



**iOlé**

---

SPANISH GOURMET  
SELECTION







## LA EXCELENCIA LLEGA A SU MESA

Ahondando en la más ancestral tradición culinaria española, **iOlé** nace con el firme propósito de poner al alcance de nuestros clientes los productos más exclusivos del panorama gourmet español.

Para ello hemos llevado a cabo una cuidada selección de aquellos productores que combinan los métodos de elaboración más artesanales con los más modernos sistemas de control garantizando la máxima calidad de nuestros productos.

En la Dehesa de Extremadura, el Principado de Asturias y la Sierra de Cazorla encontramos a la naturaleza como la mejor aliada para proporcionarnos las materias primas de las que obtenemos nuestros jamones y embutidos, quesos y aceites. Siendo conscientes de la importancia de este medio optamos por métodos de producción ecológicos que garantizan su sostenibilidad para que generación tras generación puedan disfrutar de estos manjares.

Sólo podríamos garantizar que la excelencia llegaría a su mesa contando con un equipo profesional que desde **iOlé** velará por nuestros clientes como nosotros hemos cuidado la selección de nuestros productos.

Confiamos verán en **iOlé** el aliado perfecto que le permitirá saborear las joyas gastronómicas de la naturaleza Española.

## THE DELICACY BROUGHT TO YOUR TABLE

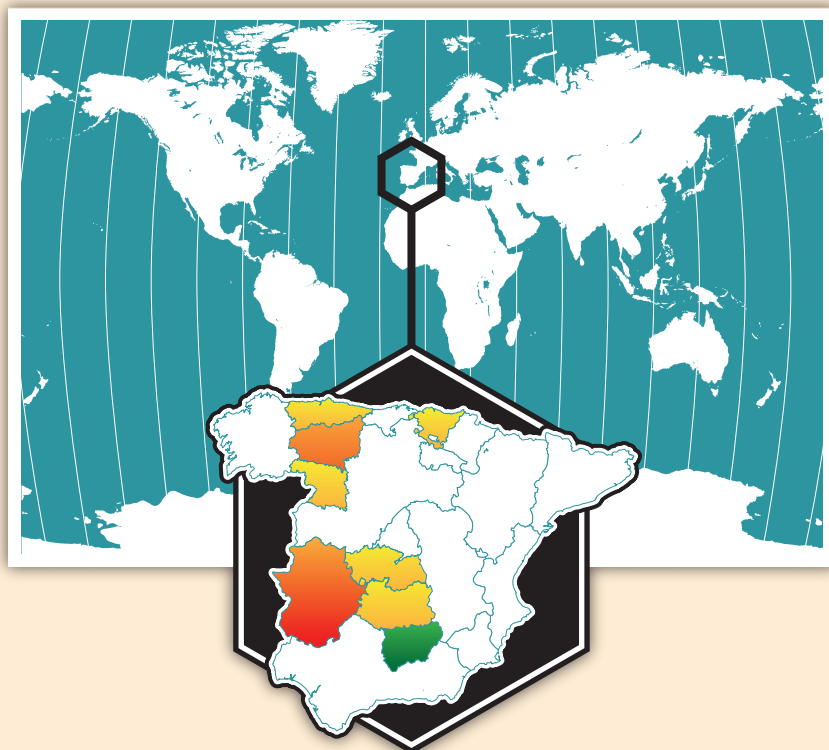
Delving into the most ancestral Spanish culinary tradition, **iOlé** was born with the firm intention to offer our customers the most exclusive products of Spanish gourmet.

Therefore we have carried out a careful selection of producers who combine the most handcrafted processing methods with the modern control systems ensuring the highest quality of our products.

In the Dehesa de Extremadura, Asturias and Sierra de Cazorla we find the nature as the best ally to provide the raw materials from which we obtain our hams and sausage, cheese and oil. Being aware of the importance of this medium we choose ecological production methods to guarantee their suitability so that generation after generation people could enjoy these delicacies.

We could guarantee that the delicacy will be brought to your table as we have carefully selected our products with a professional team that **iOlé** promises our clients.

We believe that you will find the best combination in **iOlé** that allows you to enjoy the gastronomic treasure of the Spanish nature.







EL CERDO IBÉRICO: JAMONES & PALETAS  
IBERIAN PIG: HAMS & SHOULDER HAMS

· 4 ·

EL CERDO IBÉRICO: EMBUTIDOS  
THE IBERIAN PIG: CHARCUTERIE

· 18 ·

LOS QUESOS ASTURIANOS  
THE ASTURIAN CHEESE

· 26 ·

QUESOS SELECCIONADOS  
SELECTED CHEESE

· 42 ·

EL ACEITE DE OLIVA  
THE OLIVE OIL

· 54 ·





---

· EL CERDO IBERICO: JAMONES & PALETAS ·

---

El Cerdo Ibérico debe su nombre a una raza específica de cerdos autóctonos criados y cuidados genéticamente desde tiempos ancestrales en el suroeste de la península ibérica. Sus particulares características y una apropiada alimentación, permiten obtener una auténtica joya gastronómica muy cotizada en los círculos gourmet de todo el mundo.

La cría de esta especie lleva un control minucioso de su alimentación a lo largo de las dos principales fases de su crecimiento. Durante la primera fase, se le proporcionarán semillas y espigas que son de gran importancia para la correcta formación y preparación de su organismo. Posteriormente, en la segunda fase o montanera, el cerdo pastará libremente en dehesas formadas por un lado por praderas abundantes y ricas en nutrientes y por otro lado por encinas y alcornoques centenarios que le aportarán las energéticas bellotas lo que le proporcionará un engorde saludable al animal.

Gracias al continuo ejercicio en la búsqueda de alimento y agua de los cerdos ibéricos, la grasa se infiltra en los músculos del animal, algo que será clave para proporcionar al paladar ese conjunto de sensaciones inimitables durante su degustación.

Los secaderos y bodegas naturales juegan un papel fundamental en la siguiente parte del proceso de nuestros productos ya que permiten una correcta maduración. Cada producto sigue su propia curación la cual se inicia en los meses de verano en el secadero. Allí con las altas temperaturas y corrientes secas provoca la sudoración de la grasa exterior. Posteriormente, durante del invierno los productos se alojarán en las bodegas donde la iluminación y la temperatura son más estables y donde se les dará el punto de curación necesario.

Podemos asegurar que gracias a una selección genética adecuada, a una alimentación controlada en cada proceso de cría, a un minucioso trabajo de nuestros maestros artesanos y al lento madurar de cada pieza en nuestras bodegas, se consiguen productos de inigualable calidad y garantía de éxito avalados por los más importantes gourmets y críticos de todo el mundo.





# iOlé

SPANISH GOURMET SELECTION

IBERIC HAM



## · EL CERDO IBERICO: JAMONES & PALETAS ·

The Iberian Pork is named after a specific breed of native pigs genetically bred and fed since ancient times in the southwest of the Iberian Peninsula. Its particular characteristics and appropriate nutritious supply provide an authentic culinary jewel highly prized in gourmet circles of all over the world.

The breeding of this species takes a thorough control of the food along the two main phases of their growth. During the first phase, they will be provided seeds and spikes that are very important for the proper training and preparation of their body.

Thanks to the continuous exercises when the Iberian pigs search for food and water, the fat infiltrates the muscles of the animal, which is the key of providing these inimitable sensations as a whole during the tasting.

The natural drying places and cellars play a key role in the next part of the process of our products, because they allow a proper ripening. Each product follows its own curation which starts in the summer time in the drying place. There with the high temperature and dry air it causes the "sweating" of the outer fat. Later on, during the winter the products will rest in the cellars where the lighting and the temperature are more stable and they will be given the necessary curing condition.

Thanks to a proper genetic selection, we can ensure that a controlled diet in each breeding process, and a meticulous work of our craftsman and the slow ripening of each piece in our warehouse, all together achieve an unparalleled product quality and success guaranteed by the most important gourmets and critics in all over the world.









### **JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (MÍNIMO 30 MESES DE CURACIÓN)**

El Jamón Ibérico de Bellota se ha consagrado como la máxima expresión de la Gastronomía Española según los gourmets más entendidos. La clasificación de este Jamón se realiza en función de la cantidad de bellota que el animal ha ingerido antes de ser sacrificado y gracias a esta alimentación posee un mayor contenido de ácido oleico que el resto, lo cual le dota de un inconfundible sabor y aroma.

Los cerdos, seleccionados desde muy temprana edad, son de raza ibérica pura y presentan signos identificativos externos muy característicos como son su forma alargada, pezuña negra, caña estrecha y un color dorado en la grasa de cobertura.

Cuando procedemos al corte, descubrimos un aroma intenso y penetrante. Su carne con un color rosado fino, presenta una grasa intramuscular muy veteada casi transparente que, al paladar, se funde en un sabor suave y delicado con matices salados y puntualmente dulces.

Toda una experiencia para los sentidos.

Formatos:

Los formatos disponibles están en la página final de la sección. Para cualquier otro tipo de formato, por favor soliciten cotización.

### **IBERIAN ACORN HAM (Minimum 30 Months of Curation)**

The Iberian Acorn Ham has established itself as the best expression of the Spanish Gastronomy according to the most knowledgeable gourmets. The classification of this ham is based on the amount of acorns that the animal has ingested before slaughter, and thanks to this food it has a higher content of oleic acid than the rest, which gives it a distinctive flavour and aroma.

Being selected from a very early age, the pigs are of pure Iberian breed and present very characteristic external identification signs such as elongated shape, black hoof, narrow leg and a golden colour in the covering fat.

When cut, we could smell an intense and penetrating aroma. The meat with a fine pink colour, presents a very veined intramuscular fat almost transparent, which melted in a mild and delicate flavour with salty and timely sweet nuances on the palate.

An experience for the senses.

Formats:

The available formats are in the final page of the selection. For any other format, please send inquiry of quotation.





### JAMÓN IBÉRICO DE CAMPO EXTENSIVO (24 meses de curación)

Al igual que los Jamones Ibéricos de bellota con curaciones superiores a 36 meses, el Jamón Ibérico de Campo Extensivo con 24 meses de curación procede de cerdos alimentados con bellotas en dehesas, sin embargo en los últimos meses de la montanera también tienen una alimentación suplementaria con piensos autorizados por el Consejo Regulador.

Los cerdos, criados siempre en extensivo, desarrollan una estructura y características similares a los ibéricos de bellota pero difieren ligeramente en el producto final ya que éste no presenta infiltraciones de grasa intramuscular tan marcadas.

Su carne sonrosada y de agradable textura al paladar, con un sabor de matices dulces, un aroma intenso y aspecto atractivo al corte, es un auténtico placer para quien lo degusta.

### IBERIAN HAM (24 Months of Curation)

The same as Iberian Acorn Ham with curation more than 24 months, the Iberian Ham of Extensive Feeding with 24 months of curation comes from pigs fed on acorns in pastures, however in the last months of "montañera", they also have a supplementary feeding with fodders authorized by the Regulatory Council.

The pigs, always bred in extensive farms, develop a similar structure and characteristics to the Iberian acorn-fed pigs, but differ slightly in the final product because it doesn't present infiltrations of intramuscular fat that mark so much.

The fine pink meat and pleasant texture on the palate, with a flavour of sweet nuances, an intense aroma and attractive appearance when cut, is an authentic pleasure for those who taste it.





### **JAMÓN SERRANO GRAN RESERVA (18 meses de curación)**

El Jamón Serrano procede, a diferencia de los cerdos ibéricos, de cerdos blancos criados de forma intensiva con piensos y cereales. Su proceso de elaboración se lleva a cabo con periodos de maduración muy distintos y se pueden clasificar en Jamón Serrano Gran Reserva si su curación es de más de 16 meses y Jamón Serrano si es de 10 meses.

Por lo que respecta al Jamón Serrano Gran Reserva, nos encontramos ante un producto de grasa brillante, untuosa, de coloración entre blanco y amarillenta, aromática y de sabor grato. Esta untuosidad es debida a las características y composición de los ácidos grasos de la grasa y su alto contenido en ácido oleico.

Su color característico del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante y algo untuosa de la grasa, es homogéneo al corte que presenta una carne de sabor delicado, poco salado debido a su bajo contenido en sal (11% De Salinidad).

### **SERRANO HAM (18 Months of Curation)**

The Serrano Ham comes from white pigs bred intensively with fodders and cereals, unlike the Iberian pigs. Its preparation process is carried out with very different maturing periods, and the Serrano ham can be classified as Gran Reserva if its curing is over 16 months, and as Serrano Ham if it's 10 months.

Regarding the Serrano Ham Gran Reserva, it is a product of shiny, unctuous fat of white and yellowish colour, aromatic and with pleasant flavour. This greasiness is due to the characteristics and the fatty acid composition of fat and its high content of oleic acid.

Its characteristic colour of pink to purplish red in the lean side and the shiny and unctuous fat is smooth to cut. It presents a meat of delicate flavour, slightly salty due to its low content of salt (11% of salinity)





**PALETA IBÉRICA DE BELLOTA  
(20 meses de curación)**

La Paleta, pieza más pequeña que el Jamón, proviene de las extremidades delanteras de los mismos cerdos de los que obtenemos los jamones. Siguiendo similares pautas de curación nos da como resultado un producto de magnífica calidad.

