. From La Mancha to your table, this Manchego cheese provides all the genuine nuances of aroma and flavour that an aged cheese deserves.



Elaborados con leche cruda · Made with raw milk

**VEGA
SOTUELAMOS**

Colección de quesos · Cheese collection



QUESO CURADO ARTESANO DE OVEJA MANCHEGA. 5-6 MESES. LECHE CRUDA / CURED ARTISAN MANCHEGO CHEESE. 5-6 MONTHS. RAW MILK

El más sugestivo / The most inviting

Destacando su apariencia robusta y su olor intenso, podemos descubrir en este queso el sabor y el aroma del queso de siempre. Un queso de sabor tradicional de los campos manchegos que nos transporta a los días de antaño.

We can discover in this cheese the flavour and aroma of traditional cheese, highlighting its robust appearance and intense smell. A cheese with a traditional flavour from the fields of La Mancha that takes us back to the days of yore.



QUESO AÑEJO ARTESANO DE OVEJA MANCHEGA. 10-12 MESES. LECHE CRUDA / AGED ARTISAN MANCHEGO CHEESE. 10-12 MONTHS. RAW MILK

Como un don juan / Our Seducer

Con una curación entre los 10 y 12 meses, este queso nos muestra una personalidad fuerte, de carácter y matices de sabor inigualables, se atreve con aquellos paladares que se dejen sorprender.

This cheese shows us a strong personality, character and unique nuances of flavour, perfect for palates that allow themselves to be surprised. Cured between 10 and 12 months.

Sabroso queso añejo artesano elaborado con leche de oveja de pura raza manchega. Un queso que levanta pasiones entre los amantes de los quesos fuertes

Delicious aged artisan cheese made with Manchego sheep's milk. A cheese that stir up passions among strong cheese lovers.



QUESO SEMICURADO ARTESANO DE OVEJA MANCHEGA. 2-3 MESES. LECHE CRUDA / SEMI-CURED ARTISAN MANCHEGO CHEESE. 2-3 MONTHS. RAW MILK

Hechizo de monte / Hill spell

Con una apariencia firme y un olor característico, este queso nos despierta una serie de sensaciones que otros quesos no consiguen. El hecho de estar elaborado con leche de oveja manchega y de ser artesano le da un toque único que lo hace diferente al resto de productos.

With a firm appearance and a characteristic smell, this cheese awakens emotions that other cheese cannot achieve. Artisan and made with Manchego sheep's milk, it has a unique touch that makes it different from our other products.



TARROS DE QUESO CURADO

Esencia Mediterránea
Mediterranean Essence

Cured cheese in olive oil

TARRO DE QUESO EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CURED SHEEP CHEESE IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Ilumina tu paladar / Light up your palate

TARRO DE QUESO CURADO DE OVEJA EN ACEITE DE OLIVA CON
ROMERO CURED SHEEP CHEESE WITH ROSEMARY IN EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL

Un grito campestre / Rural lifestyle



El aceite proporciona una textura y un sabor que hace que se genere una sensación cremosa repartida por toda la boca, la combinación de sabores es única, haciendo de su apariencia y sabor algo inimitable.

Un bocado exquisito este queso curado en aceite de oliva, fuerte y potente en su punto aunque sabroso al paladar, un placentero bocado para los más apasionados del queso.

The oil provides a creamy texture to our cured sheep cheese. This flavour combination is unique, making its appearance and taste inimitable.

This cured cheese in olive oil is an exquisite bite, strong and powerful although tasty on the palate, a pleasant bite for those who are most passionate about cheese.

QUESOS AÑEJOS. ROMERO Y MANTECA

*inspiradores
inspiring*

AGED CHEESE. ROSEMARY AND LARD.



Localización fotografía D Origen Coffee Roasters · Albacete

QUESO AÑEJO DE OVEJA AL ROMERO. 12 MESES /
AGED SHEEP CHEESE COATED WITH ROSEMARY
SPRIGS. 12 MONTHS

*Bucólico suculento
Mouth-watering rural*

Queso añejo envuelto con brinzas de romero que hace de él un queso diferente, imponente y destacable, aportándole un aroma y sabor inconfundible. Es un queso único.

Uno de los más celebres quesos de Vega Sotuelamos, el queso al romero añejo supone la mejor unión posible entre la robustez de su curación y el aroma balsámico del romero. Ideal para aquellos amantes del monte y la naturaleza en general. amantes del monte y la naturaleza en general.

