1968

# QUESOS DESPAÑA

NATURALES DESDE SU ORIGEN

## CATÁLOGO DE PRODUCTOS

*/ PRODUCT CATALOG*

Quesos Rocinante
Maestros queseros

MAESE MIGUEL

Rabel


QUESOS DESPAÑA
1968
NATURALES DESDE SU ORIGEN

# ÍNDICE

*/ INDEX*


4-5 LA QUESERÍA
*/ THE CHEESE FACTORY*

6-15 QUESO MANCHEGO DOP
*/ MANCHEGO DOP CHEESE*

16-27 QUESO PURO DE OVEJA
*/ PURE SHEEP CHEESE*

28-35 QUESO PURO DE CABRA
*/ PURE GOAT CHEESE*

36-43 QUESO MEZCLA (IBÉRICO)
*/ BLENDED CHEESE (IBÉRICO)*

45-46 CAVA VIRTUAL
*/ VIRTUAL CELLAR*


QUESOS
NATURALES DESDE SU ORIGEN
NATURALES DESDE SU ORIGEN
1968
DESPAÑA

# LA QUESERÍA

## / THE CHEESE FACTORY

QUESOS DESPAÑA: NATURALES DESDE SU ORIGEN

Desde hace más de medio siglo elaboramos queso en el corazón de La Mancha, una tierra de volcanes dormidos, pastos aromáticos y paisajes únicos de Castilla-La Mancha. Aquí, donde la naturaleza marca el ritmo, mantenemos viva la tradición familiar de hacer las cosas con tiempo, con respeto y con cariño.

En QUESOS DESPAÑA creemos que lo natural no es una moda, sino una forma de entender la vida. Por eso trabajamos junto a ganaderos de proximidad, que cuidan de sus animales en libertad y nos proporcionan leche fresca cada día. **Nuestros maestros queseros** continúan el proceso siguiendo los métodos de antes, sin añadir aditivos que aceleren la curación y utilizando el método de curación natural en cava, que preserva intacto el sabor y la textura.

Cada pieza de queso que elaboramos encierra una historia de origen, esfuerzo y autenticidad. Nos define la integridad, la sostenibilidad y la transparencia: principios que se reflejan en cada decisión que tomamos, desde la selección de la leche hasta nuestros envases con menor impacto ambiental.

Hoy, nuestros quesos viajan por el mundo llevando consigo el sabor de nuestra tierra y el carácter de quienes la trabajan. Porque cuando el origen es auténtico, el sabor lo dice todo.

QUESOS DESPAÑA: *NATURAL FROM THEIR ORIGIN*

*For more than half a century, we have been crafting cheese in the heart of La Mancha, a land of dormant volcanoes, aromatic pastures, and unique landscapes in Castilla-La Mancha. Here, where nature sets the rhythm, we keep alive a family tradition built on time, respect, and care.*

*At* QUESOS DESPAÑA, *we believe that being natural is not a trend, but a way of life. That's why we work closely with local farmers who care for their animals freely and provide us with fresh milk every day. Our master cheesemakers continue the process the traditional way —without additives or shortcuts— using a natural cave-curing method that preserves the authentic flavor and texture.*

*Every piece of cheese we make tells a story of origin, effort, and authenticity. We are guided by integrity, sustainability, and transparency —values reflected in every step we take, from the selection of the milk to our eco-friendly packaging.*

*Today, our cheeses travel the world carrying with them the flavor of our land and the character of those who shape it. Because when the origin is true, the flavor speaks for itself.*

# QUESO MANCHEGO DOP

## / PDO MANCHEGO CHEESE

QUESOS NATURALES DESDE SU ORIGEN
1968
DESPAÑA




SEMICURADO
*/ 3 MONTHS AGED*

CURADO
*/ 6 MONTHS AGED*

VIEJO
*/ 9 MONTHS AGED*

AÑEJO
*/ 12 MONTHS AGED*

AÑEJO
GRAN RESERVA
*/ 18 MONTHS AGED*




# QUESOS DESPAÑA

NATURALES DESDE SU ORIGEN

MADURACIÓN MÍNIMA 2 MESES / *MINIMUM AGING 2 MONTHS*

*/ SEMI-CURED*

# SEMICURADO




## EL EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE SUAVIDAD Y SABOR MANCHEGO.

*/ THE PERFECT BALANCE BETWEEN SMOOTHNESS AND MANCHEGO FLAVOR.*

**Manchego DOP Semicurado** con equilibrio entre frescura y carácter, pasta compacta y ojos pequeños. Sabor equilibrado, com mayor desarrollo aromático; ligereza acidez propia del Manchego; pasta firme y corte limpio con ojos pequeños y color blanco marfil. */ **Semi-Cured Manchego PDO** with a balance between freshness and character, compact paste and small eyes. Balanced flavor with greater aromatic development; the slight acidity typical of Manchego; firm paste with a clean cut, small eyes and ivory white color.*

FORMATOS */ FORMATS*

| Rueda grande | Media rueda | Rueda Mini | Rueda Baby | Barra | Cuña de Peso Fijo | Cuña Precortada |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3,3 Kg aprox. | 1,5 Kg aprox. | 1 Kg aprox. | 500 g aprox. | 3 Kg aprox. | */ Fixed-Weight Wedge* | */ Pre-cut Wedge* |
| */ Big Wheel* | */ Half Wheel* | */ Mini Wheel* | */ Baby Wheel* | */ Loaf* | | |

ANÁLISIS SENSORIAL */ SENSORY ANALYSIS*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Firmeza / *Firmness* ●●●○○ | Aroma / *Aroma* ●●●○○ | Intensidad / *Intensity* ●●○○○ | Cremosidad / *Creamy* ●●●○○ |
| Picor / *Spiciness* ●○○○○ | Matices Lácticos / *Lactic Undertone* ●●●●○ | Matices Dulces / *Sweet Undertones* ●○○○○ | |

Visita nuestra cava virtual
*/ Visit our virtual cellar*

8 QUESOS MANCHEGOS DOP */ PDO MANCHEGO CHEESES*

# *CURED /* CURADO

## SABOR FIRME, AUTÉNTICO Y LLENO DE CARÁCTER MANCHEGO.

*/ AUTHENTIC, FIRM TASTE FULL OF MANCHEGO CHARACTER.*

**Manchego DOP Curado,** sabroso con textrura firme y aromas evolucionados. Sabor intenso, sabroso y con recuerdos a frutos secos; ligera acidez propia del Manchego;textura compacta con ojos pequeños y color marfil-amarillento.

*/ **Cured Manchego PDO** with an intense and savory flavor, firm texture and evolved aromas. Intense and flavorful, with notes of nuts; the slight acidity characteristic of Manchego; compact texture with small eyes and ivory-yellowish color.*




FORMATOS */ FORMATS*

| Rueda grande | Media rueda | Rueda Mini | Rueda Baby | Barra | Cuña de Peso Fijo | Cuña Precortada |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3,3 Kg aprox. | 1,5 Kg aprox. | 1 Kg aprox. | 500 g aprox. | 3 Kg aprox. | | |
| */ Big Wheel* | */ Half Wheel* | */ Mini Wheel* | */ Baby Wheel* | */ Loaf* | */ Fixed-Weight Wedge* | */ Pre-cut Wedge* |

ANÁLISIS SENSORIAL */ SENSORY ANALYSIS*

| | | |
|---|---|---|
| Firmeza / *Firmness* ●●●○○ | Aroma / *Aroma* ●●●●○ | Intensidad / *Intensity* ●●●○○ |
| Cremosidad / *Creamy* ●●●○○ | Picor / *Spiciness* ●●○○○ | Matices Lácticos / *Lactic Undertone* ●●○○○ |
| Matices Dulces / *Sweet Undertones* ●●○○○ | | |

Visita nuestra cava virtual
*/ Visit our virtual cellar*

MADURACIÓN MÍNIMA 6 MESES / *MINIMUM AGING 6 MONTHS*

# VIEJO / *AGED*




## INTENSIDAD Y TRADICIÓN QUE SE SABOREAN EN CADA BOCADO.

*/ INTENSITY AND TRADITION IN EVERY SINGLE BITE.*

**Manchego DOP Viejo,** de maduración prolongada, con carácter pronunciado y final persistente. Sabor potente, complejo y de persistencia larga; ligera acidez propia del Manchego; textura más seca con ojos pequeños y de color marfil-amarillento intenso.