Los cerdos de raza ibérica pura, son criados en condiciones 100% naturales en montanera, con alimentación exclusivamente a base de bellota y hierbas en dehesas de encinas y alcornoques. Será gracias a este tipo de alimentación con grandes aportes energéticos, que su carne al corte presente pequeñas vetas de grasa infiltradas algo que distingue a este producto y lo coloca entre los más apreciados por los paladares más exquisitos.

Gracias a una mayor proporción de grasa pero con una armonía en conjunto con el magro, la paleta consigue un sabor delicado con notas dulces y una jugosidad y finura excelentes.

**IBERIAN ACORN SHOULDER HAM  
(20 Months of Curation)**

Unlike the Iberian Acornfed Ham with Denomination of Origin of Extremadura, the Iberian ham of Extensive Feeding is the one that gains at least 30% of its original weight with montanera diet based on acorns and grass, and later completing the feeding with fodders authorized by the Regulatory Council.

The controls carried out by this organization, allow the customers to enjoy a product with optimal characteristics and maximum qualities for the periods of curing.

With an extensive growth during all the time, we could differentiate the hams with fodder diet for their seal and green label D.O. DEHESA DE EXTREMADURA.





**PALEA IBÉRICA**  
(16 meses de curación)

La Paleta, pieza más pequeña que el Jamón, proviene de las extremidades delanteras de los mismos cerdos de los que obtenemos los jamones. Son criados en extensivo lo que favorece el adecuado crecimiento y siguiendo similares pautas de curación, nos da como resultado un producto de magnífica calidad.

Este producto deriva de cerdos que son alimentados con bellotas en dehesas, pero que en los últimos meses también tienen una alimentación suplementaria con piensos autorizados por el Consejo Regulador.

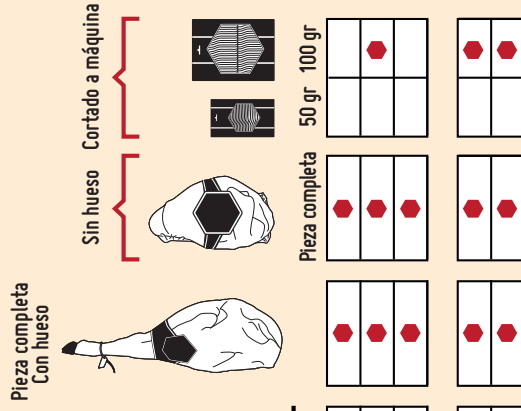
Su carne sonrosada y de agradable textura al paladar, con un sabor de matices dulces, un aroma intenso y aspecto atractivo al corte, es un auténtico placer para quien lo degusta.

**IBERIAN SHOULDER HAM**  
(16 Months of Curation)

The Shoulder Ham, a smaller piece than the Ham, comes from the forelimbs of the same pigs from which the hams are obtained. They are bred in extensive feeding which helps a proper growth and following similar curing guidelines, it gives a product of superb quality.

This product comes from pigs fed on acorns in pastures, but in the last months they also have supplementary feeding with fodders authorized by the Regulatory Council.

Its nice pink meet has a pleasant texture on the palate, with a flavour of sweet nuances, an intense aroma and attractive appearance when cut. It is an authentic pleasure for those who taste it.



## JAMONES Y PALETAS

|  |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Jamón Ibérico De Bellota (Mínimo 30 Meses de curación) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Jamón Ibérico (24 Meses de curación)                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Jamón Serrano (18 Meses de curación)                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Paleta Ibérica De Bellota (20 Meses de curación)       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Paleta Ibérica (16 Meses de curación)                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Para cualquier otro tipo de formato, solicite cotización.

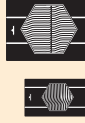




WHOLE PIECE  
(bone in)



DEBONED } SLICED - MACHINE }



**PORK HAM AND PORK SHOULDERS**

|  | Whole Piece | 50 gr | 100 gr |
|--|-------------|-------|--------|
| Iberian Acorn Ham (Minimum 30 Months of Curation)  | ●           |       |        |
| Iberian Ham (24 Months of Curation)                | ●           | ●     |        |
| Serrano Ham (18 Months of Curation)                | ●           |       |        |
| Iberian Acorn Shoulder Ham (20 Months of Curation) | ●           |       | ●      |
| Iberian Shoulder Ham (16 Months of Curation)       | ●           |       | ●      |

For any other format, please send inquiry of quotation.







---

## · EL CERDO IBERICO ·

---

Los embutidos son otras de las delicatessen obtenidas a partir del cerdo ibérico. Este animal criado y cuidado genéticamente desde tiempos ancestrales en el suroeste de la península ibérica, posee unas características fruto de su seleccionada alimentación que convierten sus productos en una auténtica joya muy cotizada en los mejores círculos gastronómicos de todo el mundo.

Se denomina embutido a una pieza de carne picada y condimentada con hierbas aromáticas y diferentes especias (pimentón, pimienta, ajos, romero, tomillo, etcétera) que es introducida ("embutida") en piel de tripas de cerdo. La tripa natural es la auténtica creadora del gran sabor del embutido natural por sus grandes cualidades en la curación de estos. Su forma de curación ha hecho que sea fácilmente conservable a lo largo de relativamente largos periodos de tiempo.

El proceso general de fabricación de los embutidos pasa por varias fases donde destacamos el picado y el embuchado que serán los que permitan darle las distintas formas a los mismos. Posteriormente, se traspasan a los secaderos y bodegas naturales donde cada producto sigue su propio proceso de curación para alcanzar el punto óptimo de maduración.

Podemos asegurar que gracias a una selección genética adecuada, a una alimentación controlada en cada proceso de cría, a un minucioso trabajo de nuestros maestros artesanos y al lento madurar de cada pieza en nuestras bodegas, se consiguen productos de inigualable calidad y garantía de éxito avalados por los más importantes gourmets y críticos de todo el mundo.



iOlé

SPANISH GOURMET SELECTION

CHARCUTERIE



## · THE IBERIAN PIG CHARCUTERIE ·

The sausages are other delicacies derived from Iberian pigs. This animal genetically bred and cared from ancient times in the Southwest of Iberian Peninsula, has some characteristics which are the result of the selected food that make the products a highly prized gem in the best gastronomic circles all over the world.

A piece of minced meat seasoned with aromatic herbs and different spices (paprika, pepper, garlic, rosemary, thyme, etc.), introduced ("embedded") in pork belly skins, that is called embutido (sausage). The natural belly is the real creator of the great taste of natural sausage for its fantastic qualities in its curing. The curing form has made it easily maintainable over relatively long periods of time.

The general process of sausage preparation goes through several phases where the mincing and stuffing are highlighted and these allow the sausage to have different forms.

Later, they are transferred to the natural drying sheds and cellars where each product follows its own curing process to reach the optimum maturation point.

We can ensure that through a proper genetic selection, a controlled diet in each breeding process, the meticulous work of our craftsmen and a slow ripening of each piece in our cellars, we achieve an unparalleled product quality and success guaranteed by the leading gourmets and critics of all over the world.





### LOMO IBÉRICO DE BELLOTA

Por cada cerdo ibérico se obtienen las dos piezas de carne más noble que son los magníficos Lomos Naturales localizados junto al espinazo y bajo las costillas. Para cuando son desprovistos de la grasa externa, se salan y adoban dejándolos macerar durante un período aproximado de 3 a 4 días. Finalmente son embutidos en tripa natural consiguiendo una forma redondeada y alargada que al corte presenta una textura suave y delicada gracias a la presencia de las infiltraciones de grasa procedentes de la bellota y un aspecto veteado y sonrosado color.

Con un aroma a leña de encina, proporciona un sabor intenso y dulce y su jugosidad es un auténtico placer en cada bocado que invita a continuar su degustación.

### IBERIAN ACORN LOIN

From each Iberian pig, the two noblest pieces of meat located next to the backbone and under the ribs are the magnificent Natural Loins. When they are devoid of external fat, they are salted and marinated by macerating them during a period of about 3 or 4 days. Finally they become sausages in natural casings with a rounded and elongated form, that when cut it presents a soft and delicate texture thanks to the fat infiltration coming from the acorn. It also shows a veined appearance and a rosy colour.

With an aroma of oak wood, it provides an intense, sweet flavor and its juiciness is an authentic pleasure in every bite, which invites you to continue the tasting.



### LOMO EXTRA

Al igual que ocurre en el cerdo ibérico de bellota, del cerdo blanco obtenemos las dos piezas de carne más nobles que son los Lomos Naturales. Situados junto al espinazo y bajo las costillas se les somete a un proceso similar al ibérico, consiguiendo finalmente un producto con una presentación y aspectos muy atractivos.

Su aspecto sonrosado y menos veteado que el ibérico denota una menor presencia de grasa, consecuencia de una alimentación no centrada en las bellotas.

Su sabor intenso y dulce proporciona sensaciones suaves y agradables en su degustación.

### LOIN EXTRA

The same as Iberian Acorn-fed pig, the white pig can be obtained two noblest pieces of meat that are Natural Loins. Located next to the backbone and under the ribs, it goes through a similar process of the Iberian Loin, finally getting a product with very attractive presentation and appearance.

Its rosy and less veined appearance than the Iberian denotes the reduced content of fat, is due to the food not based on acorns.

Its intensive and sweet flavour gives smooth and pleasant sensations in its tasting.





### LOMO SERRANO

Al igual que ocurre en el cerdo ibérico de bellota, del cerdo blanco obtenemos las dos piezas de carne más nobles que son los Lomos Naturales. Situados junto al espinazo y bajo las costillas se les somete a un proceso similar al ibérico, consiguiendo finalmente un producto con una presentación y aspectos muy atractivos.

Se trata de un producto equilibrado y bajo en grasa que presenta un aspecto sonrosado y menos veteado que el ibérico. La menor presencia de grasa es consecuencia de una alimentación no centrada en las bellotas.

Su sabor intenso y dulce proporciona sensaciones suaves y agradables en su degustación

### EMBUCHADO LOIN

The same as Iberian Acorn-fed pig, the white pig can be obtained two noblest pieces of meat that are Natural Loins. Located next to the backbone and under the ribs, it goes through a similar process of the Iberian Loin, finally getting a product with very attractive presentation and aspects.

It is a balanced, low-fat product with a rosy appearance and less veined than the Iberian. The lower content of fat is due to the food not based on acorns.

Its intensive and sweet flavour gives smooth and pleasant sensations in its tasting.



### MORCILLA NEGRA EXTREMEÑA

La Morcilla Negra Extremeña es un embutido tradicional elaborado con carne magra, panceta y grasa de cerdo ibérico, pimentón de La Vera, sal común y especias naturales. Su aspecto es de color negro intenso y suave al tacto.

Gracias a un proceso adecuado de maduración en secaderos naturales, alcanza su punto óptimo de curación consiguiendo así sabores intensos y fuertes que serán de auténtico placer y deleite para su degustación.

### EXTREMADURAN MORCILLA NEGRA (Black Pudin)

The Extremaduran Morcilla Negra (Black Pudding) is a traditional sausage made with lean meat, bacon and fat of Iberian pork, paprika, salt and natural species. Its appearance is deep black and it's soft to touch.

With a proper process of ripening in natural drying places, it reaches its optimal curation point in which way it obtains the intense and strong flavours that will be a real pleasure and delight for your tasting.





### CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA

La preparación de este auténtico manjar de producto es a base de carnes magras de primera calidad de cerdo ibérico y condimentado con pimentón de la Vera, sal común, ajo y productos naturales y luego madura en secaderos naturales hasta que alcanza su punto óptimo de curación proporcionando un aspecto seductor y atractivo.

Al más puro estilo artesano, al corte presenta un color vivo fuerte y gracias a la elaboración con condimentos naturales aporta a quien lo deguste, un sabor intenso y con cierta untuosidad difícil de imitar.

### IBERIAN ACORN CHORIZO

The preparation of this authentic delicacy is based on lean pork of premium quality of Iberian pig and seasoned with paprika, salt, garlic and natural products, and then ripens in natural drying places until reaching the optimal curing point, which provides a seductive and attractive appearance.

With pure craftsman-style, when cut it presents a strong and vivid colour thanks to the preparation with natural condiments, which gives an intense flavor and a certain creaminess that is difficult to imitate.



### CHORIZO IBÉRICO (1 Kg)

Al igual que con el Chorizo Ibérico De Bellota, el Chorizo Ibérico De Primera extra es preparado con carnes magras de primera calidad de cerdo ibérico y condimentado con pimentón de la Vera, sal común, ajo y productos naturales, madura en secaderos naturales hasta que alcanza su punto óptimo de curación proporcionando un aspecto seductor y atractivo.

Su corte ofrece un color intenso gracias a la elaboración con condimentos naturales y que aporta a quien lo deguste, un sabor agradable y con cierta untuosidad difícil de imitar.

### IBERIAN CHORIZO (1 Kg)

The same as the Iberian Acorn Chorizo, the Iberian Chorizo Primera Extra is prepared with lean pork of premium quality of Iberian pig and seasoned with paprika, salt, garlic and natural products, and then ripens in natural drying sheds until reaching the optimal curing point, which provides a seductive and attractive appearance.