Aged cheese coated with rosemary sprigs that makes it a different cheese, imposing and remarkable. It is a unique cheese with an unmistakable aroma and flavour.

One of our most famous creations from Vega Sotuelamos, aged rosemary cheese represents the best possible union between cured cheese and the balsamic aroma of rosemary. Ideal for mountain and nature lovers.

QUESO AÑEJO DE OVEJA TRADICIÓN ENVEJECIDO EN
MANTECA 12 MESES / AGED SHEEP CHEESE TRADITION
COVERED WITH LARD. 12 MONTHS

*Mantecoso glorioso
Buttery glorious*

Matices de sabor intenso pero cremoso, con presencia y notoriedad de proteína. El sabor va directo al paladar de manera consistente, a pesar de su curación tiene una textura suave. Su sabor y cremosidad permanecen intactos en la boca después de comerlo. Exquisito queso de oveja añejo en manteca que supone todo un reto al paladar: sorprende por su suavidad frente a lo que suele esperarse de los quesos en manteca. Inesperado y fundente en la boca, de potencia intermedia, una delicia para aficionados al queso.



Nuances of intense but creamy flavour and plenty of protein. Despite its ageing it has a smooth texture. Its flavour and creaminess aftertaste remain in the mouth after eating it. Exquisite aged sheep cheese covered with lard which is quite a challenge to the senses. It surprises with its smoothness compared to what is usually expected from a cheese coated with lard, medium strength. Unexpectedly, it melts in your mouth. A delight for cheese lovers.

JALAPEÑO

Beso ardiente

Fiery kiss



El sabor intenso y picante del Jalapeño y nuestro sabor a queso de oveja de siempre te llevarán a experimentar una mezcla de sabores picantes y muy peculiares que no te dejarán indiferente.

Equilibrio entre picante y sabor que te invita a seguir comiendo y disfrutando de un queso para los más atrevidos y los que quieren conocer nuevos sabores.

The intense and spicy jalapeño flavour blends with our traditional sheep cheese flavour. Our jalapeño and cheese combination will make you experience a mixture of spicy and quirky flavours that will impress you.

Balance between spicy and flavour that invites you to carry on eating and enjoying a cheese for the most daring and those who like to discover new flavours.



**VEGA
SOTUELAMOS**

Colección de quesos · Cheese collection

TRUFA BLANCA

Sabor único

White truffle

Unique flavour



Siguiendo la línea de nuestros quesos de sabores, hemos querido mezclar el aroma, sabor y apariencia de la trufa blanca con el sabor de nuestro queso de siempre...

La sutileza de esta trufa blanca hace que el sabor se integre tan bien con el del queso que le da esos matices elegantes propios de este producto. Sólo tienes que probarlo...

In the same line of our flavoured sheep cheese, we wanted to mix the aroma, flavour and appearance of the white truffle with the flavour of our traditional cheese... The subtlety of this white truffle blends extremely well with our cheese that gives it those elegant nuances distinctive of this product. You just have to try it...



Especialidades / Specialties

*Sabores que
inspiran*
Flavours that inspire

*S*abemos que en la variedad está el gusto, y si algo nos diferencia del resto es el amor por la innovación. Hemos creado quesos con sabores únicos. Somos pioneros en reinventar el queso. ¡Pruébalos todos!

*W*e know that variety is key, and if there is something different about us is our love for innovation. That is why we have added unique flavours to our traditional sheep cheese. We are pioneers in creating a new concept of sheep cheese with flavours. Try them all!



PARA QUESOS, SABORES / A FLAVOUR FOR EVERY OCCASION

Una Familia muy Especial
A very special family

Gran Gourmet
Grand Gourmet

CURADO CON TRUFA
CURED WITH BLACK TRUFFLE

Queso con nuestra personalidad, elegante en apariencia y rico en matices muy marcados, de sabor pronunciado.

Nuestro queso de siempre unido a la trufa negra genera un equilibrio perfecto, retando a nuestros sentidos a percibir su sabor y textura. La trufa se abre camino por su interior haciendo de él un queso innovador, procurándole una imagen imponente.

A cheese with personality, elegant in appearance and rich in marked nuances, with a pronounced flavour.

Our traditional cheese combined with the black truffle creates a perfect balance, challenging our senses to perceive its flavor and texture. The truffle makes its way through its interior making it an innovative cheese and giving an elegant appearance.