*/ **Aged Manchego PDO,** with prolonged maturation, pronounced character, and a persistent finish. Powerful, complex flavor with long persistence; the slight acidity typical of Manchego; drier texture with small eyes and an intense ivory-yellow color.*

FORMATOS / *FORMATS*

| Rueda grande | Media rueda | Rueda Mini | Rueda Baby | Barra | Cuña de Peso Fijo | Cuña Precortada |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3,3 Kg aprox. | 1,5 Kg aprox. | 1 Kg aprox. | 500 g aprox. | 3 Kg aprox. | | |
| */ Big Wheel* | */ Half Wheel* | */ Mini Wheel* | */ Baby Wheel* | */ Loaf* | */ Fixed-Weight Wedge* | */ Pre-cut Wedge* |

ANÁLISIS SENSORIAL / *SENSORY ANALYSIS*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Firmeza / *Firmness* ●●●●○ | Aroma / *Aroma* ●●●●○ | Intensidad / *Intensity* ●●●●○ | Cremosidad / *Creamy* ●●○○○ |
| Picor / *Spiciness* ●●●○○ | Matices Lácticos / *Lactic Undertone* ●○○○○ | Matices Dulces / *Sweet Undertones* ●●●○○ | |

Visita nuestra cava virtual
*/ Visit our virtual cellar*

10 QUESOS MANCHEGOS DOP / *PDO MANCHEGO CHEESES*

*EXTRA AGED /*

# AÑEJO

## EL SABOR PROFUNDO DE LA MANCHA EN SU MÁXIMA EXPRESIÓN.

*/ THE DEEP FLAVOR OF LA MANCHA AT ITS FINEST.*

**Manchego DOP Añejo,** potente y concentrado en aromas, de estructura firme. Sabor muy intenso, con toques picantes en el final; ligera acidez propia del Manchego; estructura firme tendente a granulosa con ojos pequeños y color ámbar dorado.

*/ **Añejo Manchego PDO,** powerful and concentrated in aromas, with a firm structure. Very intense flavor with spicy notes on the finish; the slight acidity typical of Manchego. with a firm structure tending to become granular.*




FORMATOS */ FORMATS*

| Rueda grande | Media rueda | Rueda Mini | Rueda Baby | Barra | Cuña de Peso Fijo | Cuña Precortada |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3,3 Kg aprox. | 1,5 Kg aprox. | 1 Kg aprox. | 500 g aprox. | 3 Kg aprox. | | |
| */ Big Wheel* | */ Half Wheel* | */ Mini Wheel* | */ Baby Wheel* | */ Loaf* | */ Fixed-Weight Wedge* | */ Pre-cut Wedge* |

ANÁLISIS SENSORIAL */ SENSORY ANALYSIS*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Firmeza / *Firmness* ●●●●○ | Aroma / *Aroma* ●●●●○ | Intensidad / *Intensity* ●●●●● | Cremosidad / *Creamy* ●○○○○ |
| Picor / *Spiciness* ●●●○○ | Matices Lácticos / *Lactic Undertone* ●○○○○ | Matices Dulces / *Sweet Undertones* ●●●●○ | |

Visita nuestra cava virtual
*/ Visit our virtual cellar*

MADURACIÓN MÍNIMA 18 MESES / *MINIMUM AGING 18 MONTHS*
*/ EXTRA AGED GRAND RESERVE*

# AÑEJO GRAN RESERVA




## EL CULMEN DEL MANCHEGO: POTENCIA, MADUREZ Y EXCELENCIA.

*/ THE PINNACLE OF MANCHEGO: BOLD, MATURE AND EXCEPTIONAL.*

**Manchego DOP Gran Reserva Añejo ,** de larguísima maduración, con textura marcadamente granulosa y quebradiza. Aroma muy concentrado, final largo con notas picantes; textura granulosa y quebradiza, propio de maduraciones extremas. Color ámbar dorado profundo.

*/ **Gran Reserva Añejo Manchego PDO,** with very long maturation, markedly granular and brittle texture. Highly concentrated aroma, long finish with spicy notes; granular and brittle texture, typical of extreme maturations. Deep golden amber color.*

FORMATOS */ FORMATS*

| Rueda grande | Media rueda | Rueda Mini | Rueda Baby | Barra | Cuña de Peso Fijo | Cuña Precortada |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3,3 Kg aprox. | 1,5 Kg aprox. | 1 Kg aprox. | 500 g aprox. | 3 Kg aprox. | */ Fixed-Weight Wedge* | */ Pre-cut Wedge* |
| */ Big Wheel* | */ Half Wheel* | */ Mini Wheel* | */ Baby Wheel* | */ Loaf* | | |

ANÁLISIS SENSORIAL */ SENSORY ANALYSIS*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Firmeza / *Firmness* ●●●●● | Aroma / *Aroma* ●●●●● | Intensidad / *Intensity* ●●●●● | Cremosidad / *Creamy* ●○○○○ |
| Picor / *Spiciness* ●●●●○ | Matices Lácticos / *Lactic Undertone* ●○○○○ | Matices Dulces / *Sweet Undertones* ●●●●○ | |

Visita nuestra cava virtual
*/ Visit our virtual cellar*

12 QUESOS MANCHEGOS DOP / *PDO MANCHEGO CHEESES*



# QUESOS DESPAÑA

NATURALES DESDE SU ORIGEN

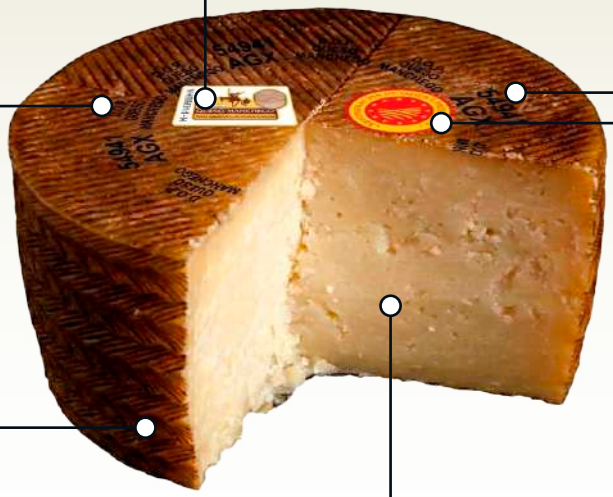
*/ HOW TO RECOGNIZE AUTHENTIC MANCHEGO PDO CHEESE*

# CÓMO RECONOCER UN AUTÉNTICO QUESO MANCHEGO DOP

1 **ETIQUETA:** Debe aparecer "D.O. QUESO MANCHEGO" en la etiqueta comercial.
***/ LABEL:*** *Must state "D.O. QUESO MANCHEGO" on the commercial label.*

2 **CONTRAETIQUETA NUMERADA:** Adherida a la etiqueta, con el logo del Consejo Regulador.
***/ NUMBERED BACK LABEL:*** *Attached to the label, with the Regulatory Council logo.*

3 **PLACA DE CASEÍNA:** Disco incrustado en la corteza con código único.
***/ CASEIN PLATE:*** *Disc embedded in the rind with a unique code.*



4 **LOGOTIPO EUROPEO DOP:** Sello oficial rojo-amarillo de Denominación de Origen Protegida.
***/ EU PDO LOGO:*** *Official red-yellow Protected Designation of Origin seal.*

5 **POR DENTRO:** Pasta firme y compacta, color del blanco marfil al amarillo, con ojos pequeños irregulares.
***/ INSIDE:*** *Firm, compact paste, colour from ivory white to yellow, with small irregular holes*

6 **POR FUERA:** Corteza dura con dibujo de pleita en el lateral y flor en las caras planas. ***/ OUTSIDE:*** *Hard rind with basket-weave pattern on the side and flower motif on the flats.*

7 **MADURACIÓN MÍNIMA:** 30 días (quesos <1,5 kg) o 60 días (resto).
***/ MINIMUM AGEING:*** *30 days (< 1.5 kg cheeses) or 60 days (others).*

# LA OVEJA MANCHEGA. EL ALMA DEL QUESO MANCHEGO DOP

*/ THE MANCHEGA SHEEP. THE SOUL OF MANCHEGO PDO CHEESE*



## RAZA ÚNICA, TERRITORIO EXIGENTE.

La oveja manchega es autóctona de La Mancha. **Resiste calor, frío y sequía,** y se alimenta en paisajes de tomillo, esparto y cereales de secano. Esa adaptación extrema concentra su leche y la llena de matices.