When cut it shows a strong and vivid colour thanks to the preparation with natural condiments, which give those who taste it an intense flavor and a certain creaminess that is difficult to imitate.





### CHORIZO IBÉRICO (200 g)

A diferencia del Chorizo Ibérico, el Chorizo Casero No Ibérico es preparado a base de carnes magras de primera calidad de cerdo blanco y condimentado con pimentón de la Vera, sal común, ajo y productos naturales. Madura en secaderos naturales hasta que alcanza su punto óptimo de curación según los patrones de Extremadura.

Su aspecto es más artesanal si cabe aún y proporciona un sabor y aroma más fuertes propios de un chorizo elaborado a la antigua usanza.

### IBERIAN CHORIZO (200 g)

Unlike Iberian Chorizo, No Iberian Homemade Chorizo is prepared based on lean pork of premium quality of white pig and seasoned with paprika, salt, garlic and natural products. It ripens in natural drying places until reaching the optimal curing point according to the standards of Extremadura.

It looks even more handcrafted and it provides its own stronger flavour and aroma of a chorizo made in the ancient way.



### SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Dentro de los cerdos Ibéricos, los de Bellota son aquellos que han sido alimentados durante el invierno con bellotas caídas de los árboles. Esta alimentación especial hace que la carne de estos cerdos confiera al salchichón un carácter completamente diferente. La grasa se infiltra en la carne y las especias crean una sensación especial en la boca que se prolonga más allá de lo esperado.

El equilibrio es la nota dominante en el Salchichón Ibérico de Bellota. Por la sutil combinación de pimienta y ajo. Por la perfecta combinación de partes nobles del cerdo que transmiten suavidad y textura en boca. Y, sobre todo, por el perfecto balance entre todos sus aromas: frescos y sofisticados, efímeros y persistentes, que hacen de su degustación un placer lleno de matices.

### ACCORN IBERIAN SALCHICHÓN

Among the Ibérico pigs, Accorn Iberian pigs are named after having been fed through the winter on fallen acorns. The meat of these specially fed Ibérico pigs makes Salchichón of an entirely different character. The fat infiltrates the meat and spices creates a luxurious feeling in the mouth and a heady taste and aroma that lasts longer than expected.

Balance is the dominant note in the Iberico sausage, due to the subtle combination of pepper and garlic. For the perfect combination of noble parts of the pig that transmit softness and texture in the mouth. And above all, for the perfect balance between all its aromas: fresh and sophisticated, ephemeral and persistent, which makes your tasting pleasure full of shades.





**SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA  
(1 KG)**

Se trata de un embutido tradicional de Extremadura elaborado con carne magra de cerdo ibérico, pimienta negra, sal común y ajo. Madura en secaderos naturales hasta que alcanza su punto óptimo de curación. Su textura carnosa y jugosa al paladar es gracias al equilibrio de magros y grasas, lo que proporciona un deleite de sabor a quien lo prueba.

**IBERIAN EXTRA SALCHICHÓN  
(1 KG)**

It is a traditional sausage of Extremadura made with lean pork of Iberian pig, black pepper, salt and garlic. It ripens in natural drying sheds until reaching the ideal curation point. Its texture is also fleshy and juicy in palate, thanks to the balance between lean and fat, which provides a delight treat to those who taste it.

**SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA  
(200 G)**

Al igual que el Salchichón Ibérico, el Salchichón No Ibérico es un embutido tradicional de Extremadura pero que en este caso es elaborado con carne magra de cerdo blanco, pimienta negra, sal común y ajo. Madura en secaderos naturales hasta que alcanza su punto óptimo de curación.

Su textura es igualmente carnosa y jugosa al paladar es gracias al equilibrio de magros y grasas, lo que proporciona un deleite de sabor a quien lo prueba.

**IBERIAN EXTRA SALCHICHÓN  
(200 G)**

The same as Iberian Salchichon (Spiced Sausage), the No Iberian Salchichon is a traditional sausage of Extremadura but in this case it's made with lean pork of white pig, black pepper, salt and garlic. It ripens in natural drying places until reaching its ideal curation point.

Its texture is also fleshy and juicy in palate, thanks to the balance between lean and fat, which provides a delight treat to whom tastes it.







### **CECINA DE VACUNO**

La Cecina de Vacuno de León es un embutido a base de carne ahumada y seca procedente de las patas traseras del ganado vacuno. Su aspecto externo tiene un color tostado, pardo, ligeramente oscuro, propio del proceso de elaboración.

Al corte la cecina tiene distintas tonalidades de color, desde un color cereza a granate, acentuándose éste en los bordes al final del proceso de maduración, y presentará un ligero veteado de grasa, que le proporciona su jugosidad característica. Se trata de una carne de sabor característico, poco salada, de consistencia poco fibrosa. El efecto que resulta del ahumado aporta en el proceso de maduración un aroma característico, apoyando el conjunto de sabores.

Las piezas se presentan enteras, envueltas o enfundadas, o presentadas en porciones o lonchas envasadas al vacío.

### **BEEF CECINA**

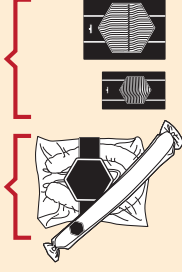
Dried Beef Cecina de León can be defined as smoked and dried beef meat coming from the hind leg of beef cattle. The outside part of the cecina has got a toasted brownish colour, light dark, which forms part of the elaboration process.

When it is cut, its colour is like cherry maroon, increasing in the borders at the end of the maturing process. Moreover, it will present some light fatty embedded seams, which gives the cecina that juicy flavour. It's a meat with a characteristic flavour, lightly salted and with a small fibrous consistency.

The pieces are presented as a whole or in portions and slices vacuum-packed.



PIEZA COMPLETA CORTADO A MÁQUINA



## EMBUTIDOS

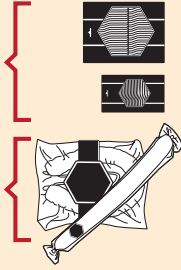
|                                   | 50 gr                    | 100 gr                   |
|-----------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Lomo Ibérico De Bellota           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Lomo Ibérico                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Lomo Embuchado                    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Chorizo Ibérico De Bellota        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Chorizo Ibérico (1 Kg)            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Chorizo Ibérico (200 gr)          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Salchichón Ibérico de Bellota     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Salchichón Ibérico Extra (1 Kg)   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Salchichón Ibérico Extra (200 gr) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Cecina de Vacuno                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Morcilla Negra Extremeña          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Para cualquier otro tipo de formato, solicite cotización.





DEBONED SLICED - MACHINE



## PORK SAUSAGES

|   | Whole Piece | 50 gr | 100 gr |
|---|-------------|-------|--------|
| Iberian Acorn Loin                          | ●           |       | ●      |
| Iberian Loin                                | ●           |       |        |
| Embuchado Loin                              |             |       |        |
| Iberian Acorn Chorizo                       | ●           |       |        |
| Iberian Chorizo (1 Kg)                      | ●           |       | ●      |
| Iberian Chorizo (200 g)                     | ●           |       |        |
| Iberian Acorn Salchichón                    |             |       |        |
| Iberian Extra Salchichón (1 Kg)             |             |       |        |
| Iberian Extra Salchichón (200 g)            |             |       |        |
| Beef Cecina                                 | ●           |       |        |
| Extremaduran Morcilla Negra (Black Pudding) | ●           |       |        |

For any other format, please send inquiry of quotation.







---

## · LOS QUESOS ASTURIANOS ·

---

Situado en el norte de España, en el Principado de Asturias encontramos a la naturaleza como la mejor aliada de la industria quesera. La humedad y temperatura constantes de las cuevas naturales que propician una óptima curación de los quesos, sus explotaciones ganaderas, compuestas por vacas, cabras y ovejas que llevan una alimentación en las granjas y montes asturianos, permiten obtener una gran variedad de quesos de una única leche o mezclas de gran calidad.

Es por ello que muchos de nuestros quesos hayan visto reconocida su excelencia mediante diversos sellos de calidad. Así, Asturias cuenta con varias Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas para quesos, sidras, embutidos, legumbres, alimentos de producción ecológica.

Estos sistemas de protección están encargados de velar por el cumplimiento de unos estrictos requisitos que permiten asegurar la gran calidad de estos productos, y suponen una ventaja competitiva a la hora de su comercialización.





# iOlé

SPANISH GOURMET SELECTION

CHEESES

---

## · THE ASTURIAN CHEESE ·

---

Located in Northern Spain, in The Principality of Asturias nature is found to be the best ally the cheese industry has. The natural caves provide constant humidity and temperature, to livestock farming, focused on cows, goats and sheep fed by the Asturian farms and mountains, has made it possible to obtain a great variety cheeses using a single type of milk or mixtures of the different types with maximum quality.

Many of our cheeses have been recognized by means of diverse stamps of quality. Thus, Asturias has several Denominations of Origin and Protected Geographical Indications for: cheeses, ciders, sausages, vegetables, foods of ecological production, etc. These protection systems take charge of looking after the execution of some strict requirements that allow to assure the great quality of these products, and that they suppose a competitive advantage at the time of their commercialization.





## QUESO GAMONEU

Se trata de un queso artesanal elaborado en los valles de la comarca de Onís, al oeste de Asturias. En su elaboración se emplea leche cruda de vaca, cabra y oveja procedentes de la ganadería del productor, lo que le permite controlar la materia prima con la que se elabora el queso. Su color es blanco, con tendencia al amarillento y tiene leves afloraciones verdeazuladas de *Penicillium* en los bordes.

El proceso de elaboración comienza con la mezcla de los tres tipos de leche en la cuba de cuajar. Allí empieza a calentarse y a moverse lentamente hasta conseguir la temperatura y acidez adecuadas, tras lo que se añade el cuajo. El proceso de cuajado durará aproximadamente 2 horas y a continuación se corta la cuajada manualmente y se separa el suero de la cuajada, que se introducirá en los moldes.

Tras salar su exterior, los quesos se pasan a la sala de ahumado donde permanecerán un periodo mínimo de 3 semanas ahumándose.

Por último el queso es llevado a la cueva para su maduración donde estarán como mínimo 8 semanas. Su corteza tiene un color siena tostado, con tonalidades rojizas, verdosas y azuladas por su permanencia en cuevas y bodegas.

La textura es dura o semidura, firme y friable, evolucionando en boca a mantecoso. Tiene suaves toques de humo, limpio y penetrante en el aroma, y un regusto ligeramente picante.

## GAMONEU CHEESE

It's a handcrafted cheese made in the valleys of the region of Onis, in the west of Asturias. During its preparation we use the raw milk of cow, goat and sheep from the livestock producer, which allows us to control the raw material from which the cheese is made. The colour is white, with tendency to be slightly yellowish and it has blue-green blooms of *Penicillium* around the edges.

The process of production begins with the mixing of the three types of milk in a curdling barrel. There it starts to get heated and moved slowly until obtaining the adequate temperature and acidity, and then the rennet is added. The process of curdling takes about 2 hours, and then it is cut manually and the whey is separated from the curd, where the molds are introduced. After salting the exterior part, the cheese is passed to the smoke room where it will rest for at least 3 weeks for smoking. Finally the cheese is taken to a cave for at least 8 weeks of maturation.

The rind has a brown sienna colour with reddish, greenish and bluish tones due to the term in the caves and cellars. The texture is hard or semi-hard, firm and crumbly, becoming buttery in the mouth. It has a soft touch of smoke, clean and penetrating aroma and a slightly spicy taste.











### QUESO GEO DE LAZANA

Se trata de un artesano queso de pasta prensada elaborado con leche cruda de vaca y madurado durante 60 días. Su corteza lavada presenta un color naranja a marrón claro, con algo de moho blanco del tipo penicillium, fruto de la acción de la flora de superficie.

Al corte presenta un color marfil uniforme tirando a beige a medida que avanza la maduración. Puede presentar ojos de pequeño tamaño y en pequeña cantidad, repartidos irregularmente. Sabor intenso y persistente. Al principio se percibe una acidez muy elegante y unas notas dulces de nata y mantequilla cruda exquisitas. Predominan los aromas lácteos y herbáceos (heno, paja) muy bien conjuntados con sutiles aromas animales y de fermentación. El regusto es muy agradable con recuerdos a avellanas secas y acompañado de las notas persistentes de mantequilla.

### GEO DE LAZANA CHEESE

This is a handcrafted pressed cheese made from raw cow's milk and matured for 60 days. Its washed rind shows an orange or light brown colour, with some white Penicillium mold, which is the result of the surface flora action. When cut it shows a uniform colour from ivory to beige as ripening progresses. There may be small eyes spread unevenly. An intense and persistent flavour. At first you will note a very elegant acidity and some sweet notes of cream and exquisite raw butter. Predominately herbal and dairy flavours (hay, straw) very well combined with subtle animal and fermentation aromas. The aftertaste is very pleasant with hints of dry hazelnuts together with persistent notes of butter.



## QUESO LAZANA AFINADO

Se trata de un queso afinado artesano de pasta blanda elaborado con leche de vaca pasteurizada. Su corteza lavada presenta un color naranja a marrón claro, con algo de moho blanco del tipo penicillium, fruto de la acción de la flora de superficie.

