



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.





· 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.



· 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 Onís, 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.

Its 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 SELECTED

PRODUCTOS



QUESO EL VIEJO MUNDO

El queso amparado por la DOP "Queso Casín", 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. 'Casín 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 looses 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 IOLÉ	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 mantecosidad, 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 MONTESCUSA

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.

MONTESCUSA 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 MONTESCUSA

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.

MONTESCUSA 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 spicity 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 mantecosidad 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%



iOlé Gourmet

Contact: 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



facebook.com/iolegourmet

twitter.com/iolegourmet



Teresa Ferraz Agosin

Sales Representative USA & Latin America

Email: teresa.agosin@iolegourmet.com

Mov. +14049324040