## LECHE CORTA EN LITROS, LARGA EN SABOR.

Produce menos cantidad que otras razas, pero con más sólidos útiles (grasa y proteína). **Resultado:** una leche densa, perfecta para cuajar firme, curar con calma y lograr quesos con textura compacta, aromas limpios y final persistente.

## BIENESTAR Y PROXIMIDAD QUE SE NOTAN.

Rebaños cercanos, ordeños controlados y recogida diaria mantienen la frescura y el pH en su punto. Menos estrés, más calidad; más calidad, **mejor Manchego.**

### */ A UNIQUE BREED, A DEMANDING LAND.*

*The Manchega sheep is native to La Mancha. It **withstands heat, cold, and drought,** feeding on landscapes of thyme, esparto grass, and dry-farmed cereals. This extreme adaptation concentrates its milk, filling it with nuance.*

### */ LOW IN YIELD, RICH IN FLAVOR.*

*It produces less milk than other breeds, but with more solids (fat and protein). **The result:** a dense milk, ideal for firm curdling, slow aging, and cheeses with a compact texture, clean aromas, and a lingering finish.*

### */ WELL-BEING AND PROXIMITY YOU CAN TASTE.*

*Local flocks, controlled milking, and daily collection keep freshness and pH at their ideal levels. Less stress, higher quality; higher quality, **better Manchego.***

# QUESO PURO DE OVEJA

*/ PURE SHEEP CHEESE*

QUESOS NATURALES DESDE SU ORIGEN
1968
DESPAÑA




TIERNO
*/ YOUNG*




SEMICURADO
*/ SEMI-CURED*




CURADO
*/ CURED*




VIEJO
*/ AGED*




AÑEJO
*/ EXTRA AGED*




ROMERO
*/ ROSEMARY*




TRUFA
*/ TRUFFLE*




PEDRO XIMÉNEZ
*/ CHERRY WINE*




CHILI
*/ CHILI*




AJO NEGRO
*/ BLACK GARLIC*


QUESOS
DESPAÑA
NATURALES DESDE SU ORIGEN

MADURACIÓN MÍNIMA 15 DÍAS / *15 DAYS IN DRYING ROOM*

*/ SHEEP'S MILK CHEESE YOUNG*

# DE OVEJA TIERNO




## TIERNO, FRESCO Y NATURAL: PURO SABOR LÁCTICO.

*/ SOFT, FRESH AND NATURAL — PURE LACTIC FLAVOR.*

**Queso de Oveja Tierno,** muy suave y cremoso, con perfil láctico delicado. Sabor muy suave, láctico y cremoso con recuerdos a mantequilla; pasta semi blanda a elástica.

*/ **Young Sheep's Cheese,** very soft and creamy, with a delicate lactic profile. Very soft, lactic and creamy flavor with hints of butter; semi soft to elastic paste.*

FORMATOS */ FORMATS*

| Rueda grande | Media rueda | Rueda Mini | Rueda Baby | Barra | Cuña de Peso Fijo | Cuña Precortada |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3,3 Kg aprox. | 1,5 Kg aprox. | 1 Kg aprox. | 500 g aprox. | 3 Kg aprox. | | |
| */ Big Wheel* | */ Half Wheel* | */ Mini Wheel* | */ Baby Wheel* | */ Loaf* | */ Fixed-Weight Wedge* | */ Pre-cut Wedge* |

ANÁLISIS SENSORIAL */ SENSORY ANALYSIS*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Firmeza / *Firmness* ●○○○○ | Aroma / *Aroma* ●●○○○ | Intensidad / *Intensity* ●○○○○ | Cremosidad / *Creamy* ●●○○○ |
| Picor / *Spiciness* ●○○○○ | Matices Lácticos / *Lactic Undertone* ●●●●○ | Matices Dulces / *Sweet Undertones* ●●○○○ | |

Visita nuestra cava virtual
*/ Visit our virtual cellar*

SHEEP'S MILK CHEESE SEMI-CURED /

# DE OVEJA SEMICURADO

## SABOR EQUILIBRADO CON EL PUNTO JUSTO DE MADUREZ.

*/ BALANCED TASTE WITH JUST THE RIGHT TOUCH OF MATURITY.*

**Queso de Oveja Semicurado,** equilibrado en sabor con pasta firme y corte limpio. Sabor equilibrado, con mayor desarrollo aromático y recuerdos a mantequilla y frutos secos; pasta firme y corte limpio.

***/ Semi-Cured Sheep's Cheese,** balanced in flavor with firm paste and clean cut. Balanced flavor with greater aromatic development and hints of butter and nuts; firm paste with a clean cut.*




FORMATOS / *FORMATS*

| Rueda grande | Media rueda | Rueda Mini | Rueda Baby | Barra | Cuña de Peso Fijo | Cuña Precortada |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3,3 Kg aprox. | 1,5 Kg aprox. | 1 Kg aprox. | 500 g aprox. | 3 Kg aprox. | | |
| */ Big Wheel* | */ Half Wheel* | */ Mini Wheel* | */ Baby Wheel* | */ Loaf* | */ Fixed-Weight Wedge* | */ Pre-cut Wedge* |

ANÁLISIS SENSORIAL / *SENSORY ANALYSIS*

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Firmeza / *Firmness* ●●○○○ | Aroma / *Aroma* ●●●○○ | Intensidad / *Intensity* ●●○○○ | Cremosidad / *Creamy* ●●○○○ | |
| Picor / *Spiciness* ●○○○○ | Matices Lácticos / *Lactic Undertone* ●●●○○ | Matices Dulces / *Sweet Undertones* ●●○○○ | | |

Visita nuestra cava virtual
*/ Visit our virtual cellar*

MADURACIÓN MÍNIMA 4 MESES / *MINIMUM AGING 4 MONTHS*

*/ SHEEP'S MILK CHEESE*

# *CURED* DE OVEJA CURADO




## MADURADO CON MAESTRÍA PARA UN SABOR AUTÉNTICO Y REDONDO.

*/ NATURALLY AGED FOR A FULL, AUTHENTIC FLAVOR.*

**Queso de Oveja Curado,** intenso y aromático, de textura compacta. Sabroso, con recuerdos a frutos secos y mantequilla.

***/ Cured sheep's cheese,** intense and aromatic, with a firm, compact texture. Flavourful, with notes of nuts and butter.*

FORMATOS */ FORMATS*

| Rueda grande | Media rueda | Rueda Mini | Rueda Baby | Barra | Cuña de Peso Fijo | Cuña Precortada |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3,3 Kg aprox. | 1,5 Kg aprox. | 1 Kg aprox. | 500 g aprox. | 3 Kg aprox. | | |
| */ Big Wheel* | */ Half Wheel* | */ Mini Wheel* | */ Baby Wheel* | */ Loaf* | */ Fixed-Weight Wedge* | */ Pre-cut Wedge* |

ANÁLISIS SENSORIAL */ SENSORY ANALYSIS*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Firmeza / *Firmness* ●●●○○ | Aroma / *Aroma* ●●●●○ | Intensidad / *Intensity* ●●●○○ | Cremosidad / *Creamy* ●●○○○ |
| Picor / *Spiciness* ●●○○○ | Matices Lácticos / *Lactic Undertone* ●●○○○ | Matices Dulces / *Sweet Undertones* ●●○○○ | |

Visita nuestra cava virtual
*/ Visit our virtual cellar*

*SHEEP'S MILK CHEESE AGED /*

# DE OVEJA VIEJO

## SABOR INTENSO CON MATICES QUE CUENTAN SU HISTORIA.

*/ RICH AND INTENSE, A CHEESE THAT TELLS ITS STORY.*

**Queso de Oveja Viejo,** intenso y lleno de carácter, con un sabor profundo y persistente. En boca se muestra complejo y envolvente, con elegantes recuerdos a mantequilla madura y frutos secos tostados, dejando un final largo y muy sabroso.