Olor de intensidad media, que se va incrementando con la maduración. Debido a la flora de superficie, su corteza desprende un olor fresco, típico a seta y champiñón, mezclado con notas sutiles que nos recuerdan a vegetales fermentados. El interior es más suave con matices lácticos de nata y mantequilla, vegetales (heno) y de tierra húmeda.

Posee un sabor láctico de yogur suave y ligeramente dulce (cereal) acompañado de notas vegetales (herbáceos) y frutales (avellana) con un postgusto a mantequilla muy agradable.

Degustado con su corteza posee una alta persistencia en boca y un sabor más potente.

Durante la masticación se percibe una cierta elasticidad, acompañada de una adhesividad de tipo medio-alto y alta solubilidad (se funde al paladar). Se aprecia una granulosidad de tipo fino muy agradable.

## LAZANA AFINADO CHEESE

It is a refined handcrafted soft cheese made from pasteurized cow's milk. Its washed rind has an orange or light brown color, with some white penicillium mold, which is the result of the surface flora action.

Medium intense smell, which increases with the ripening. Because of the surface flora, the rind has a fresh smell, typical from mushroom and mixed with subtle notes that remind of fermented vegetables. The interior is softer with lactic shades of cream and butter, vegetables (hay) and moist soil.

It has a lactic flavour of soft yoghurt and slightly sweet (cereal) together with vegetal (herbal) and fruit (hazelnut) notes with a very pleasant aftertaste of butter.

Tasting with rind it gives a high persistence in the mouth and a stronger taste.

During chewing you can note certain elasticity, accompanied by a medium-high rate of adhesiveness and high solubility (melts on the palate). A very pleasant and fine granularity is appreciated.





### QUESO AZUL EN BARRA IOLÉ

Atractivo queso azul de formato cúbico, elaborado con un 25% de leche pasteurizada de cabra y un 75% de leche pasteurizada de vaca. Se trata de un queso con corteza irregular enmohecida, y de corte bastante uniforme, con escasas pigmentaciones azuladas. El aroma es intenso, con notas lácteas caprinas que se superponen al resto de aromas, en el que también se detectan leves verdores (hierbas y pasto), lácteos limpios (nata y mantequilla) y marcada humedad.

El sabor es de intensidad alta, en boca es muy cremoso, la leche caprina es la que vuelve a imperar, buen punto de sal y excelente acidez. La leche caprina la aporta fuerza y un ligero picor.

### BLUE CHEESE BAR IOLÉ

Blue cheese in attractive cubic format, made with 25% of pasteurized goat milk and 75% of pasteurized cow's milk. It is an irregular moldy rind cheese and its cut is fairly uniform, with little bluish pigmentations. The aroma is intense, with goat milk notes that overlap the other flavours, which are also slight greenery (herbs and grasses), clean milk (cream and butter) and marked moisture.

The taste is highly intense, very creamy in mouth, the goat milk turns to prevail, good touch of salt and excellent acidity. The goat milk provides strength and a slight spiciness.





Queso Cabrales  
Consejo Regulador D.O.P.

## QUESO CABRALES

El Cabrales es uno de los quesos azules más importantes en el mundo. Su nombre viene del pueblo de Asturias donde comenzó a hacerse desde tiempo inmemorial. Está hecho de leche cruda de vaca, cabra y oveja, bien por separado o bien mezcladas, cuajo y sal, a los que el hongo *Penicillium* da su característico color azulado.

Toda la leche empleada en su producción procede de ganaderías de los Picos de Europa, el entorno en el que se produce de manera totalmente artesanal.

En su proceso productivo la leche en primer lugar se calienta y se cuaja. Posteriormente se elimina el suero de la cuajada y el cuajo se introduce en unos moldes cilíndricos denominados "arnios", en los que se sala para favorecer su secado. Tras dos semanas el Cabrales se cura entre 2 y 5 meses en cuevas naturales situadas en las montañas de la zona, en las que los quesos se colocan en estanterías de madera donde periódicamente se les da la vuelta y se limpian.

Su corte es blanquecino con pigmentaciones verde-azuladas, producidas por el *Penicillium*. Aromas intensos de maduración, con toques de volátiles. En boca, fundente, pastoso, sabores complejos equilibrados, ligero picor. Tiene un regusto persistente manteniendo equilibrio y agradable sabor.

## CABRALES CHEESE

Cabrales is one of the most important blue cheeses in the world. Its name comes from the Asturias village where it has been made since time immemorial. It is made with raw cow, sheep and goat milk, curds and salt and *Penicillium Rocheforti* fungi. All the milk used on its production come exclusively from herds raised on this zone of production, in the Picos de Europa Mountains.

The milk is first heated and curdled by the addition of rennet. The whey is removed from the curds, which are then packed into cylindrical molds called "arnios", salted and left to cure and harden. After two weeks, the Cabrales is aged a further two to five months in natural caves, in the mountains of the area. The cheeses are placed on wooden shelves where they are periodically turned and cleaned.

His court is white with blue-green pigmentation, produced by *Penicillium*. It has intense aromas of maturation, with touches of volatiles. In the mouth it is flux, paste, with balanced complex flavors, slight spicy. It has a lingering aftertaste while maintaining balance and pleasant flavor.





**QUESO AZUL TIERRA DE TINEO**

Queso azul elaborado a partir de leche pasteurizada de vaca y cabra, fermento láctico, cloruro cálcico, cuajo y sal. Su maduración mínima es de 60 días.

Se trata de un queso de corteza irregular enmohecida y de un corte bastante uniforme tratándose de un queso azul, con pigmentaciones azules repartidas uniformemente.

Se caracteriza por un aroma intenso y un sabor persistente y muy agradable, con leche caprina manifiesta y lácteos limpios, tipo mantequilla, hongos y champiñones. Su paso de boca es cremoso, intenso, sabroso, algo salino y buen punto de acidez; picante con recuerdos caprinos.

**TIERRA DE TINEO BLUE CHEESE**

Blue cheese made from pasteurized cow and goat milk, lactic ferment, calcium chloride, rennet and salt. The minimum maturity is 60 days.

As a blue cheese, it is an irregular rind moldy cheese with a fairly uniform cut, with blue pigmentation spread evenly.

It is characterized by an intense aroma and a lasting and very nice flavour, with goat milk and clean dairy taste, butter, fungi and mushroom type. In month it is creamy, intense, tasty, a little salty and with nice touch of acidity; spicy with sensation that reminds of goat milk.



**QUESO MONJE PICÓN**

Se trata de un queso azul de leche cruda de vaca elaborado desde hace décadas por la Familia Monje. Su periodo de maduración es de entre 3 y 4 meses. El interior es cremoso, de pasta ligeramente compacta a compacta según maduración, con zonas azules típicas de este tipo de quesos y la corteza es semidura, típica de los quesos de pasta azul parecida a la del queso Cabrales. Su aspecto al corte va en función de su grado de maduración, por lo general es muy profuso en vetas azules. Su sabor es suave, poco salado y mantecoso.

**MONJE PICÓN CHEESE**

It is a blue cheese from raw cow's milk made for decades by the Monje family. Its ripening period is between 3 and 4 months. The interior is creamy, a paste lightly compact to compact depending on the ripening, with typical blue areas of this cheese and the rind is semi-hard, typical for the cheeses similar to the Cabrales blue cheese. When cut, the appearance is based on the degree of ripening. Usually there are many blue streaks. The flavour is mild, slightly salty and buttery.





## QUESO LA PERAL

La Peral es un queso de leche pasteurizada de vaca, de color blanco pajizo, fermentos lácteos y mohos nobles seleccionados que le dan sus características manchas azuladas.

Cuando es joven, es un queso semiazul, de sabor delicado y con un gran bouquet. Con el paso de los días, completa su transformación en un queso azul, adquiriendo toda su personalidad, ligeramente picante, pero sin perder ni un ápice de su untuosidad y bouquet.

Su maduración puede llegar a cuatro meses, lo que le confiere aromas intensos unidos a moho. En boca es fundente, con sabores intensos y relativamente complejos, dando una impresión global pastosa. Tiene cierto regusto con tendencia atenuante.

## LA PERAL CHEESE

La Peral is a cheese prepared from pasteurized cow's milk that is straw-coloured white, with selected dairy ferments and noble molds that give it the characteristic bluish stains.

When it's young, it's a semi-blue cheese with delicate flavour and a great bouquet. With the passage of time, it completes the transformation into a blue cheese, and that's when it acquires the whole personality, slightly spicy, but without losing any of its smoothness and bouquet.

The aging time can reach 4 months, which gives it an intense aroma combined with mold. Melting in the mouth with intense and relatively complex flavours, giving an overall pasty impression. It has a certain aftertaste with an attenuating tendency.

## QUESO PERALZOLA

Se trata de un queso artesano elaborado por una única quesería en el mundo que en los últimos años ha recibido varios premios a nivel internacional. Es de color grisáceo oscuro, con oquedades y una corteza delgada y dura. El corte es de color blanquecino, con veteados azul verdoso y marcas verticales de pinchado.

Su textura es lisa, con elementos de ruptura. En boca es muy fundente y soluble, nada adherente.

Sus aromas son intensos y complejos de maduración, con toque a moho. En boca confirma lo anterior unido a ligeras sensaciones de picor perfectamente integrado en el conjunto. Posee un regusto bueno, suave, equilibrado de duración media a larga, con ligeros matices picantes.

## PERALZOLA CHEESE

It's a handcrafted cheese made by the unique cheese factory in the world that in recent years it has received several international awards. Dark greyish colour with hollows, and with thin and hard rind. Whitish colour when cut and showing greenish blue veins and vertical pricking marks.

Smooth texture with rupture elements. It melts easily and it is very soluble in the mouth, not at all adherent.

Intense and complex maturing aroma, with a touch of mold. It confirms the aforementioned in the mouth, together with slightly ticklish sensations perfectly integrated as a whole. Good, smooth, balanced aftertaste with an average to long duration and slightly hot nuances.







### QUESO DE AFUEGA'L PITU (Crudo Blanco)

Se trata de un queso graso, elaborado con leche cruda de vacas de las razas autóctonas Frisona y Asturiana de los Valles.

Es de color blanco con tendencia al amarillento, dependiendo de su grado de maduración.

El sabor es ligeramente ácido, poco o nada salado, cremoso y bastante seco. En los quesos rojos este sabor se acentúa convirtiéndose en fuerte y picante. Resulta pastoso y astringente a su paso por la garganta. Su aroma es suave, característico, y aumenta con la maduración.

### AFUEGA'L PITU CHEESE (Raw-White)

Fat cheese made with raw cow milk from native breeds of Frisona and Asturiana de los Valles.

White colour verging on yellowish, depending on its ripening degree.

Its taste is slightly acid, little salty or not salty at all, creamy and quite dry. For red cheese this flavour deepens and becomes strong and spicy. It is doughy and astringent when swallowed. Its aroma is mild, characteristic, and increases with the ripening.



Asociación Española del Lujo

### QUESO DE AFUEGA'L PITU (Crudo Picante)

Se trata de un queso graso, elaborado con leche cruda de vacas de las razas autóctonas Frisona y Asturiana de los Valles. Es de color anaranjado debido a que se le añade pimentón durante su proceso de fabricación. El sabor es ligeramente ácido, poco o nada salado, cremoso y bastante seco. En los quesos rojos este sabor se acentúa convirtiéndose en fuerte y picante. Resulta pastoso y astringente a su paso por la garganta. Su aroma es suave, característico, y aumenta con la maduración.

### AFUEGA'L PITU CHEESE (Raw-Spicy)

Fat cheese made with raw milk from native cows of Frisona and Asturiana de los Valles.

Orange colour due to the paprika added during its manufacturing process.

Its taste is slightly acid, little salty or not salty at all, creamy and quite dry. For red cheese this flavour deepens and becomes strong and spicy. It is doughy and astringent when swallowed. Its aroma is mild, characteristic, and increases with the ripening.







### QUESO DE AFUEGA'L PITU (Pasteurizado Blanco)

Se trata de un queso graso, elaborado con leche pasteurizada de vacas de las razas autóctonas Frisona y Asturiana de los Valles.

Es de color blanco con tendencia al amarillento, dependiendo de su grado de maduración.

Es de color blanco con tendencia al amarillento, dependiendo de su grado de maduración, o bien rojo anaranjado si se le añade pimentón.

El sabor es ligeramente ácido, poco o nada salado, cremoso y bastante seco. En los quesos rojos este sabor se acentúa convirtiéndose en fuerte y picante. Resulta pastoso y astringente a su paso por la garganta. Su aroma es suave, característico, y aumenta con la maduración.

### AFUEGA'L PITU CHEESE (Pasteurized-White)

Fat cheese made with pasteurized milk from native cows of Frisona and Asturiana de los Valles.

White colour verging on yellowish, depending on its ripening degree.

Its taste is slightly acid, little salty or not salty at all, creamy and quite dry. For red cheese this flavour deepens and becomes strong and spicy. It is doughy and astringent when swallowed. Its aroma is mild, characteristic, and increases with the ripening.

### QUESO DE AFUEGA'L PITU (Pasteurizado Picante)

Se trata de un queso graso, elaborado con leche pasteurizada de vacas de las razas autóctonas Frisona y Asturiana de los Valles.

Es de color anaranjado debido a que se le añade pimentón durante su proceso de fabricación.