Fusión para los sentidos
A delight for the senses

CURADO CON BOLETUS
CURED WITH BOLETUS



Nuestro sabor más suave pero contundente, la calidad de este hongo mezclado con los matices que proporciona nuestro queso curado, hacen las delicias de todos aquellos que quieren disfrutar de un sabor inconfundible y agradable. Su apariencia y olor te invita a probar y disfrutar de un queso nuevo y diferente.

Our softest but most forceful flavour, the quality of this fungus mixed with the nuances provided by our cured cheese. It will be a delight to all those who want to enjoy an unmistakable and pleasant flavour. Its appearance and smell invites you to try and enjoy a cheese which is new and different.



Toda una experiencia
en el paladar
A tasty experience

CURADO CON AJO NEGRO
CURED WITH BLACK GARLIC

Mezcla de sabor y predominio de la intensidad del ajo negro en el interior del queso, sin dejar de lado el sabor del queso curado, intenso y firme. Unión perfecta en un producto que ofrece unas posibilidades culinarias muy variadas y que te proporciona una experiencia de sabor intensa e inconfundible.

Mixture of flavour and prevalence of the intensity of the black garlic inside the cheese, without neglecting the flavour of the cured cheese, intense and firm. Perfect union in a product that offers varied culinary possibilities and that provides you with an intense and unmistakable flavour experience.



Delicia mediterránea
Mediterranean delight

CURADO CON ACEITUNA NEGRA
CURED WITH BLACK OLIVE



El auténtico sabor a queso de oveja con la sutileza que proporciona la aceituna negra Castellana, elegante y sofisticado. Esta unión nos acerca a los sabores y aromas del Mediterráneo, centrando tu atención en cada bocado, la combinación perfecta para llevar a tu mesa.

Authentic sheep cheese flavour with the subtlety provided by the Castilian black olive, elegant and sophisticated. This union brings us closer to the Mediterranean flavours and aromas, focusing your attention on each bite, the perfect mixture to bring to your table.



La tentación
The temptation...

DIABLO / CURED SLIGHTLY SPICY
(with "Mojo Picón")

La tentación llega a tu paladar, atrevido y sugerente. Mantiene nuestra esencia y te desafía con su aspecto insólito y endiablado...

¡Un queso de otro mundo!

The temptation gets to your palate, daring and suggestive. It maintains our essence and challenges you with its unusual and devilish appearance...

A cheese from another world!



Ardiente
Fiery

CURADO CON JALAPEÑO
CURED WITH JALAPEÑO



El sabor intenso y picante del Jalapeño y nuestro sabor a queso de oveja de siempre te llevarán a experimentar una mezcla de sabores picantes y muy peculiares que no te dejarán indiferente. Equilibrio entre picante y sabor que te invita a seguir comiendo y disfrutando de un queso para los más atrevidos y los que quieren conocer nuevos sabores.

The intense and spicy jalapeño flavour blends with our traditional sheep cheese flavour. Our jalapeño and cheese combination will make you experience a mixture of spicy and quirky flavours that will impress you.

Balance between spicy and flavour that invites you to carry on eating and enjoying a cheese for the most daring and those who like to discover new flavours.



Diamante blanco
White Diamond

CURADO CON TRUFA BLANCA
CURED WITH WHITE TRUFFLE

Siguiendo la línea de nuestros quesos de sabores, hemos querido mezclar el aroma, sabor y apariencia de la trufa blanca con el sabor de nuestro queso de siempre...

La sutileza de esta trufa blanca hace que el sabor se integre tan bien con el del queso que le da esos matices elegantes propios de este producto. Sólo tienes que probarlo...

In the same line of our flavoured sheep cheese, we wanted to mix the aroma, flavour and appearance of the white truffle with the flavour of our traditional cheese... The subtlety of this white truffle blends extremely well with our cheese that gives it those elegant nuances distinctive of this product. You just have to try it...