*/ **Aged Sheep's Cheese,** intense and full of character, with a deep and lingering flavor. On the palate, it is complex and enveloping, with elegant hints of ripe butter and toasted nuts, leaving a long and very flavorful finish.*




FORMATOS */ FORMATS*

| Rueda grande | Media rueda | Rueda Mini | Rueda Baby | Barra | Cuña de Peso Fijo | Cuña Precortada |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3,3 Kg aprox. | 1,5 Kg aprox. | 1 Kg aprox. | 500 g aprox. | 3 Kg aprox. | | |
| */ Big Wheel* | */ Half Wheel* | */ Mini Wheel* | */ Baby Wheel* | */ Loaf* | */ Fixed-Weight Wedge* | */ Pre-cut Wedge* |

ANÁLISIS SENSORIAL */ SENSORY ANALYSIS*

| | | |
|---|---|---|
| Firmeza / *Firmness* ●●●●○ | Aroma / *Aroma* ●●●●○ | Intensidad / *Intensity* ●●●●○ |
| Cremosidad / *Creamy* ●○○○○ | Picor / *Spiciness* ●●●○○ | Matices Lácticos / *Lactic Undertone* ●○○○○ |
| Matices Dulces / *Sweet Undertones* ●●●○○ | | |

Visita nuestra cava virtual
*/ Visit our virtual cellar*

MADURACIÓN MÍNIMA 9 MESES / *MINIMUM AGING 9 MONTHS*

# DE OVEJA AÑEJO

## / *SHEEP'S MILK CHEESE EXTRA AGED*




## PURA FUERZA MANCHEGA, SABOR QUE PERDURA.

*/ PURE MANCHEGO STRENGTH, FLAVOR THAT ENDURES.*

**Queso de Oveja Añejo,** potente y expresivo, de textura firme y personalidad marcada. Su sabor es concentrado y prolongado, con notas picantes bien integradas, matices de frutos secos secos y un retrogusto largo que permanece y evoluciona en boca.

*/ **Añejo Sheep's Cheese,** powerful and expressive, with a firm texture and distinctive personality. Its flavor is concentrated and lingering, with well-integrated spicy notes, hints of dried nuts, and a long aftertaste that remains and evolves in the mouth.*

FORMATOS / *FORMATS*

| Rueda grande | Media rueda | Rueda Mini | Rueda Baby | Barra | Cuña de Peso Fijo | Cuña Precortada |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3,3 Kg aprox. | 1,5 Kg aprox. | 1 Kg aprox. | 500 g aprox. | 3 Kg aprox. | | |
| */ Big Wheel* | */ Half Wheel* | */ Mini Wheel* | */ Baby Wheel* | */ Loaf* | */ Fixed-Weight Wedge* | */ Pre-cut Wedge* |

ANÁLISIS SENSORIAL / *SENSORY ANALYSIS*

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Firmeza / *Firmness* ●●●●● | Aroma / *Aroma* ●●●●● | Intensidad / *Intensity* ●●●●● | Cremosidad / *Creamy* ●○○○○ |
| Picor / *Spiciness* ●●●●○ | Matices Lácticos / *Lactic Undertone* ●○○○○ | Matices Dulces / *Sweet Undertones* ●●●●○ | |

Visita nuestra cava virtual
*/ Visit our virtual cellar*

*COATED WITH NATURAL ROSEMARY /* CON ROMERO NATURAL EN CORTEZA

*SHEEP'S MILK CHEESE WITH ROSEMARY /*

# DE OVEJA CON ROMERO

## AROMÁTICO Y DELICADO, CON LA FRESCURA DEL ROMERO NATURAL.

*/ AROMATIC AND DELICATE, WITH THE FRESHNESS OF NATURAL ROSEMARY.*

**Queso de Oveja recubierto de Romero,** equilibrado y aromático, combina la intensidad del queso de oveja curado con el perfume natural del romero. En boca es sabroso y armónico, con notas lácticas bien definidas y un fondo herbáceo que aporta frescura y un final elegante y persistente. */ **Sheep's Cheese coated in Rosemary,** balanced and aromatic, it combines the intensity of aged sheep's cheese with the natural fragrance of rosemary. On the palate, it is flavorful and harmonious, with well-defined dairy notes and a herbaceous background that provides freshness and an elegant, lingering finish.*




FORMATOS */ FORMATS*

| Rueda grande | Media rueda | Rueda Mini | Rueda Baby | Barra | Cuña de Peso Fijo | Cuña Precortada |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3,3 Kg aprox. | 1,5 Kg aprox. | 1 Kg aprox. | 500 g aprox. | 3 Kg aprox. | */ Fixed-Weight Wedge* | */ Pre-cut Wedge* |
| */ Big Wheel* | */ Half Wheel* | */ Mini Wheel* | */ Baby Wheel* | */ Loaf* | | |

ANÁLISIS SENSORIAL */ SENSORY ANALYSIS*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Firmeza / *Firmness* ●○○○○ | Aroma / *Aroma* ●○○○○ | Intensidad / *Intensity* ●○○○○ | Cremosidad / *Creamy* ●○○○○ |
| Picor / *Spiciness* ●○○○○ | Matices Lácticos / *Lactic Undertone* ●○○○○ | Matices Dulces / *Sweet Undertones* ●●●○○ | |

Visita nuestra cava virtual
*/ Visit our virtual cellar*

INFUSIONADO CON TRUFA DE VERANO / *INFUSED WITH SUMMER TRUFFLE*

# DE OVEJA CON TRUFA

## / SHEEP'S MILK CHEESE WITH TRUFFLE




## ELEGANCIA Y AROMA EN UN QUESO CON ALMA DE TRUFA.

*/ ELEGANT AND AROMATIC, WITH THE SOUL OF TRUFFLE.*

**Queso de Oveja infusionado con Trufa de Verano,** intenso y elegante, donde el carácter del queso de oveja curado se funde con el aroma inconfundible de la trufa. En boca es profundo y equilibrado, con notas lácticas maduras y un fondo trufado persistente que aporta sofisticación y un final largo y envolvente.

***/ Sheep's Cheese infused with Summer Truffle,*** *Intense and elegant, where the character of aged sheep's cheese blends with the unmistakable aroma of truffle. On the palate, it is deep and balanced, with mature dairy notes and a persistent truffle background that adds sophistication and a long, enveloping finish.*

FORMATOS / *FORMATS*

| Rueda grande | Media rueda | Rueda Mini | Rueda Baby | Barra | Cuña de Peso Fijo | Cuña Precortada |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3,3 Kg aprox. | 1,5 Kg aprox. | 1 Kg aprox. | 500 g aprox. | 3 Kg aprox. | */ Fixed-Weight Wedge* | */ Pre-cut Wedge* |
| */ Big Wheel* | */ Half Wheel* | */ Mini Wheel* | */ Baby Wheel* | */ Loaf* | | |

ANÁLISIS SENSORIAL / *SENSORY ANALYSIS*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Firmeza / *Firmness* ●○○○○ | Aroma / *Aroma* ●○○○○ | Intensidad / *Intensity* ●○○○○ | Cremosidad / *Creamy* ●○○○○ |
| Picor / *Spiciness* ●○○○○ | Matices Lácticos / *Lactic Undertone* ●○○○○ | Matices Dulces / *Sweet Undertones* ●○○○○ | |

Visita nuestra cava virtual
*/ Visit our virtual cellar*

# DE OVEJA CON PEDRO XIMÉNEZ

## *SHEEP'S MILK CHEESE WITH PEDRO XIMÉNEZ WINE /*

## DULCE Y MELOSO, CON EL TOQUE INCONFUNDIBLE DEL PEDRO XIMÉNEZ.

*/ SWEET AND MELLOW, WITH THE UNMISTAKABLE TOUCH OF PEDRO XIMÉNEZ.*

**Queso de Oveja infusionado con Pedro Ximénez, sabroso y sedoso,** con un equilibrio perfecto entre la intensidad del queso de oveja y la dulzura natural del Pedro Ximénez. En boca es redondo y envolvente, con matices tostados y notas pasificadas que aportan complejidad y un final largo y elegante .