El sabor es ligeramente ácido, poco o nada salado, cremoso y bastante seco. En los quesos rojos este sabor se acentúa convirtiéndose en fuerte y picante. Resulta pastoso y astringente a su paso por la garganta. Su aroma es suave, característico, y aumenta con la maduración.

### AFUEGA'L PITU CHEESE (Pasteurized-Spicy)

Fat cheese made with pasteurized milk from native cows of Frisona and Asturiana de los Valles.

Orange colour due to the paprika added during its manufacturing process.

Its taste is slightly acid, little salty or not salty at all, creamy and quite dry. For red cheese this flavour deepens and becomes strong and spicy. It is doughy and astringent when swallowed. Its aroma is mild, characteristic, and increases with the ripening.







### QUESO BEDÓN DE VACA

El Queso Bedón de Vaca tiene la corteza color amarillo paja uniforme. Limpia, fina y semidura, con tacto ligeramente arenoso. Al corte, la vista es amarillo uniforme, con borde ligeramente más oscuro, según la maduración y pocos ojos y de tamaño pequeño y regular, de distribución aleatoria.

Tiene olores y aromas lácticos limpios con cierta evolución y mezcla con aromas de maduración en buena armonía. En boca se intensifican los olores y aromas de nariz. Deja un regusto ligeramente persistente, suave, agradable y en equilibrio.

### BEDÓN COW CHEESE

Bedón Cow Cheese has a uniform yellow brown colour when cut. Clean, fine and semihard, with a slightly sandy feel. When cut it is uniform yellow, with slightly darker edges, depending on maturity, with few, small and medium sized eyes distributed randomly.

It has clean dairy aroma and smell presenting certain development and harmonious mixture with maturing aromas. The smell and aroma in the nose become more intense in the mouth. It leaves a slightly persistent, smooth, pleasant and balanced aftertaste.

### QUESO OVÍN DE VACA ECOLÓGICA "EL ASTUR"

Queso elaborado artesanalmente con leche pasteurizada de vacas criadas y alimentadas en entorno ecológico en el municipio de Nava. Se trata de un queso semicurado, graso, y de corteza pulida, con aromas muy agradables y pronunciados sabores mantecosos. Corte amarillo paja, textura fina o ligeramente arenosa y poco flexible. Aromas abundantes con dominio de maduración. En boca es friable, ligeramente soluble, de impresión global cerrada. En boca presenta un ligero amargor que desaparece al paso, dejando un regusto persistente, suave y agradable.

### OVÍN ECOLOGICAL COW CHEESE 'EL ASTUR'

Handcrafted cheese made from pasteurized milk of cows bred and fed in an ecological environment in the town of Nava. It is a semicured, fatty, with refined rind, very pleasant aroma and noticeable buttery flavours. Straw yellow when cut, fine or slightly sandy texture, not very flexible. Rich aroma ruled by its ripening. Friable in the mouth and slightly soluble, with an overall closed impression. In the mouth it presents a slight bitterness that disappears in passing, leaving a persistent, smooth and pleasant aftertaste.







## QUESO BEDÓN DE CABRA

El Queso Bedón de Cabra tiene la corteza de color marfil uniforme limpio, muy fina y dura, con suavidad al tacto. El corte presenta un color blanco marfil uniforme a la vista, con ojos ocasionales de pequeño tamaño y número, con distribución aleatoria. Al tacto tiene una superficie fina débilmente húmeda. Resultan característicos sus aromas y olores a lácteos con tonos diacéticos en perfecta armonía, de intensidad media, aumentando con la maduración y agradable.

Buena armonía entre los aromas lácteos y de maduración en boca, con ligera sensación picante, bien integrado. Regusto de mediana duración, suave, equilibrado que mantiene el toque de la sensación picante.

## BEDÓN GOAT CHEESE

Bedón Goat Cheese has clean, uniform ivory crust, very fine and hard but with a smooth feel. The cut presents a uniform ivory white colour, with small, scarce and randomly distributed eyes. Fine surface and faintly moist feel. It turns out to be characteristic the dairy aroma and smell with diacetylic tinges in perfect harmony, of mild intensity, pleasantly increasing as it matures.

Great harmony between the dairy and ripening aromas in the mouth, with slightly spicy sensation, well integrated. Medium duration, smooth and balanced aftertaste that maintains the nuance of spicy sensation.

## QUESO OVÍN DE OVEJA

Queso elaborado artesanalmente con leche pasteurizada de ovejas criadas y alimentadas en entorno ecológico en el municipio de Nava.

Su corte es blanco y uniforme, con ojos pequeños y poco numerosos. Textura fina, elástica, poco adherente y buena solubilidad. Tiene olores y aromas primarios de mediana intensidad, con toques a mantequilla. Regusto breve, suave y equilibrado.

## OVÍN SHEEP CHEESE

Handcrafted cheese made from pasteurized milk of sheep bred and fed in an ecological environment in the town of Nava.

Uniform white cut, with small and few eyes. Fine, elastic, scarcely adherent texture and good solubility. Medium intensity primary smell and aroma with butter nuances. Brief, smooth and balanced aftertaste.







iOlé

SPANISH GOURMET SELECTION

100% NATURAL



## QUESO EL VIEJO MUNDO

El queso amparado por la DOP "Queso Casin", es un queso graso, madurado, semicurado o curado; elaborado con leche cruda de vaca, de coagulación enzimática y de pasta amasada, semidura o dura. Presenta una forma cilíndricodiscoidal irregular, con una cara grabada con el anagrama de cada productor, que consiste en motivos florales, geométricos, distintos símbolos o el nombre del elaborador.

Se cree que es uno de los quesos más antiguos de España y del mundo, no solo por las referencias documentales que lo sitúan en el siglo XIV sino por la inusual y laboriosa técnica de amasado utilizada en el proceso de elaboración, que lo convierten a su vez en una variedad única.

No tiene corteza, y su interior es liso, uniforme, de color blanco marfil, levemente amarillento. El primer golpe aromático es fuerte, a manteca de vaca y un fondo de frutos secos de cáscara. Entrada en boca mantecosa, con gran fuerza. Se manifiesta en su final un picor y fuerza. Sabor fuerte, picante, agradable pero denso, ligeramente salado.

### EL VIEJO MUNDO CHEESE

The cheese protected by the P.D.O. 'Casin Cheese', is a fatty, matured cheese, semicurated or cured; made from raw cow's milk, of enzymatic clotting and of kneaded pasta, semi-hard or hard. It presents a cylindrical-discoidal irregular shape, with a face stamped with the anagram of each producer, which consists in floral, geometric patterns, and different symbols or the name of the manufacturer.

It is believed to be one of the oldest cheeses in Spain and of the world, not only for the documentary references that place it in the XIV century, but for the unusual and laborious technique of the kneading used in the elaboration process, that make it into a unique variety.

It has no rind, and the interior part is even, uniform, ivory white, and slightly yellowish. The first aromatic tang is strong, of cow butter smell and in the end shell nuts smell. Buttery taste when enter the mouth, with strong flavour. It ends up with a strong sharp taste. Strong, spicy, pleasant but dense, slightly salty flavour.

## QUESO FUSIÓN DE SIDRA

El queso de vaca a la sidra es un producto que profundiza en las raíces de Asturias, fusionando por primera vez dos de las materias primas más representativas de nuestro campo: la leche de las vacas que pastan en las montañas del Principado y la sidra natural, fruto del prensado de la manzana, dos alimentos nutritivos y complementarios.

Sidra y leche se mezclan antes de realizar la cuajada a través de un innovador proceso desarrollado por una única quesería. El resultado es un queso con una elegante combinación en boca, conjugando un sabor sutil con leves recuerdos de manzana, acompañado del carácter láctico y mantecoso de la leche de vaca. Al tacto es tierno y sedoso. Su aroma tiene también toques florales y frutales, resultado de la armonización e integración con la sidra.

### CIDER FUSION CHEESE

Cider Fusion Cheese is a product that goes into Asturians' roots in depth, combining for the first time the two most representative products from our region: the milk of the cows that graze in the Asturian mountains; and the natural cider, fermented apple juice. These are two nutritious and complementary products.

Cider Fusion Cheese is produced by an innovative process developed by the unique cheese factory, the secret is the blend of the milk and cider before the curd is made. The result is a cheese that offers an elegant combination in our mouth, combining a subtle apple flavour accompanied with a lactic and greasy taste of the cow milk. The texture is smooth and tender, with a fruity and floral bouquet, as a result of the harmonization and integration of the cider and the milk.





## QUESO DON GONZALO

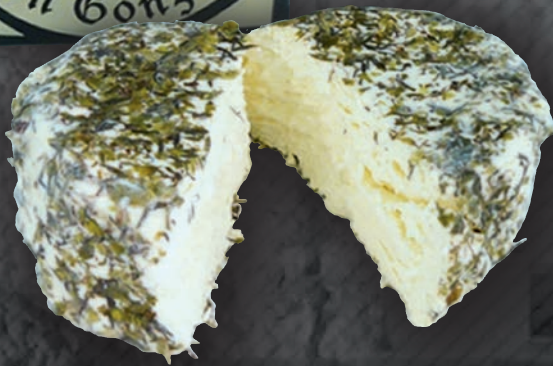
Es un queso semi-fresco, elaborado de forma artesanal con leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, especias, cuajo animal y sal, que se moldea en forma de rulo y se recubre de finas hierbas y especias.

Su interior es de corte limpio, compacto, sin ojos y muy cremoso. Desuera algo al sacarlo del vacío. Textura fina, de queso fresco y pasta blanda. Olor muy intenso de aromas lácticos y a hierbas especiadas verdes, tomillo, y con recuerdos a flores silvestres. Sabores lácticos ácidos conjugados con el sabor de las hierbas, su paso en boca es fundente y untuoso, con leve pegue que recuerda al Afuega'l Pitu. Retrogusto marcado por la conjunción de la acidez y de las hierbas.

## DON GONZALO CHEESE

It is a semi-soft cheese, handcrafted from pasteurized cow's milk, lactic ferments, spices, animal rennet and salt, which is molded in roller shape and is covered with fine herbs and spices.

The interior cut is clean, compact, without eyes and very creamy. It loosens when it's taken out of the vacuum. Fine texture of fresh cheese and soft pasta. Very strong smell of lactic aromas and spiced green herbs, thyme, with hints of wild flowers. Lactic acid flavours conjugated with the taste of herbs, the palate is melting and greasy, with mild paste that reminds of Afuega'l Pitu cheese. Aftertaste marked by the combination of acidity and herbs.



## RULO CON ARÁNDANOS

El Queso Rulo 3 Leches con Arándanos "Tierra de Tineo" es un queso semifresco elaborado a base de leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja, cuya principal particularidad estriba en el hecho de contener arándanos en su interior.

De sabor fresco, con notas a caprino posee un particular regusto dulce aportado por los frutos rojos. Ideal para su consumo en desayunos y meriendas.

## CYLINDER WITH NATURAL BLUEBERRY

"Tierra de Tineo" Cylinder Cheese 3 milk with blueberry is a semi-fresh cheese made from pasteurized milk from cow, goat and sheep, whose main feature is the fact of containing blueberries inside.

Fresh flavour, with notes of goat milk, and a particular sweet aftertaste contributed by red berries. Ideal for breakfast and snacks.







## QUESOS ASTURIANOS

|                           | Lugar de Origen       | Tipo de Leche                    | Forma       | Sabor   | Peso                  | Materia Grasa (mínimo) |
|---------------------------|-----------------------|----------------------------------|-------------|---------|-----------------------|------------------------|
| GAMONEU                   | Cangas de Onís y Onís | Vaca, cabra y oveja cruda        | Cilíndrica  | Azul    | 2 kg y 500 g          | 50%                    |
| LAZANA                    | Las Regueras          | Vaca pasteurizada                | Cilíndrica  | Medio   | 300 g                 | 50%                    |
| GEO                       | Las Regueras          | Vaca cruda                       | Cilíndrica  | Intenso | 900 g                 | 50%                    |
| AZUL EN BARRA IOLE        | Tineo                 | Vaca pasteurizada                | Barra       | Azul    | 500 g                 | 45%                    |
| CABRALES                  | Picos de Europa       | Vaca, cabra y oveja cruda        | Cilíndrica  | Azul    | 1 Kg - 2,5 Kg         | 45%                    |
| AZUL TIERRA DE TINEO      | Tineo                 | Vaca y cabra pasteurizada        | Cilíndrica  | Azul    | 500 g                 | 45%                    |
| MONJE PICÓN               | Panes                 | Vaca cruda                       | Cilíndrica  | Azul    | 2,6 kg - 1 kg - 700 g | 50%                    |
| LA PERAL                  | Illas                 | Vaca pasteurizada                | Cilíndrica  | Azul    | 800 g                 | 55%                    |
| PERALZOLA                 | Illas                 | Oveja pasteurizada               | Cilíndrica  | Intenso | 800 g                 | 55%                    |
| AFUEGA L' PITU            | Pravia                | Vaca pasteurizada                | Tronocónica | Medio   | 300 - 350 g           | 45%                    |
| AFUEGA L' PITU "REY SILO" | Pravia                | Vaca cruda                       | Tronocónica | Medio   | 280 g                 | 45%                    |
| BEDÓN DE VACA             | Llanes                | Vaca pasteurizada                | Cilíndrica  | Medio   | 500 g                 | 45%                    |
| OVIN DE VACA "EL ASTUR"   | Nava                  | Vaca pasteurizada                | Cilíndrica  | Suave   | 330 g                 | 50%                    |
| BEDÓN DE CABRA            | Llanes                | Cabra pasteurizada               | Cilíndrica  | Fuerte  | 500 g                 | 45%                    |
| OVÍN DE OVEJA             | Nava                  | Oveja pasteurizada               | Cilíndrica  | Intenso | 500 g                 | 50%                    |
| FUSIÓN DE SIDRA           | Pravia                | Vaca pasteurizada                | Cilíndrica  | Medio   | 500 g                 | 50%                    |
| CASÍN                     | Campo de Caso         | Vaca cruda                       | Cilíndrica  | Intenso | 280 g                 | 55%                    |
| DON GONZALO               | Temia                 | Vaca pasteurizada                | Cilíndrica  | Suave   | 350 g                 | 45%                    |
| BARRA CON ARÁNDANOS       | Tineo                 | Vaca, cabra y oveja pasteurizada | Cilíndrica  | Suave   | 500 g                 | 45%                    |