Recuerda
TIENES UNA CITA VEGA SOTUÉLAMOS
Remember THAT YOU HAVE A DATE WITH VEGA SOTUELAMOS

*Celebrar esa cita con viejos amigos, una reunión con la familia, celebrar que pasan los años o simplemente celebrar la vida, cualquier excusa es buena para servir un queso Vega Sotuelamos.
Un queso es mucho más queso cuando se comparte.*

*Celebrate that date with old friends, a reunion with the family, celebrate the passing of the years or just celebrate life, any excuse is good to serve a Vega Sotuelamos cheese.
A cheese tastes much better when it is shared.*



DIABLO

La tentación

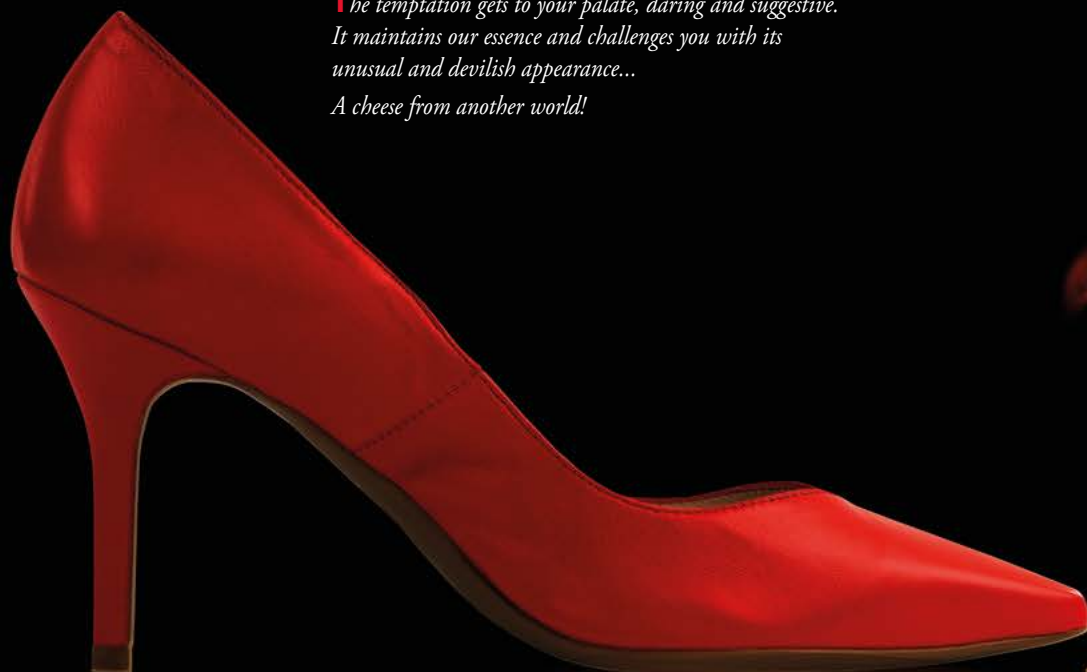
DEVIL *The Temptation*

*La tentación llega a tu paladar, atrevido y sugerente.
Mantiene nuestra esencia y te desafía con su aspecto
insólito y endiablado...*

¡Un queso de otro mundo!

*The temptation gets to your palate, daring and suggestive.
It maintains our essence and challenges you with its
unusual and devilish appearance...*

A cheese from another world!





Beneficios para tu salud

El queso de oveja concentra todas las propiedades nutritivas de la leche. Con una elevada proporción de proteínas y vitaminas como la A, la D y la E. 100 gramos de queso puro de oveja curado al día puede llegar a cubrir el 65% de las necesidades de calcio que necesita nuestro organismo y se recomienda especialmente en la posmenopausia. Su contenido en azúcares y sales es bajo.

Es adecuado para quienes no pueden ingerir leche por su intolerancia a la lactosa (que se destruye en el proceso de fermentación). Su contenido en magnesio ayuda a fijar el fósforo en dientes y huesos, actúa como laxante natural y previene la formación de cálculos renales.

Health benefits

Sheep cheese concentrates all the nutritional milk properties. It contains a high proportion of proteins and vitamins such as A, D and E. 100 grams of pure cured sheep cheese a day can cover 65% of the calcium needs that our body needs and it is especially recommended in the postmenopausal period. Low content in sugar and salt.

It is suitable for those who cannot drink milk due to being lactose intolerance (which is destroyed in the fermentation process). Its magnesium content helps to fix phosphorus in teeth and bones, acts as a natural laxative and prevents the formation of kidney stones.