***/ Sheep's cheese infused with Pedro Ximénez, flavorful and silky,*** *with a perfect balance between the intensity of the sheep's cheese and the natural sweetness of the Pedro Ximénez. On the palate, it is round and enveloping, with toasted nuances and raisin notes that add complexity and a long, elegant finish.*




FORMATOS */ FORMATS*

| Rueda grande | Media rueda | Rueda Mini | Rueda Baby | Barra | Cuña de Peso Fijo | Cuña Precortada |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3,3 Kg aprox. | 1,5 Kg aprox. | 1 Kg aprox. | 500 g aprox. | 3 Kg aprox. | */ Fixed-Weight Wedge* | */ Pre-cut Wedge* |
| */ Big Wheel* | */ Half Wheel* | */ Mini Wheel* | */ Baby Wheel* | */ Loaf* | | |

ANÁLISIS SENSORIAL */ SENSORY ANALYSIS*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Firmeza / *Firmness* ●○○○○ | Aroma / *Aroma* ●●●○○ | Intensidad / *Intensity* ●●●○○ | Cremosidad / *Creamy* ●○○○○ |
| Picor / *Spiciness* ●○○○○ | Matices Lácticos / *Lactic Undertone* ●○○○○ | Matices Dulces / *Sweet Undertones* ●●●○○ | |

Visita nuestra cava virtual
*/ Visit our virtual cellar*

INFUSIONADO CON CHILI PICANTE / *INFUSED WITH SPICY CHILI*

# DE OVEJA CON CHILI

## / *SHEEP'S MILK CHEESE WITH CHILI*




## SABOR ATREVIDO Y VIBRANTE, CON UN PUNTO DE PICANTE.

*/ BOLD AND VIBRANT FLAVOR, WITH A SPICY KICK.*

**Queso de Oveja con Chili, intenso y contundente,** pensado para los amantes del picante. El carácter del queso de oveja se ve reforzado por un chili potente y persistente que se impone en boca, dejando una sensación cálida y prolongada sin perder el fondo láctico y sabroso del queso.

***/ Sheep's Cheese with Chili,* intense and bold,** *designed for spice lovers. The character of the sheep's cheese is enhanced by a potent and persistent chili that dominates the palate, leaving a warm and lingering sensation without losing the cheese's rich, milky undertone.*

FORMATOS / *FORMATS*

| Rueda grande | Media rueda | Rueda Mini | Rueda Baby | Barra | Cuña de Peso Fijo | Cuña Precortada |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3,3 Kg aprox. | 1,5 Kg aprox. | 1 Kg aprox. | 500 g aprox. | 3 Kg aprox. | | |
| */ Big Wheel* | */ Half Wheel* | */ Mini Wheel* | */ Baby Wheel* | */ Loaf* | */ Fixed-Weight Wedge* | */ Pre-cut Wedge* |

ANÁLISIS SENSORIAL / *SENSORY ANALYSIS*

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Firmeza / *Firmness* ●○○○○ | Aroma / *Aroma* ●●●●○ | Intensidad / *Intensity* ●●●●○ | Cremosidad / *Creamy* ●○○○○ | |
| Picor / *Spiciness* ●●●●● | Matices Lácticos / *Lactic Undertone* ●○○○○ | Matices Dulces / *Sweet Undertones* ●○○○○ | | |

Visita nuestra cava virtual
*/ Visit our virtual cellar*

# DE OVEJA CON AJO NEGRO

*SHEEP'S MILK CHEESE WITH BLACK GARLIC /*

## SUAVE, OSCURO Y SORPRENDENTE: EL PODER DEL AJO NEGRO.

*/ SMOOTH, DARK AND SURPRISING — THE POWER OF BLACK GARLIC.*

**Queso de Oveja infusionado con Ajo Negro, profundo y sorprendente,** une la intensidad del queso de oveja con la suavidad dulce y balsámica del ajo negro. En boca es redondo y complejo, con notas umami, recuerdos tostados y un final largo y elegante, sin agresividad.

***/ Sheep's Cheese infused with Black Garlic, deep and surprising,*** *it combines the intensity of sheep's cheese with the sweet, balsamic smoothness of black garlic. On the palate, it is round and complex, with umami notes, toasty hints, and a long, elegant finish, without any harshness.*




FORMATOS */ FORMATS*

| Rueda grande | Media rueda | Rueda Mini | Rueda Baby | Barra | Cuña de Peso Fijo | Cuña Precortada |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3,3 Kg aprox. | 1,5 Kg aprox. | 1 Kg aprox. | 500 g aprox. | 3 Kg aprox. | */ Fixed-Weight Wedge* | */ Pre-cut Wedge* |
| */ Big Wheel* | */ Half Wheel* | */ Mini Wheel* | */ Baby Wheel* | */ Loaf* | | |

ANÁLISIS SENSORIAL */ SENSORY ANALYSIS*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Firmeza / *Firmness* ●○○○○ | Aroma / *Aroma* ●●●●○ | Intensidad / *Intensity* ●●●●○ | Cremosidad / *Creamy* ●○○○○ |
| Picor / *Spiciness* ●●○○○ | Matices Lácticos / *Lactic Undertone* ●○○○○ | Matices Dulces / *Sweet Undertones* ●●●○○ | |

Visita nuestra cava virtual
*/ Visit our virtual cellar*

# QUESO PURO DE CABRA

*/ PURE GOAT CHEESE*

QUESOS NATURALES DESDE SU ORIGEN
1968
DESPAÑA




TIERNO
*/ MILD*




SEMICURADO
*/ SEMI-CURED*




VINO
*/ RED WINE*




ROMERO
*/ ROSEMARY*




VINO TINTO
*/ INFUSED IN RED WINE*




FRUTOS ROJOS
*/ RED BERRIES*


QUESOS
DESPAÑA
NATURALES DESDE SU ORIGEN

# / GOAT'S MILK CHEESE MILD
# DE CABRA TIERNO




## LIGERO, FRESCO Y SABROSO.

*/ LIGHT, FRESH AND TASTY.*

**Queso de Cabra Tierno,** sabor suave y fresco, con una acidez ligera y bien integrada. Textura firme, regular y fácil de cortar.

*/ **Young Goat's Cheese,** mild and fresh flavor, with a light and well-integrated acidity. Firm, even texture that is easy to slice.*

FORMATOS */ FORMATS*

| Rueda grande | Media rueda | Rueda Mini | Rueda Baby | Barra | Cuña de Peso Fijo | Cuña Precortada |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3,3 Kg aprox. | 1,5 Kg aprox. | 1 Kg aprox. | 500 g aprox. | 3 Kg aprox. | */ Fixed-Weight Wedge* | */ Pre-cut Wedge* |
| */ Big Wheel* | */ Half Wheel* | */ Mini Wheel* | */ Baby Wheel* | */ Loaf* | | |

ANÁLISIS SENSORIAL */ SENSORY ANALYSIS*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Firmeza / *Firmness* ●●●○○ | Aroma / *Aroma* ●●○○○ | Intensidad / *Intensity* ●●○○○ | Cremosidad / *Creamy* ○○○○○ |
| Picor / *Spiciness* ○○○○○ | Matices Lácticos / *Lactic Undertone* ○○○○○ | Matices Dulces / *Sweet Undertones* ●○○○○ | |

Visita nuestra cava virtual
*/ Visit our virtual cellar*

*MINIMUM AGING 30 DAYS /* MADURACIÓN MÍNIMA 30 DÍAS

*GOAT'S MILK CHEESE SEMI-CURED /*

# DE CABRA SEMICURADO

## AUTÉNTICO Y EQUILIBRADO.

*/ AUTHENTIC AND BALANCED.*

**Queso de Cabra Semicurado,** sabor intenso y armonioso, con una acidez bien integrada. Textura firme y consistente, con buena persistencia en boca.