## THE ASTURIAN CHEESE

|                           |
|---------------------------|
| GAMONEU                   |
| LAZANA                    |
| GEO                       |
| BLUE CHEESE BARS IOLE     |
| CABRALES                  |
| BLUE TIERRA DE TINEO      |
| MONJE PICÓN               |
| LA PERAL                  |
| PERALZOLA                 |
| AFUEGA L' PITU            |
| AFUEGA L' PITU "REY SILO" |
| BEDÓN DE VACA             |
| OVÍN DE VACA "EL ASTUR"   |
| BEDÓN DE CABRA            |
| OVÍN DE OVEJA             |
| CIDER FUSION              |
| CASÍN                     |
| DON GONZALO               |
| BAR WITH BLUEBERRY        |

| Place of origin       | Milk                                  | Shape         | Flavour | Weight                | Fat (min) |
|-----------------------|---------------------------------------|---------------|---------|-----------------------|-----------|
| Cangas de Onís y Onís | Raw cow's, goat's and sheep's         | Cylindrical   | Blue    | 2 kg - 500 g          | 50%       |
| Las Regueras          | Pasteurized cow                       | Cylindrical   | Medium  | 300 g                 | 50%       |
| Las Regueras          | Raw cow                               | Cylindrical   | Intense | 900 g                 | 50%       |
| Tineo                 | Pasteurized cow                       | Bar           | Blue    | 500 g                 | 45%       |
| Picos de Europa       | Raw cow's, goat's and sheep's         | Cylindrical   | Blue    | 1 Kg - 2,5 Kg         | 45%       |
| Tineo                 | Raw cow's and goat's                  | Cylindrical   | Blue    | 500 g                 | 45%       |
| Panes                 | Raw cow                               | Cylindrical   | Blue    | 2,6 kg - 1 kg - 700 g | 50%       |
| Illas                 | Pasteurized cow                       | Cylindrical   | Blue    | 800 g                 | 55%       |
| Illas                 | Pasteurized sheep                     | Cylindrical   | Strong  | 800 g                 | 55%       |
| Pravia                | Pasteurized cow                       | Conical Trunk | Medium  | 300 - 350 g           | 45%       |
| Pravia                | Raw cow                               | Conical Trunk | Medium  | 280 g                 | 45%       |
| Llanes                | Pasteurized cow                       | Cylindrical   | Medium  | 500 g                 | 45%       |
| Nava                  | Pasteurized cow                       | Cylindrical   | Soft    | 330 g                 | 45%       |
| Llanes                | Pasteurized goat                      | Cylindrical   | Strong  | 500 g                 | 45%       |
| Nava                  | Pasteurized sheep                     | Cylindrical   | Intense | 500 g                 | 45%       |
| Pravia                | Pasteurized cow                       | Cylindrical   | Medium  | 500 g                 | 50%       |
| Campo de Caso         | Raw cow                               | Cylindrical   | Strong  | 280 g                 | 55%       |
| Terma                 | Pasteurized cow                       | Cylindrical   | Soft    | 350 g                 | 45%       |
| Tineo                 | Pasteurized cow's, goat's and sheep's | Cylindrical   | Soft    | 500 g                 | 45%       |





---

## · QUESOS SELECCIONADOS ·

---

Desde iOlé Gourmet les queremos presentar la mejor selección de Quesos Españoles, en la que encontrarán los productos más selectos que harán de su consumo un disfrute.

Las excelencias de los Quesos de España expresan sin lugar a dudas las características de sus orígenes... los diversos tipos de leche, las tierras de pastoreo, el clima, los métodos de producción, incluso la microbiología de la región. Sus cualidades únicas están protegidas por cada Denominación de Origen, cuyos símbolos certifican la autenticidad de cada variedad, el bronceado Manchego, el consistente Ibérico, el ahumado Idiazábal, el sabroso de las Tortas.

Lo notará inmediatamente... Los aromas robustos, las texturas complejas, los vibrantes sabores de una tradición artesana de siglos. Un lujo para el disfrute del paladar.



---

## · SELECTED CHEESE ·

---

From iOlé Gourmet we want to present you the best selection of Spanish Cheeses, where you will find the finest products that makes you enjoy your consumption.

The fine Cheeses of Spain express unmistakably the characteristics of their origins... the milks, the grazing lands, the climate, the method of production... even the microbiology of the region. Their unique qualities are protected by each Denomination of Origin, symbols of which certifies the authenticity of each variety. The yellowish Manchego, sharp rich Ibérico, smokey Idiazábal, savory of the Tortas.

You will note it immediately...The strong aromas, the intensely fulfilling textures and vibrant flavors of a centuries-long homemade cheese tradition. A real treat for the palate.









## QUESO IDIAZÁBAL

Con la excelente materia prima que se obtiene de la leche de las ovejas latxas se elabora el queso con denominación de origen Idiazabal, nombre tomado de una pequeña localidad de Gipuzkoa ubicada en las faldas de la montaña sagrada de Aralar, en el centro del País Vasco, en un área con una tradición pastoril que se remonta hasta hace más de cuatro mil años.

Se trata de un queso elaborado exclusivamente con leche de oveja de la raza Latxa de la propia explotación del pastor, cuajo, fermentos lácticos y sal, con una maduración mínima de sesenta días. Su corteza es dura, de color amarillo pálido, pardo oscuro en caso de ser ahumado.

Su pasta es compacta, de color variable; desde blanco a marfil amarillento, pudiendo presentar ojos pequeños desigualmente repartidos y en número escaso.

Además de las características relacionadas en el punto anterior, los quesos para la obtención de la calificación "Denominación de Origen Idiazabal" deberán presentar cualidades organolépticas típicas en cuanto a color, aroma y sabor.

## IDIAZÁBAL CHEESE

With excellent raw material obtained from the milk of Latxa sheep this cheese is made with Designation of Origin Idiazabal, a name taken from a small town in Gipuzkoa located on the slopes of the sacred mountain of Aralar, in the center of the Basque Country in an area with a pastoral tradition that goes back to more than four thousand years ago.

It is a cheese made exclusively with milk from Latxa sheep from own shepherd's development, rennet, lactic ferments and salt, with a minimum maturity of sixty days. The rind is hard, with pale yellow colour, and it is dark brown if it is smoked.

Its pasta is compact, of variable colour, from white to yellowish ivory, it may present small and unevenly distributed eyes in small numbers.

In addition to the features listed in the previous section, in order to obtain the qualification "Designation of Origin Idiazabal" the cheese should present typical organoleptic qualities in colour, aroma and flavor.







### QUESO DE LA SERENA CREMOSO

Se trata de un queso de graso elaborado 100% con leche cruda de oveja, coagulado con cuajo Vegetal Natural mediante la maceración de pistilos de la flor del cardo silvestre (Cynara Cardunculus). Se sala en seco, con sal común yodada, mediante espolvoreado superficial.

Su pasta es muy blanda, casi fluida, en cuyo caso es muy suave, adherente y fundente, presentando una corteza fina y muy sensible a la manipulación.

Con un sabor intenso y persistente, muy complejo, pero destacando siempre un elegante punto de amargor final al paladar. Su olor característico no identifica su sabor, siendo este muy fuerte e intenso, sobre todo en los quesos más licuados.

### CHEESE LA SERENA (CREAMY)

It is a fatty cheese made with 100% raw sheep's milk, coagulated with Vegetal Rennet by maceration of flower pistils from wild thistle (Cynara Cardunculus). Dry salted with iodized common salt by surface dusted.

Its paste is very soft, almost fluid, in which case it is very soft, sticky and melt, exhibiting a thin and very sensitive to manipulation cortex.

With an intense, persistent and very complex flavor, but always emphasizing an elegant point of bitter finishing on the palate. Its characteristic odor does not identify its flavor, being very strong and intense, especially in the more liquefied cheese.

### QUESO DE LA SERENA CURADO

Se trata de un queso de graso elaborado 100% con leche cruda de oveja Merina, coagulado con cuajo Vegetal Natural mediante la maceración de pistilos de la flor del cardo silvestre (Cynara Cardunculus). Se sala en seco, con sal común yodada, mediante espolvoreado superficial.

Su textura es semidura, con elasticidad y una ligera mantecosisidad, cortable, con un acortezado firme. Exteriormente presenta un color ligeramente dorado a ocre, destacando un sudor aceitoso. Su sabor es intenso y persistente, muy complejo, pero destacando siempre un punto de amargor típico de la utilización de coagulantes vegetales, y muy ligeramente picante debido a su larga curación.

### LA SERENA CURED CHEESE

It is a fatty cheese made with 100% raw Merina sheep's milk, coagulated with Vegetal rennet by maceration of flower pistils from wild thistle (Cynara Cardunculus). Dry salted with iodized common salt powdered on surface.

The texture is semi-hard, with elasticity and slight buttery, cuttable, with a firm rind. The outside has a light golden color, highlighting an oily sweat. The flavour is intense and persistent, very complex, but always highlighting a typical bitterness because of using vegetal coagulants, and slightly spicy due to its long curing.







## TORTA DEL CASAR

La Torta del Casar es un queso natural, elaborado mediante métodos tradicionales a base de leche cruda de oveja procedente de ganaderías controladas, cuajo vegetal y sal, madurado durante más de sesenta días. De corteza ligera y fina, semidura, su principal característica es su textura altamente cremosa que en determinados momentos la pasta interior puede llegar a derramarse a través de las grietas de la corteza con un aroma característico y un gusto intenso desarrollado, resulta fundente al paladar, muy poco salado y ligeramente amargo, característica ésta que se debe al uso del cuajo vegetal.

Para disfrutar completamente de una torta del casar deberá temperarse previamente a su degustación, puesto que si se sirve en frío no se podrán apreciar todas sus cualidades sensoriales. Hay muchas formas de degustar este singular queso donde prestigio y tradición se unen para ofrecer nuevas sensaciones al mas exigente paladar.

## TORTA DEL CASAR

Torta del Casar is a natural cheese elaborated by traditional methods, based on raw sheep milk , produced from controlled ranching , contains vegetal rennet and salt, and boasts a ripeness of 60 days. Made of light and thin bark , semilasts, its principal characteristic is its highly creamy texture. The interior cream sometimes manages to spill across the cracks of the bark . Torta del Casar has a unique smell and an intense developed taste that is slightly salty and slightly bitter, which is given by the vegetal rennet.

To enjoy the Torta del Casar cheese completely, it should be tempered two hours before its degustation. There are many ways of tasting this special cheese , where prestige and tradition join to offer new sensations to the most demanding palate.

## QUESO DE OVEJA A LAS FINAS HIERBAS

Se trata de un queso artesano elaborado a base de leche cruda de oveja, cuajo animal, sal y fermentos lácticos. Al final del proceso se recubre de manteca y finas hierbas, para madurarlo después por un mínimo de 4 meses. Posee un aroma característico a finas hierbas con un gusto intenso y desarrollado.

## SHEEP CHEESE WITH FINE HERBS

It is an artisan cheese made from raw sheep's milk, rennet, salt, and lactic ferments. At the end of the process is coated with butter and fine herbs, then matured for at least 4 months.

It has a characteristic smell of fine herbs with developed and intense taste.







### QUESO MANCHEGO CURADO MONTECUSA

Se trata de un queso elaborado con leche de oveja manchega pasteurizada, madurado entre 8 y 10 meses. Tiene un halo regular, pasta color marfil con pocos ojos desigualmente repartidos. De olor muy profundo debido a su larga curación, su sabor es agradablemente agresivo. Textura y pastosidad consistente. Larga persistencia y buen recuerdo una vez consumido.

### MONTECUSA MANCHEGO CURED CHEESE

It is a cheese made from pasteurized milk from Manchega's sheeps, matured between 8 and 10 months. It has a regular halo, ivory paste with few eyes unequally distributed. Deep odor due to its long healing, pleasantly aggressive flavor. Consistent texture and pastosity. Long persistence and good memory once consumed.