Queso y Naturaleza **EQUILIBRIO PERFECTO**

Cheese and nature
Perfect balance



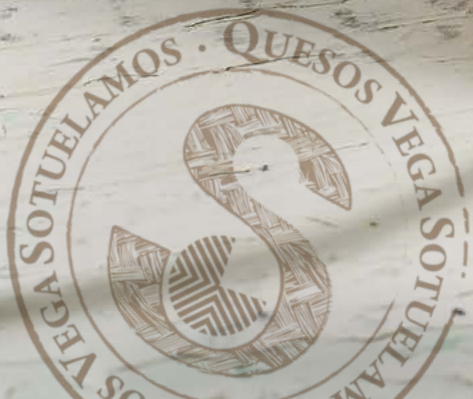
QUESO SEMICURADO MANCHEGO ECOLÓGICO ORGANIC MANCHEGO SEMI-CURED CHEESE

Queso con el sabor de siempre, sabor a queso de oveja con la garantía de la Denominación de Origen de Queso Manchego que deja entrever matices y aromas provenientes de la zona donde se elabora. Un queso elaborado con leche ecológica, que garantiza que el ganado del cual proviene la leche ha sido alimentado con pasto, lo que le aporta a la leche un plus de calidad y se nota a través de su sabor... el sabor de toda la vida.

Traditional flavour, sheep cheese taste with the guarantee of Manchego cheese Designation of Origin that reveals nuances and aromas from the area where it is made. A cheese made with organic milk, which guarantees that the cattle have been fed with grass. This milk has a distinctive flavour that you can taste in our organic cheese...

**VEGA
SOTUELAMOS**

Colección de quesos • Cheese collection



Bio/Salud

SABOR
Y SALUD /
TASTE AND HEALTH



Queso Rico en Calcio

Queso suave con un intenso sabor a leche de cabra, ligero punto de acidez y sabroso a pesar de su curación. Un queso diferente con muchos beneficios para la salud.

Cheese Rich in Calcium

Soft cheese with an intense goat milk flavour, a slight point of acidity and tasty despite its ageing. A different cheese with many health benefits.

Bio/Salud

QUESOS SIN LACTOSA QUE TE CUIDAN

Lactose-free cheese that takes care of you



QUESO SEMICURADO DE OVEJA SIN LACTOSA

Afamada reputación

Queso en el cual su sabor invade toda la boca gracias a su textura y aroma intenso. El queso ideal para todo tipo de paladares.

SEMI-CURED SHEEP CHEESE LACTOSE-FREE

High prestige

Delicious cheese with an intense flavour and creamy texture. Ideal for every cheese lover.

QUESO DE OVEJA TIERNO SIN LACTOSA

Cremoso por definición

Queso con sabor suave y ligeramente ácido, con un toque de sal. Clara presencia de ojo de perdiz característico en este tipo de quesos. Mantiene el sabor de nuestro queso tierno a pesar de ser un queso Sin Lactosa.

SOFT SHEEP CHEESE LACTOSE-FREE

Creamy by definition

Cheese with a mild and slightly acid flavour, with a pinch of salt. It has the original flavour of our soft cheese despite being lactose-free.



Amor a primer Bocado
Love at first bite



El mejor Regalo
The best present



Ningún regalo puede sorprender más y ser mejor recibido que un gran queso, es un detalle con el que tendrás un éxito seguro. Recuerda, si quieres tener el mejor detalle, conoce nuestra gama de quesos y nuestras bellas presentaciones. ¡Un queso es el mejor regalo!

A cheese is a present that is always welcome by cheese lovers! If you want to select the best present, get to know our vast cheese range and beautiful presentations, there is a perfect cheese for every taste. A cheese is the best gift!

Entra en:
www.vegasotuelamos.com
y pide tu queso.



La calidad como principio *Quality as a principle*



**VEGA
SOTUELAMOS**

Certificados de calidad

Con respecto a normativa vigente, estamos sujetos al reglamento establecido en el Real Decreto 1113/ 2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos. También estamos sujetos a la normativa establecida por el Consejo Regulador de Queso Manchego y contamos con los certificados BRC e IFS.

Quality certificates

Regarding current regulations, we are subject to the regulations established in the Spanish Royal Decree 1113/2006, 29th September, which approves quality standards for cheese production. We are also subject to the rules established by the Manchego Cheese Regulatory Council and we are BRC and IFS certified.



Pasión por el queso
Cheese passion

Entra en:
www.vegasotuelamos.com
y pide tu queso.





**VEGA
SOTUELAMOS**

www.vegasotuelamos.com