*/ **Semi-Cured Goat's Cheese,** intense and harmonious flavor, with well-integrated acidity. Firm and consistent texture, with good persistence on the palate.*




FORMATOS */ FORMATS*

| Rueda grande | Media rueda | Rueda Mini | Rueda Baby | Barra | Cuña de Peso Fijo | Cuña Precortada |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3,3 Kg aprox. | 1,5 Kg aprox. | 1 Kg aprox. | 500 g aprox. | 3 Kg aprox. | | |
| */ Big Wheel* | */ Half Wheel* | */ Mini Wheel* | */ Baby Wheel* | */ Loaf* | */ Fixed-Weight Wedge* | */ Pre-cut Wedge* |

ANÁLISIS SENSORIAL */ SENSORY ANALYSIS*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Firmeza / *Firmness* ●●●○○ | Aroma / *Aroma* ○○○○○ | Intensidad / *Intensity* ●●●○○ | Cremosidad / *Creamy* ○○○○○ |
| Picor / *Spiciness* ○○○○○ | Matices Lácticos / *Lactic Undertone* ○○○○○ | Matices Dulces / *Sweet Undertones* ●○○○○ | |

Visita nuestra cava virtual

*/ Visit our virtual cellar*

# DE CABRA AL VINO

## / *GOAT'S MILK CHEESE WITH RED WINE*




## CARÁCTER Y ELEGANCIA CON NOTAS DE VINO TINTO.

*/ CHARACTER AND ELEGANCE WITH RED WINE NOTES.*

**Queso de Cabra al Vino Tinto,** con vino tinto aplicado en corteza que aporta aromas sutiles e interesantes notas florales, enriqueciendo el perfil sensorial del queso. En boca presenta un sabor equilibrado, con la acidez característica de la leche de cabra y una textura firme y consistente. */ **Goat's Cheese with Red Wine,** with red wine applied to the rind, which imparts subtle aromas and interesting floral notes, enriching the cheese's sensory profile. On the palate, it presents a balanced flavor, with the characteristic acidity of goat's milk and a firm, consistent texture.*

FORMATOS / *FORMATS*

| Rueda grande | Media rueda | Rueda Mini | Rueda Baby | Barra | Cuña de Peso Fijo | Cuña Precortada |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3,3 Kg aprox. | 1,5 Kg aprox. | 1 Kg aprox. | 500 g aprox. | 3 Kg aprox. | | |
| */ Big Wheel* | */ Half Wheel* | */ Mini Wheel* | */ Baby Wheel* | */ Loaf* | */ Fixed-Weight Wedge* | */ Pre-cut Wedge* |

ANÁLISIS SENSORIAL / *SENSORY ANALYSIS*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Firmeza / *Firmness* ●●●○○ | Aroma / *Aroma* ○○○○○ | Intensidad / *Intensity* ●●●●○ | Cremosidad / *Creamy* ○○○○○ |
| Picor / *Spiciness* ○○○○○ | Matices Lácticos / *Lactic Undertone* ○○○○○ | Matices Dulces / *Sweet Undertones* ●○○○○ | |

Visita nuestra cava virtual
*/ Visit our virtual cellar*

*COATED WITH NATURAL ROSEMARY /* CON ROMERO NATURAL EN CORTEZA

*GOAT'S MILK CHEESE WITH ROSEMARY /*

# DE CABRA AL ROMERO

## FRAGANTE Y AROMÁTICO, CON LA ESENCIA DEL ROMERO SILVESTRE.

*/ FRAGRANT AND AROMATIC, WITH THE ESSENCE OF WILD ROSEMARY.*

**Queso de Cabra al Romero,** con aroma herbal limpio y agradable, integrándose de forma equilibrada con el sabor característico del queso de cabra. Textura firme y consistente, con buena persistencia en boca.

*/ **Goat's Cheese with Rosemary,** with a clean and pleasant herbal aroma, it integrates harmoniously with the characteristic flavor of goat cheese. It has a firm and consistent texture with good persistence on the palate.*




FORMATOS */ FORMATS*

| Rueda grande | Media rueda | Rueda Mini | Rueda Baby | Barra | Cuña de Peso Fijo | Cuña Precortada |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3,3 Kg aprox. | 1,5 Kg aprox. | 1 Kg aprox. | 500 g aprox. | 3 Kg aprox. | */ Fixed-Weight Wedge* | */ Pre-cut Wedge* |
| */ Big Wheel* | */ Half Wheel* | */ Mini Wheel* | */ Baby Wheel* | */ Loaf* | | |

ANÁLISIS SENSORIAL */ SENSORY ANALYSIS*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Firmeza / *Firmness* ●○○○○ | Aroma / *Aroma* ●○○○○ | Intensidad / *Intensity* ●○○○○ | Cremosidad / *Creamy* ●○○○○ |
| Picor / *Spiciness* ●○○○○ | Matices Lácticos / *Lactic Undertone* ●○○○○ | Matices Dulces / *Sweet Undertones* ●○○○○ | |

Visita nuestra cava virtual
*/ Visit our virtual cellar*

QUESO BAÑADO E INFUSIONADO CON VINO TINTO / *SOAKED AND INFUSED WITH RED WINE*

# INFUSIONADO AL VINO TINTO

## / *GOAT'S MILK CHEESE INFUSED IN RED WINE*




### PROFUNDO Y AFRUTADO, CON MATICES DE VINO TINTO INFUSIONADO.

*/ DEEP AND FRUITY, WITH HINTS OF RED WINE INFUSION.*

**Queso de Cabra al Vino,** con incorporación de vino de la variedad Tempranillo en su interior, aporta aromas elegantes y matices vínicos bien integrados que enriquecen su perfil sensorial. Sabor equilibrado, con acidez moderada y textura quebradiza que invita a presentarlo en dados de diferente forma y tamaño. / ***Goat's Cheese with Wine,*** *with the addition of Tempranillo wine, it offers elegant aromas and well-integrated vinous nuances that enrich its sensory profile. Its balanced flavor, moderate acidity, and crumbly texture make it perfect for serving in cubes of varying shapes and sizes.*

FORMATOS / ***FORMATS***

| Rueda grande | Media rueda | Rueda Mini | Rueda Baby | Barra | Cuña de Peso Fijo | Cuña Precortada |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3,3 Kg aprox. | 1,5 Kg aprox. | 1 Kg aprox. | 500 g aprox. | 3 Kg aprox. | | |
| / *Big Wheel* | / *Half Wheel* | / *Mini Wheel* | / *Baby Wheel* | / *Loaf* | / *Fixed-Weight Wedge* | / *Pre-cut Wedge* |

ANÁLISIS SENSORIAL / ***SENSORY ANALYSIS***

| | | | |
|---|---|---|---|
| Firmeza / *Firmness* ●○○○○ | Aroma / *Aroma* ○○○○○ | Intensidad / *Intensity* ●●●●○ | Cremosidad / *Creamy* ○○○○○ |
| Picor / *Spiciness* ○○○○○ | Matices Lácticos / *Lactic Undertone* ○○○○○ | Matices Dulces / *Sweet Undertones* ●○○○○ | |

Visita nuestra cava virtual
/ *Visit our virtual cellar*

*GOAT'S MILK CHEESE INFUSED WITH RED BERRIES /*

# DE CABRA CON FRUTOS ROJOS

## SUTIL Y SORPRENDENTE, CON EL FRESCOR DE LOS FRUTOS ROJOS.

*/ SUBTLE AND SURPRISING, WITH THE FRESHNESS OF RED FRUITS.*

**/Queso de Cabra con incorporación de Frutos Rojos** en la pasta que aportan delicados matices afrutados que enriquecen su perfil sensorial sin ocultar el carácter del queso de cabra. Sabor equilibrado, con acidez baja y textura firme y quebradiza. Se aconseja cortar en dados. */ **Goat's Cheese with Addition of Red Berries** to the paste provides delicate fruity nuances that enrich its sensory profile without masking the character of the goat cheese. It has a balanced flavor, with low acidity and a firm, crumbly texture. It is recommended to cut it into cubes.*




FORMATOS */ FORMATS*

| Rueda grande | Media rueda | Rueda Mini | Rueda Baby | Barra | Cuña de Peso Fijo | Cuña Precortada |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3,3 Kg aprox. | 1,5 Kg aprox. | 1 Kg aprox. | 500 g aprox. | 3 Kg aprox. | */ Fixed-Weight Wedge* | */ Pre-cut Wedge* |
| */ Big Wheel* | */ Half Wheel* | */ Mini Wheel* | */ Baby Wheel* | */ Loaf* | | |

ANÁLISIS SENSORIAL */ SENSORY ANALYSIS*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Firmeza / *Firmness* ●○○○○ | Aroma / *Aroma* ○○○○○ | Intensidad / *Intensity* ●●●●○ | Cremosidad / *Creamy* ○○○○○ |
| Picor / *Spiciness* ○○○○○ | Matices Lácticos / *Lactic Undertone* ○○○○○ | Matices Dulces / *Sweet Undertones* ●●●●○ | |

Visita nuestra cava virtual
*/ Visit our virtual cellar*

# QUESO MEZCLA (IBÉRICO)

## / BLENDED CHEESE (IBÉRICO)




TIERNO
*/ MILD*




SEMICURADO
*/ SEMI-CURED*




CURADO
*/ CURED*




VIEJO
*/ AGED*




AÑEJO
*/ EXTRA AGED*




AOVE
*/ EVOO*




AÑEJO TOSTADO
*/ TOASTED EXTRA AGED*


QUESOS
DESPAÑA
NATURALES DESDE SU ORIGEN

# IBÉRICO TIERNO

*/ IBÉRICO CHEESE MILD*




## SUAVIDAD IBÉRICA CON UN SABOR JOVEN Y NATURAL.

*/ YOUNG AND SOFT IBERIAN FLAVOR, NATURALLY DELICIOUS.*

**Queso de Mezcla Tierno,** elaborado con una mezcla de leches de vaca, oveja y cabra, de corta maduración, con textura tierna y elástica. Su sabor es suave y equilibrado, con delicadas notas lácteas, ideal para consumo diario y gran versatilidad en cocina.