### QUESO MANCHEGO SEMICURADO MONTECUSA

Se trata de un queso elaborado con leche de oveja manchega pasteurizada, madurado durante unos 3 meses. Su sabor es agradablemente agresivo, y su textura y pastosidad consistentes. La pasta es de consistencia firme y con una gran granulosidad, de gran cohesión. Como signo distintivo en su degustación resalta la intensidad de su aroma y bouquet que alcanza muy tempranamente.

### MONTECUSA MANCHEGO SEMICURED CHEESE

It is a cheese made from pasteurized milk from Manchega's sheeps, matured for about 3 months. Its taste is pleasantly aggressive, and its texture is consistent. The paste is firm and with a large granularity, high cohesion. As a mark of tasting highlights the intensity of its aroma and Bouque which is reached very early.







### QUESO MANCHEGO CURADO 1605

Se trata de un queso manchego artesano, elaborado con leche cruda de ovejas de pura raza manchega, curado entre 6 y 8 meses. Su olor es limpio, elegante y afrutado, característico de leche de oveja evolucionada. Notas de cuero y recuerdos a frutos secos. Sabor suave al principio donde aparece una acidez muy elegante y bien conjuntada, con los aromas típicos animales (lana limpia) y recuerdos de caramelo suave. El regusto deja un agradable sabor a frutos secos y un picante sutil muy delicado que se acentúa con el tiempo.

### 1605 MANCHEGO CURED CHEESE

It is an artisan Manchego cheese made with raw milk from manchega's sheeps pure breed, cured between 6 and 8 months. Its scent is clean, elegant and fruity, characteristic of evolved sheep milk. Notes of leather and hints of nuts. Its flavour is soft at the beginning, where a very elegant and well joined acidity appears, with the typical aromas from animals (clean wool) and memories of soft caramel flavor. The aftertaste leaves a pleasant nutty flavor and a subtle delicate spicy that is accentuated with time.



### QUESO MANCHEGO SEMICURADO 1605

Se trata de un queso elaborado con leche cruda de oveja manchega de la propia explotación, curado durante un mínimo de 3 meses. Corteza natural de bodega, de color oscuro y salpicado a veces con manchas de moho natural. Al corte presenta un color marfil y cerco poco pronunciado. La pasta es firme y compacta, con algunos ojos.

En boca posee una textura semidura, buena mantecosisidad y solubilidad y una friabilidad de tipo medio. El sabor, al principio, presenta una acidez suave entremezclada con notas dulces de cereal. Aromas animales muy bien integrados en su conjunto y un regusto agradable a frutos secos crudos (almendra) con alta persistencia en boca.

### 1605 MANCHEGO SEMICURED CHEESE

It is a cheese made from raw milk from Manchega's sheep from the farm itself, cured for a minimum of 3 months. Natural crust cellar, dark and sometimes dotted with patches of natural mold. When cut it has ivory color and a very pronounced fence. The paste is firm and compact with some eyes.

The palate has a semi-hard texture, good buttery and solubility and medium friability. The taste, at first, has a mild acidic intermixed with sweet grain. Animal aromas very well integrated with a pleasant aftertaste of raw nuts (almonds) with high persistence in the mouth.





### QUESO IBÉRICO CURADO CONDE DUQUE

Queso mezcla de pasta prensada elaborado con leche cruda de oveja, vaca y cabra curado durante un mínimo de 3 meses. Su pasta es de color marfil, de textura firme pero intensa y cremosa. La profundidad y complejidad del sabor dependen de la edad, pero todos los curados poseen una riqueza que recuerdan a nueces y a caramelo sobre un gusto final ligeramente salado. Su sabor intenso equilibrado con recuerdos lácticos, olor intenso y textura firme, agradable, cremoso al paladar.

La característica corteza entre beige y amarilla se recubre de moho por lo que el lavado y cepillado del queso es un proceso necesario.

### CONDE DUQUE CURED IBERIAN CHEESE

It is a cheese of pressed paste mixed with raw sheep's milk, goat milk and cow milk cured for minimum 3 months. The paste is of ivory color, with a firm texture but intense and creamy. The depth and complexity of flavour depend on the age, but with a rich taste that reminds of nuts and caramel over a slightly salty final taste. Its flavour is intense and balanced with dairy tastes, intense smell and firm, nice, creamy texture on the palate.

The characteristic rind between beige and yellow colour is coated with mold so that washing and brushing of cheese is a necessary process.

### QUESO IBÉRICO SEMICURADO CONDE DUQUE

Queso mezcla de pasta prensada elaborado con leche pasteurizada de oveja, vaca y cabra curado durante un mínimo de 3 meses. Su color es beige claro, la textura es suave, cremosa y ligeramente elástica. El interior está salpicado de pequeños agujeros irregulares. La mezcla de leches le aporta el dulzor de la leche de vaca, el sabor a frutos secos de la de oveja y las notas herbáceas de la de cabra.

Su sabor equilibrado con recuerdos lácticos, olor suave y textura firme, agradable, cremoso al paladar.

### CONDE DUQUE SEMICURED IBERIAN CHEESE

Pressed paste cheese mixed by pasteurized sheep milk, goat milk and cow milk cured for minimum 3 months. Its colour is light beige, the texture is smooth, creamy and slightly elastic. The interior is dotted with small irregular holes. The mixture of milk brings the sweetness of cow milk, the nutty flavour of the sheep milk and the herbal notes of the goat milk.

The flavour is balanced with lactic taste, soft smell and firm texture, pleasant and creamy on the palate.







## QUESO GRAN RESERVA SEÑORÍO DE MONTELARREINA

Se trata de un queso hecho a partir de leche pasteurizada de oveja con una curación de al menos 10 meses, que destaca por su inconfundible sabor pleno e intenso, que proporciona la leche de las ovejas de raza Churra y Merina alimentadas mediante el pastoreo en páramos y dehesas. Su corteza es dura, de color amarillo pálido con recubrimiento de color marrón, y bien definida. Su pasta es firme y compacta, de color marfil-amarillento, con algunos ojos pequeños repartidos por todo el corte. Puede presentar algunos pequeños granos debidos a su maduración. Aromas y sabores característicos de un queso de larga maduración, bien desarrollados, complejos e intensos, con notas de caramelo y frutos secos persistentes al paladar; en ocasiones muy ligeramente picante.

### GRAN RESERVA SEÑORÍO DE MONTELARREINA CHEESE

It is a cheese made from pasteurized sheep's milk cured for at least 10 months, highlighting its unmistakable full and intense taste, which provides the milk of Churra and Merina breed sheep fed by grazing on moorland and pastures. The rind is hard, pale yellow colour with brown coating, and well defined. The paste is firm and compact, ivory-yellow, with a few small eyes scattered around the cut. There may be some small grains due to ripening. Characteristic aromas and flavours of a long ripened cheese, well-developed, complex and intense, with caramel and nuts notes persistent on the palate, sometimes slightly spicy.

## QUESO EL IBÉRICO

Se trata de un queso madurado mezcla de leche pasteurizada de cabra, oveja y vaca. Color blanco amarillento, sin corteza. Su pasta es semidura, tierna, compacta, de color blanco, ligeramente amarillento. De suave aroma y sabor fresco y lácteo, con regusto de frutos secos, ligero a cabra, equilibrado con los gustos de la leche de oveja.

### EL IBÉRICO CHEESE

It is a ripened cheese, a mixture of pasteurized milk of goat, sheep and cow. Yellowish white, without rind. The paste is semi-hard, tender, compact, white, slightly yellowish. It has soft aroma and fresh dairy flavour, with undertones of nuts, with slight cow milk taste, balanced with flavours of sheep milk.







## QUESOS SELECCIONADOS

|                                       | Lugar de Origen | Tipo de Leche                    | Forma      | Sabor          | Peso                     | Materia Grasa (mínimo) |
|---------------------------------------|-----------------|----------------------------------|------------|----------------|--------------------------|------------------------|
| IDIAZÁBAL                             | País Vasco      | Oveja Latxa cruda                | Cilíndrica | Fuerte         | 1 Kg                     | 45%                    |
| IDIAZÁBAL AHUMADO                     | País Vasco      | Oveja Latxa cruda                | Cilíndrica | Fuerte/Ahumado | 1 Kg                     | 45%                    |
| LA SERENA (2 MESES)                   | Badajoz         | Oveja cruda                      | Cilíndrica | Intenso        | 650 g / 1,25 Kg          | 50%                    |
| LA SERENA (1 AÑO)                     | Badajoz         | Oveja Merina cruda               | Cilíndrica | Intenso        | 750 g / 1,1 Kg           | 50%                    |
| TORTA DEL CASAR                       | Cáceres         | Oveja cruda                      | Cilíndrica | Intenso        | 580 g - 1 Kg             | 50%                    |
| QUESO DEL CASARA LAS FINAS HIEBAS     | Cáceres         | Oveja cruda                      | Cilíndrica | Intenso        | 750 g                    | 50%                    |
| MANCHEGO CURADO MONTESCUSA            | Toledo          | Oveja Pasteurizada               | Cilíndrica | Fuerte         | 3.4 Kg - 2.4 Kg          | 50%                    |
| MANCHEGO SEMICURADO MONTESCUSA        | Toledo          | Oveja Pasteurizada               | Cilíndrica | Medio          | 3.5 Kg - 2.4 Kg - 1.2 Kg | 50%                    |
| MANCHEGO CURADO 1605                  | Ciudad Real     | Oveja cruda                      | Cilíndrica | Fuerte         | 3 Kg - 1 Kg              | 50%                    |
| MANCHEGO SEMICURADO 1605              | Ciudad Real     | Oveja cruda                      | Cilíndrica | Medio          | 3 Kg - 1 Kg              | 50%                    |
| IBÉRICO CURADO CONDE DUQUE            | León            | Vaca, cabra y oveja pasteurizada | Cilíndrica | Fuerte         | 3.1 Kg                   | 55%                    |
| IBÉRICO SEMICURADO CONDE DUQUE        | León            | Vaca, cabra y oveja pasteurizada | Cilíndrica | Medio          | 3.2 Kg                   | 55%                    |
| GRAN RESERVA SEÑORÍO DE MONTELARREINA | Zamora          | Vaca, cabra y oveja pasteurizada | Cilíndrica | Fuerte         | 3 Kg                     | 50%                    |
| EL IBÉRICO                            | Zamora          | Vaca, cabra y oveja pasteurizada | Cilíndrica | Medio          | 3 Kg                     | 50%                    |



## SELECTED CHEESE

|   | Place of origin | Milk                                  | Shape       | Flavour         | Weight                   | Fat (min) |
|---|-----------------|---------------------------------------|-------------|-----------------|--------------------------|-----------|
| IDIAZÁBAL                                 | Vasque Country  | Raw Latxa Sheep                       | Cylindrical | Strong          | 1 Kg                     | 45%       |
| IDIAZÁBAL SMOKED                          | Vasque Country  | Raw Latxa Sheep                       | Cylindrical | Strong / Smoked | 1 Kg                     | 45%       |
| LA SERENA (2 MONTHS)                      | Badajoz         | Raw Sheep                             | Cylindrical | Strong          | 650 g / 1,25 Kg          | 50%       |
| LA SERENA (1 YEAR)                        | Badajoz         | Raw Merina Sheep                      | Cylindrical | Strong          | 750 g / 1,1 Kg           | 50%       |
| TORTA DEL CASAR                           | Cáceres         | Raw Sheep                             | Cylindrical | Strong          | 580 g - 1 Kg             | 50%       |
| CASAR CREAMY SHEEP CHEESE WITH FINE HERBS | Cáceres         | Raw Sheep                             | Cylindrical | Strong          | 750 g                    | 50%       |
| CURED MANCHEGO MONTESCUSA                 | Toledo          | Pasteurized sheep                     | Cylindrical | Strong          | 3,4 Kg - 2,4 Kg          | 50%       |
| SEMICURED MANCHEGO MONTESCUSA             | Toledo          | Pasteurized sheep                     | Cylindrical | Medium          | 3,5 Kg - 2,4 Kg - 1,2 Kg | 50%       |
| CURED MANCHEGO 1606                       | Ciudad Real     | Raw Sheep                             | Cylindrical | Strong          | 3 Kg - 1 Kg              | 50%       |
| SEMICURED MANCHEGO 1605                   | Ciudad Real     | Raw Sheep                             | Cylindrical | Medium          | 3 Kg - 1 Kg              | 50%       |
| CURED IBÉRICO CONDE DUQUE                 | León            | Pasteurized cow's, goat's and sheep's | Cylindrical | Strong          | 3,1 Kg                   | 55%       |
| SEMICURED IBÉRICO CONDE DUQUE             | León            | Pasteurized cow's, goat's and sheep's | Cylindrical | Medium          | 3,2 Kg                   | 55%       |
| GRAN RESERVA SEÑORÍO DE MONTELARREINA     | Zamora          | Pasteurized cow's, goat's and sheep's | Cylindrical | Strong          | 3 Kg                     | 50%       |
| EL IBÉRICO                                | Zamora          | Pasteurized cow's, goat's and sheep's | Cylindrical | Medium          | 3 Kg                     | 50%       |





---

## EL ACEITE DE OLIVA

---

El Aceite de Oliva Virgen Extra Español es una delicatessen suprema, de sabor delicioso y sencillamente insuperable. Es la base de la mayoría de las recetas de la famosa dieta mediterránea, cuyo fruto de origen (la aceituna) se cultiva en la cuenca del Mar Mediterráneo desde hace más de 5.000 años. El aceite iOlé es originario de los términos municipales de Úbeda y Cazorla, en pleno Parque Natural de Sierra de Cazorla, en el sureste de la provincia de Jaén (España). De esta área geográfica es la Denominación de Origen Sierra de Cazorla, a la cuál Aceite iOlé está adscrito, y que es el área protegida con mayor producción de aceite de oliva del mundo.