*/ **Young Mixed-milk Cheese,** made with a blend of cow's, sheep's, and goat's milk, this short-ripened cheese has a tender and elastic texture. Its flavor is mild and balanced, with delicate milky notes, making it ideal for everyday consumption and highly versatile in the kitchen.*

FORMATOS / *FORMATS*

| Rueda grande | Media rueda | Rueda Mini | Rueda Baby | Barra | Cuña de Peso Fijo | Cuña Precortada |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3,3 Kg aprox. | 1,5 Kg aprox. | 1 Kg aprox. | 500 g aprox. | 3 Kg aprox. | | |
| */ Big Wheel* | */ Half Wheel* | */ Mini Wheel* | */ Baby Wheel* | */ Loaf* | */ Fixed-Weight Wedge* | */ Pre-cut Wedge* |

ANÁLISIS SENSORIAL / *SENSORY ANALYSIS*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Firmeza / *Firmness* ●○○○○ | Aroma / *Aroma* ●●○○○ | Intensidad / *Intensity* ●○○○○ | Cremosidad / *Creamy* ●●●●○ |
| Picor / *Spiciness* ●○○○○ | Matices Lácticos / *Lactic Undertone* ●●●●○ | Matices Dulces / *Sweet Undertones* ●●○○○ | |

Visita nuestra cava virtual
*/ Visit our virtual cellar*

*IBÉRICO CHEESE SEMI-CURED /*

# IBÉRICO SEMICURADO

## SABOR EQUILIBRADO Y CREMOSO, PERFECTO PARA CADA DÍA.

*/ BALANCED AND CREAMY, PERFECT FOR EVERYDAY MOMENTS.*

**Queso de Mezcla Semicurado,** con una equilibrada mezcla de leches de vaca, oveja y cabra, de maduración media, que ofrece una textura firme y cremosa. Su sabor es suave pero con mayor carácter, con agradables notas lácteas y un ligero toque mantecoso. Versátil y fácil de consumir, ideal para tablas, tapas y uso diario. */ **Semi-cured Mixed-milk Cheese,** made with a balanced blend of medium-aged cow's, sheep's, and goat's milk, this cheese offers a firm yet creamy texture. Its flavor is mild but robust, with pleasant milky notes and a subtle buttery touch. Versatile and easy to enjoy, it's ideal for charcuterie boards, tapas, and everyday use.*




FORMATOS */ FORMATS*

| Rueda grande | Media rueda | Rueda Mini | Rueda Baby | Barra | Cuña de Peso Fijo | Cuña Precortada |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3,3 Kg aprox. | 1,5 Kg aprox. | 1 Kg aprox. | 500 g aprox. | 3 Kg aprox. | | |
| */ Big Wheel* | */ Half Wheel* | */ Mini Wheel* | */ Baby Wheel* | */ Loaf* | */ Fixed-Weight Wedge* | */ Pre-cut Wedge* |

ANÁLISIS SENSORIAL */ SENSORY ANALYSIS*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Firmeza / *Firmness* ●●○○○ | Aroma / *Aroma* ●●●○○ | Intensidad / *Intensity* ●●○○○ | Cremosidad / *Creamy* ●●●○○ |
| Picor / *Spiciness* ●○○○○ | Matices Lácticos / *Lactic Undertone* ●●●○○ | Matices Dulces / *Sweet Undertones* ●○○○○ | |

Visita nuestra cava virtual
*/ Visit our virtual cellar*

MADURACIÓN MÍNIMA DE 120 DÍAS / *MINIMUM AGING 120 DAYS*

*IBÉRICO*
*CHEESE CURED /*

# IBÉRICO CURADO




## EL ORIGINAL SABOR DEL IBÉRICO AFRUTADO.

*/ THE ORIGINAL FLAVOR OF FRUITY IBERIAN.*

**Queso de Mezcla Curado,** elaborado con una cuidada mezcla de leches de vaca, oveja y cabra, con una maduración prolongada que desarrolla una textura firme y compacta. Destaca por su sabor intenso y equilibrado, con agradables notas afrutadas y un final persistente, ideal para tablas y consumidores que buscan más carácter. / ***Cured Mixed-milk Cheese,*** *made with a carefully selected blend of cow's, sheep's, and goat's milk, and aged for an extended period, resulting in a firm and compact texture. It stands out for its intense and balanced flavor, with pleasant fruity notes and a lingering finish, ideal for charcuterie boards and consumers seeking a more distinctive character.*

FORMATOS / ***FORMATS***

| Rueda grande | Media rueda | Rueda Mini | Rueda Baby | Barra | Cuña de Peso Fijo | Cuña Precortada |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3,3 Kg aprox. | 1,5 Kg aprox. | 1 Kg aprox. | 500 g aprox. | 3 Kg aprox. | | |
| */ Big Wheel* | */ Half Wheel* | */ Mini Wheel* | */ Baby Wheel* | */ Loaf* | */ Fixed-Weight Wedge* | */ Pre-cut Wedge* |

Visita nuestra cava virtual
*/ Visit our virtual cellar*

ANÁLISIS SENSORIAL / ***SENSORY ANALYSIS***

| | | | |
|---|---|---|---|
| Firmeza / *Firmness* ●●●○○ | Aroma / *Aroma* ●●●●○ | Intensidad / *Intensity* ●●●○○ | Cremosidad / *Creamy* ●●○○○ |
| Picor / *Spiciness* ●●○○○ | Matices Lácticos / *Lactic Undertone* ●●○○○ | Matices Dulces / *Sweet Undertones* ●●●○○ | |

*IBÉRICO CHEESE AGED /*

# IBÉRICO VIEJO

## MADUREZ INTENSA QUE CONQUISTA EL PALADAR.

*/ INTENSE MATURITY THAT CAPTIVATES EVERY PALATE.*

**Queso de Mezcla Viejo,** elaborado con una selección de leches de vaca, oveja y cabra, con una maduración superior a 9 meses. Presenta una textura firme y ligeramente quebradiza y un sabor intenso y profundo, con matices tostados y una persistencia larga en boca. Ideal para tablas gourmet y consumidores que buscan un queso con personalidad. */ **Aged Mixed-milk Cheese,** made with a selection of cow's, sheep's, and goat's milk, and aged for over 9 months. It has a firm, slightly crumbly texture and an intense, deep flavor with toasted notes and a long finish. Ideal for gourmet cheese boards and consumers seeking a cheese with character.*




FORMATOS */ FORMATS*

| Rueda grande | Media rueda | Rueda Mini | Rueda Baby | Barra | Cuña de Peso Fijo | Cuña Precortada |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3,3 Kg aprox. | 1,5 Kg aprox. | 1 Kg aprox. | 500 g aprox. | 3 Kg aprox. | | |
| */ Big Wheel* | */ Half Wheel* | */ Mini Wheel* | */ Baby Wheel* | */ Loaf* | */ Fixed-Weight Wedge* | */ Pre-cut Wedge* |

ANÁLISIS SENSORIAL */ SENSORY ANALYSIS*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Firmeza / *Firmness* ●●●○○ | Aroma / *Aroma* ●●●●○ | Intensidad / *Intensity* ●●●●○ | Cremosidad / *Creamy* ●●●○○ |
| Picor / *Spiciness* ●●●○○ | Matices Lácticos / *Lactic Undertone* ●○○○○ | Matices Dulces / *Sweet Undertones* ●●●○○ | |

Visita nuestra cava virtual
*/ Visit our virtual cellar*

*MATURED FOR A MINIMUM OF 6 MONTHS IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL /*

MADURADO POR UN MÍNIMO DE 6 MESES EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

*IBÉRICO CHEESE MATURED IN EVOO /*

# IBÉRICO MADURADO CON AOVE




## UNA JOYA IBÉRICA MADURADA EN ORO LÍQUIDO.

*/ AN IBERIAN GEM AGED IN LIQUID GOLD.*

**Queso Ibérico Madurado en AOVE,** especialidad elaborada con una selección de leches de vaca, oveja y cabra, madurada durante 9 meses en aceite de oliva virgen extra, lo que le aporta una textura firme y untuosa. Su sabor es intenso y elegante, con matices redondos y un final largo, donde se integran armoniosamente las notas propias del queso y del AOVE. Ideal para tablas gourmet y ocasiones especiales. */ **Ibérico Cheese Matured in Extra Virgin,** a specialty cheese made with a selection of cow's, sheep's, and goat's milk, matured for 9 months in extra virgin olive oil, which gives it a firm and creamy texture. Its flavor is intense and elegant, with well-rounded nuances and a long finish, where the notes of the cheese and the extra virgin olive oil blend harmoniously. Ideal for gourmet cheese boards and special occasions.*

FORMATOS */ FORMATS*

| Rueda grande | Media rueda | Rueda Mini | Rueda Baby | Barra | Cuña de Peso Fijo | Cuña Precortada |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3,3 Kg aprox. | 1,5 Kg aprox. | 1 Kg aprox. | 500 g aprox. | 3 Kg aprox. | */ Fixed-Weight Wedge* | */ Pre-cut Wedge* |
| */ Big Wheel* | */ Half Wheel* | */ Mini Wheel* | */ Baby Wheel* | */ Loaf* | | |

ANÁLISIS SENSORIAL */ SENSORY ANALYSIS*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Firmeza / *Firmness* ●●●○○ | Aroma / *Aroma* ●●●●○ | Intensidad / *Intensity* ●●●●○ | Cremosidad / *Creamy* ●●●○○ |
| Picor / *Spiciness* ●●●○○ | Matices Lácticos / *Lactic Undertone* ●○○○○ | Matices Dulces / *Sweet Undertones* ●●●○○ | |

Visita nuestra cava virtual
*/ Visit our virtual cellar*

MADURACIÓN MÍNIMA DE 9 MESES / *MINIMUM AGING 9 MONTHS*

*/ MIXED MILK CHEESE TOASTED EXTRA AGED*

# MEZCLA AÑEJO TOSTADO

## AÑEJO Y TOSTADO, EL SABOR MÁS INTENSO DE NUESTRA HISTORIA.

*/ TOASTED AND BOLD — THE MOST INTENSE FLAVOR OF OUR LEGACY.*




**Queso de Mezcla Añejo Tostado,** elaborado con leche de vaca, cabra y oveja, de sabor intenso y bien definido. Su curación prolongada le aporta una textura firme y compacta, así como un perfil aromático tostado, con matices profundos y una persistencia notable en boca. En boca es equilibrado pero con carácter, con una evolución marcada y un ligero toque final picante, propio de los quesos de larga maduración. El acabado tostado refuerza su personalidad y lo convierte en un queso muy apreciado por consumidores que buscan sabores tradicionales y potentes. / ***Toasted Añejo Mixed-milk Cheese,*** *it has a firm, compact texture and a toasted aromatic profile with deep nuances and a remarkable persistence on the palate. On the palate, it is balanced yet characterful, with a marked evolution and a slightly spicy finish, typical of long-aged cheeses. The toasted finish reinforces its personality and makes it a highly appreciated cheese among consumers seeking traditional and robust flavors.*

FORMATOS / ***FORMATS***

| **Rueda grande** 3,3 Kg aprox. / *Big Wheel* | Media rueda 1,5 Kg aprox. / *Half Wheel* | Cuña de Peso Fijo / *Fixed-Weight Wedge* | Cuña Precortada / *Pre-cut Wedge* |
|---|---|---|---|

ANÁLISIS SENSORIAL / ***SENSORY ANALYSIS***

| | | | |
|---|---|---|---|
| Firmeza / *Firmness* ●●●●● | Aroma / *Aroma* ●●●●● | Intensidad / *Intensity* ●●●●● | Cremosidad / *Creamy* ●○○○○ |
| Picor / *Spiciness* ●●●●○ | Matices Lácticos / *Lactic Undertone* ●○○○○ | Matices Dulces / *Sweet Undertones* ●●●●○ | |

Visita nuestra cava virtual
*/ Visit our virtual cellar*



# QUESOS DESPAÑA

NATURALES DESDE SU ORIGEN

*/ THE ART OF ENJOYING MANCHEGO CHEESE*

# EL ARTE DE DISFRUTAR EL QUESO MANCHEGO



## MOMENTO IDEAL DE CONSUMO */ BEST SERVING MOMENT*

**El Manchego pide pausa.** Sáquelo del frío media hora antes para que despierte su aroma y suavice su textura. Servido en triángulos o lascas finas, cada porción muestra sus matices. La cantidad justa: 30–40g por persona. **/ Manchego deserves for patience.** Remove from the fridge half an hour before serving so its aroma awakens and its texture softens. Served in wedges or thin slices, each bite reveals its nuances. The right amount: 30–40g per person.

## CONSERVACIÓN ÓPTIMA */ OPTIMAL STORAGE*



**El queso también descansa.** Guárdelo entre 4 y 8 ºC, envuelto en papel encerado. Evite plásticos herméticos y no lo congele. Sacar el queso del frigorífico 30–60 minutos antes de consumirlo. El frío bloquea aromas y textura. A temperatura ambiente el queso expresa todo su sabor y cremosidad. **/** Cheese needs rest too. Store it between 4–8°C, wrapped in waxed paper. Avoid airtight plastic wrap and do not freeze it. Take the cheese out of the fridge 30–60 minutes before eating. Cold temperatures dull aromas and texture. At room temperature, the cheese reveals its full flavor and creaminess.



## RECOMENDACIONES PROFESIONALES */ PROFESSIONAL TIPS*

**Los expertos lo tienen claro:** mejor pieza entera y corte al momento. En la mesa, jugar con distintas curaciones eleva la tabla y sorprende a cualquiera. Si indicas la curación y un maridaje recomendado, el cliente entiende al instante qué va a encontrar en cada queso. **/ Experts agree:** serve it whole and cut it just before serving. At the table, mixing different maturations elevates the board and surprises everyone. If you highlight the ageing and suggest a pairing, customers instantly know what to expect from each cheese.

*/ VIRTUAL CELLAR FOR PROFESSIONALS*

# CAVA VIRTUAL PARA PROFESIONALES

Un espacio digital exclusivo pensado para **distribuidores y clientes profesionales.** Aquí encontrarás toda la información necesaria para conocer, presentar y comercializar nuestros quesos de forma sencilla y atractiva.

*/ An exclusive digital space designed for **distributors and professional clients.** Here you will find everything you need to understand, showcase and market our cheeses in a simple and engaging way.*

## Ya disponible:

• Accede a la cava virtual en: **exportquesosdespana.com**
*/ Access the virtual cellar at:* ***exportquesosdespana.com***

## QUÉ ENCONTRARÁS
*/ WHAT YOU'LL FIND*

- **Fichas técnicas y datos de producción** */Technical sheets and production details*
- **Notas de cata y recomendaciones de consumo** / Tasting notes and serving recommendations
- **Propuestas de maridaje para distintos mercados** / Pairing suggestions for different markets
- **Vídeos explicativos y material audiovisual** / Explanatory videos and audiovisual content
- **Documentación comercial exclusiva para B2B** / Exclusive commercial documentation for B2B

QUESOS

NATURALES DESDE SU ORIGEN



1968

DESPAÑA



1968

# QUESOS DESPAÑA

NATURALES DESDE SU ORIGEN

Carretera Toledo, s/n
13420 · Malagón (Ciudad Real) · España
T (+34) 926 26 64 10 · F (+34) 926 266 413
rocinante@rocinante.es
www.rocinante.es