Se trata de un aceite de la máxima categoría, obtenido mediante prensado en frío de aceitunas seleccionadas, siendo la máxima expresión del sabor mediterráneo. El aceite que se extrae posee un menor grado de acidez (por debajo del 0'8% en ácido oléico), lo que le permite conservar un gran aroma y sabor.

Sus principales señas de identidad son su color y sabor, que le confieren unas características organolépticas que le hacen diferente y especial con respecto a otros aceites. En el caso del aceite de oliva virgen extra en su elaboración no entra en ningún momento en contacto con productos químicos ni disolventes orgánicos: se trata de zumo natural sin aditivos procedente de aceitunas trituradas por medios físicos. Es por ello el más natural de todos los aceites; se trata de un producto protector y regulador del equilibrio de nuestra salud entre cuyos beneficios destaca el control del colesterol, gracias al ácido oleico presente en su composición. Además, posee componentes antioxidantes, útiles para prevenir el envejecimiento, por lo que su consumo está especialmente recomendado.

Es interesante conocer y saber "catar" los distintos tipos de aceites de oliva para poder aplicarlos con éxito en la cocina. La forma más sencilla y noble de saborear un buen aceite es sobre un pan recién tostado. Las distintas variedades y los diversos grados de maduración del fruto van a proporcionarnos aromas y sabores de distinta intensidad, así como notas sensoriales muy diversas.



The background of the entire page is a lush, green landscape of an olive grove. In the upper left, there are several traditional Spanish houses with terracotta roofs nestled among trees. The foreground and middle ground are filled with rows of olive trees. A central graphic element is a dark green banner with a white border, containing the brand name 'iOlé' in a large, white, serif font. Below the name, it says 'SPANISH GOURMET SELECTION' and 'OLIVE OIL' in smaller white text. A small white icon of an olive branch is positioned below the text.

# iOlé

SPANISH GOURMET SELECTION

OLIVE OIL



---

## · THE OLIVE OIL ·

---

The Spanish Extra Virgin Olive Oil is a supreme delicatessen, with delicious flavour simply unsurpassable. It is the base of most of the recipes of the famous Mediterranean diet, whose source of the fruit (the olive) is cultivated in the Mediterranean basin for over 5,000 years.

The olive oil iOlé comes from the towns of Ubeda and Cazorla, in the middle of the Natural Park of Sierra de Cazorla, in the southeast of the Province of Jaen (Spain). The Denomination of Origen Sierra de Cazorla is from this region, where the olive oil iOlé is attached to, and it is the protected area with the largest production of olive oil in the world.

This oil is of the highest category, obtained from cold pressing of selected olives, which are the best expression of the Mediterranean flavour.

The extracted oil has a low grade of acidity (below 0.8% in oleic acid), which allows it to preserve a great aroma and flavour. Its main distinguishing features are the colour and the flavour, which give it some organoleptic characteristics that make it different and special compared to other oils. In the case of extra virgin olive oil, during its production it doesn't get into contact with any chemicals or organic solvents; it is natural juice without any additives, coming from olives grinded by physical means. That is why it is the most natural of all kinds of oil; it is a protective and regulatory product that balances our health, among all the benefits the cholesterol control is highlighted, thanks to the oleic acid in its composition. Moreover, it also has antioxidant components that are helpful to prevent aging; therefore its use is highly recommended.

It is interesting to know and "taste" the different types of olive oils in order to successfully apply them in the kitchen. The most simple and noble way to taste a good oil is on a piece of newly toasted bread. The different varieties and various degrees of ripeness of the fruit will provide aromas and flavours of distinct intensity and diverse sensory notes.





**ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN.  
IOLÉ-PLATINUM**

El concepto de calidad Platinum hace referencia a la calidad superior de este tipo de aceite con respecto a otros virgen extra. Para conseguirlo, es necesario poner mucha atención y cuidado en todos los procesos de elaboración (recolección, morturado y conservación en bodegas), con lo cual hace que sea un aceite artesanal capaz de satisfacer los paladares más exigentes.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Se trata de un aceite virgen extra a partir de aceituna picual, de intenso frutado dominado por los aromas verdes a hierba e higuera, con ciertos toques a manzana. Presenta en boca un amargo y picante moderados, como corresponde a su elevado contenido en antioxidantes naturales como la vitamina E.

**INSTRUCCIONES DE CONSUMO**

Para una óptima degustación recomendamos su utilización en crudo, en platos fríos como tostadas, gazpacho, carpaccio o templados. Así mismo resulta exquisito acompañando preparaciones calientes como pescados y vegetales, dando un toque de distinción a sus mejores platos

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

Preservar del contacto directo con la luz solar y humedad.

**VIDA ÚTIL ESTIMADA**

18 meses

**FORMATOS:**

Por favor consultar Listado De Precios para formatos disponibles.

**EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
DENOMINATION OF ORIGIN.  
IOLÉ-PLATINUM**

The concept of quality Platinum refers to the superior quality of this oil over other extra virgin oils. To achieve this, it's necessary to pay close attention and take great care in all processes (collection, crushing and conservation in wineries), which makes it a handmade oil that satisfies the most demanding palates.

**ORGANOLEPIC CHARACTERISTICS**

It is an oil of intense fruity aromas dominated by green grass and fig tree, with certain touch of apple. It presents in the mouth a moderate bitter and peppery flavour, corresponding to its high content of natural antioxidants such as Vitamin E.

**INSTRUCTIONS FOR USE**

The extra virgin olive oil from Picual olive is not only special for the raw use in toasts, gazpacho, Carpaccio..., but also for cooking and adding a touch of distinction to the best dishes such as fish and vegetables.

**STORAGE CONDITIONS**

Keep from direct contact with sunlight and humidity.

**LIFE EXPECTANCY**

18 months

**FORMATS:**

Please see Price List for available formats.





## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA. IOLÉ-SUMMUM

Nuestro Aceite de Oliva de Categoría Superior para el canal HORECA, se obtiene directamente de aceitunas de gran calidad y sólo mediante procedimientos mecánicos, lo que le confiere magníficas propiedades para nuestra salud.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Como características organolépticas debemos destacar su gran frutado dominado por los aromas verdes a hierba e higuera, presentando en boca un amargo y picante moderados, como corresponde a su elevado contenido en antioxidantes naturales como la vitamina E.

### INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Este producto es apto para todas las edades. Se puede usar tanto para cocinar como para aderezar alimentos.

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Preservar del contacto directo con la luz solar y humedad.

### VIDA ÚTIL ESTIMADA

18 meses

### FORMATOS:

Por favor consultar Listado De Precios para formatos disponibles.

## EXTRA VIRGIN OLIVE OIL IOLÉ-SUMMUM

Our Superior Category Olive Oil for HORECA channel, obtained directly from high quality olives solely by mechanical means, which gives it excellent properties for our health.

### ORGANOLEPIC CHARACTERISTICS

In the organolepic characteristics it shall be highlighted its fruity aromas dominated by green grass and fig tree, which presents in the mouth a moderate bitter and peppery flavour, corresponding to its high content of natural antioxidants such as Vitamin E.

### INSTRUCTIONS FOR USE

This product is suitable for all ages. It can be used both for cooking and seasoning for food.

### STORAGE CONDITIONS

Keep from direct contact with sunlight and humidity.

### LIFE EXPECTANCY

18 months

### FORMATS:

Please see Price List for formats available.

\*\* Include nutrition information and physical-chemical parameters of the datasheets





**ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.  
IOLÉ-PRIMA OLEA**

Nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra es obtenido mediante procedimientos mecánicos a partir de aceitunas 100% de variedad Picual.

Posee una gran personalidad, presentando matices sensoriales muy definidos que lo hacen fácilmente identificable en el conjunto de los aceites monovarietales. Se trata de un aceite frutado, fragante con notas positivas de amargo, picante y astringente.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Frutado suave, maduro, que recuerda en nariz a almendra y plátano maduro. Destaca por su dulzura al inicio de la cata y su amargor y picante ligeros.

**INSTRUCCIONES DE CONSUMO**

Este producto es apto para todas las edades. Se puede usar tanto para cocinar como para aderezar alimentos.

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

Preservar del contacto directo con la luz solar y humedad.

**VIDA ÚTIL ESTIMADA**

18 meses

**FORMATOS:**

Por favor consultar Listado De Precios para formatos disponibles.

**EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.  
IOLÉ-PRIMA OLEA**

Our Extra Virgin Olive Oil is obtained by mechanical procedures from 100% Picual olives.

It has a great personality, presenting defined sensory nuances that make it easily identifiable in all the mono varietal oils. It is fragrant fruity oil with positive notes of bitter, spicy and astringent.

**ORGANOLEPIC CHARACTERISTICS**

Soft and mature fruitiness, smells like almonds and ripe banana. It stands out for its sweet initial tasting and light bitterness and spiciness.

**INSTRUCTIONS FOR USE**

This product is suitable for all ages. It can be used both for cooking and seasoning for food.

**STORAGE CONDITIONS**

Keep from direct contact with sunlight and humidity.

**LIFE EXPECTANCY**

18 months

**FORMATS:**

Please see Price List for available formats.





## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA. IOLÉ-ORGANIC

Nuestro aceite ecológico proviene de olivares ubicados en la Sierra de Cazorla de cultivos 100% ecológicos. Su altitud y clima permiten obtener Aceites de Oliva Ecológicos de máxima calidad, elaborados de manera artesanal utilizando exclusivamente a partir de aceitunas seleccionadas cuidadosamente por procedimientos mecánicos. Esto nos permite obtener un aceite ecológico de alta calidad que ofrece claras ventajas sobre los aceites de oliva virgen extra convencionales. El aceite de oliva virgen extra ecológico de iOlé cuenta con los Certificados de Agricultura Económica de la UE y los Certificados de Calidad del CAAE (Comité de Agricultura Ecológica de Andalucía).

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Como características organolépticas debemos destacar su gran frutado dominado por los aromas verdes a hierba e higuera, presentando en boca un amargo y picante moderados, como corresponde a su elevado contenido en antioxidantes naturales como la vitamina E.

### INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Este producto es apto para todas las edades. Se puede usar tanto para cocinar como para aderezar alimentos.

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Preservar del contacto directo con la luz solar y humedad.

### VIDA ÚTIL ESTIMADA

18 meses

### FORMATOS:

Por favor consultar Listado De Precios para formatos disponibles.

## EXTRA VIRGIN OLIVE OIL. IOLÉ-ORGANIC

Our organic oil comes from olive groves located in the Sierra de Cazorla 100% organic crop. Its altitude and climate allow the Ecological Olive Oil to get top quality, which is made in an artisanal way using only olives carefully selected by mechanical means. This allows us to obtain high quality organic oil that offers clear advantages over conventional Extra virgin olive oils. iOlé Organic Extra Virgin Olive Oil has EU Agriculture Economic Certificates and Quality Certificates from CAAE (Organic Farming Committee of Andalucía).

### ORGANOLEPIC CHARACTERISTICS

In the organolepic characteristics it shall be highlighted its fruity aromas dominated by green grass and fig tree, which presents in the mouth a moderate bitter and peppery flavour, corresponding to its high content of natural antioxidants such as Vitamin E.

### INSTRUCTIONS FOR USE

This product is suitable for all ages. It can be used both for cooking and seasoning for food.

### STORAGE CONDITIONS

Keep from direct contact with sunlight and humidity.

### LIFE EXPECTANCY

18 months

### FORMATS:

Please see Price List for available formats.



LA FABADA DE CASA GERARDO  
CASA GERARDO'S ASTURIAS STEW



PIMIENTOS DEL PIQUILLO  
PIQUILLO PEPPERS



ESPÁRRAGOS DE NAVARRA  
ASPARAGUS OF NAVARRA



CORAZONES DE ALCACHOFA  
ARTICHOKE HEARTS





TOMATE  
TOMATO



SETAS  
MUSHROOMS



CREMAS Y SALSAS  
CREAM & SAUCES

VERDURAS Y LEGUMBRES  
VEGETABLES & LEGUMES













---

## iOlé Gourmet

---

Contact: [sales@iolegourmet.com](mailto:sales@iolegourmet.com)

Tlfs / Mov:

+34 630 436 975

+34 626 101 706

Oficinas Centrales / Head Office

CEEI—Centro Europeo de Empresas e Innovación

Parque Tecnológico de Asturias

CP: 33428 · Llanera, Asturias—ESPAÑA

---

[www.iolegourmet.com](http://www.iolegourmet.com)

---



[facebook.com/iolegourmet](https://facebook.com/iolegourmet)

[twitter.com/iolegourmet](https://twitter.com/iolegourmet)



**Teresa Ferraz Agosin**

Sales Representative USA & Latin America

Email: [teresa.agosin@iolegourmet.com](mailto:teresa.agosin@iolegourmet.com)

Mov. +14049324040