



**iberconseil**  
EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS



**Iberconseil** presenta su gama **BIO** procedente de diferentes países europeos.

Los productos **BIO** son alimentos producidos sin ingredientes químicos y procesados sin aditivos.

**Iberconseil** ofrece productos elaborados con leche de vaca, oveja y cabra, que han sido criadas de manera natural en campos libres de sustancias artificiales.

De esta manera se garantiza, desde el origen, la salud del animal y por tanto, de la leche, materia prima para elaborar los productos.

**¡Prepárese a disfrutar de los mejores quesos **BIO** de Europa!**

Exquisitas propuestas que, además de ofrecer distintos sabores y texturas, **favorecen una alimentación más sana**, saludable y responsable con el medio ambiente.

# FRANCIA



Francia

## Roucouillons BIO

| CÓDIGO | PESO/UD | UDS/CAJA | MARCA    | % MG/ES |
|--------|---------|----------|----------|---------|
| 4072   | 125 gr  | 8        | PAYSANGE | 55      |

Es un queso elaborado con leche orgánica. Es un queso con textura cremosa y de pequeño formato. Tiene un sabor delicado y sabroso. Su corteza es suave y de color naranja.



Francia

## Le Gourmet BIO

| CÓDIGO | PESO/UD | UDS/CAJA | MARCA         | % MG/ES |
|--------|---------|----------|---------------|---------|
| 4334   | 180 gr  | 8        | PAYSAN BRETON | 50      |

Queso suave elaborado con leche orgánica de vaca. Una textura blanda y sabrosa con un toque a frutos secos. Formato de 180gr fácil de degustar y compartir.



Francia

## L'Ortolan BIO

| CÓDIGO | PESO/UD | UDS/CAJA | MARCA    | % MG/ES |
|--------|---------|----------|----------|---------|
| 4073   | 125 gr  | 6        | PAYSANGE | 55      |

Es un queso tierno y de sabor generoso. Está elaborado con leche orgánica del este de Francia. Ortolan Bio es un queso suave con una sensación crujiente de fusión en la boca. Tiene una textura cremosa y su corteza está enmohecida.



Francia

## L'Ortolan BIO

| CÓDIGO | PESO/UD | UDS/CAJA | MARCA    | % MG/ES |
|--------|---------|----------|----------|---------|
| 4313   | 240 gr  | 6        | PAYSANGE | 55      |

Es un queso tierno y de sabor generoso. Está elaborado con leche orgánica del este de Francia. Ortolan Bio es un queso suave con una sensación crujiente de fusión en la boca. Tiene una textura cremosa y su corteza está enmohecida.

## ROUCOULONS BIO EN CREMA CON CAVIAR DE BERENJENA Y AJO TOSTADO



FRANCIA

### INGREDIENTES

- 60 g de Roucouillons BIO
- 20 g de bebida de avena
- dientes de ajo
- Aceite de oliva extra virgen
- Sal
- Pimienta
- Hierbas frescas
- Tostadas

### NOTAS

La bebida de avena se puede reemplazar por leche de vaca, bebida de almendras, de avellanas o de arroz.

### TIP

La bebida de avena se puede reemplazar por leche de vaca, bebida de almendras, de avellanas o de arroz.



### ELABORACIÓN

Trocear el queso y tritararlo con la bebida de avena, con el túrmix, hasta obtener una textura fina.

Pelar la berenjena y cortarla a dados pequeños.

Pelar el ajo y cortarlo a láminas finas.

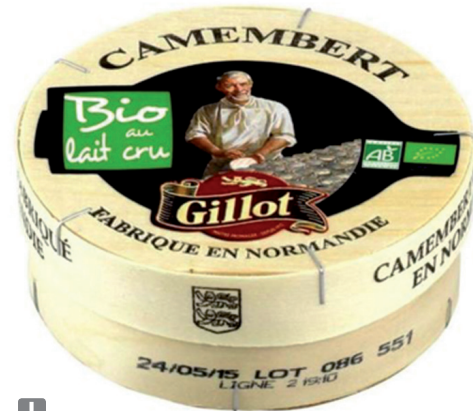
Dorar el ajo suavemente en el aceite de oliva y agregar la berenjena. Cocinar a fuego medio removiendo, hasta que la berenjena esté tierna.

Picar la berenjena cocida con un cuchillo y condimentarla con sal, pimienta y las hierbas picadas.

### MONTAJE

Colocar el caviar de berenjena sobre las tostadas y acabar con la salsa por encima. Decorar con hojitas de hierbas frescas.

# FRANCIA

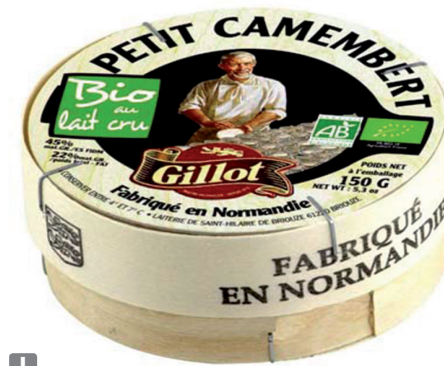


! Francia

## Camembert BIO Leche Cruda

| CÓDIGO | PESO/UD | UDS/CAJA | MARCA  | % MG/ES |
|--------|---------|----------|--------|---------|
| 4254   | 250 gr  | 6        | GILLOT | 45      |

Un camembert de máxima calidad elaborado con leche cruda orgánica. Los productores son de la zona de bosque de Orne. Descubre toda la gama de productos biológicos Gillot que se elaboran con toda la atención y cuidado. Un queso excepcional de gran calidad.



! Francia

## Camembert Petit BIO Leche Cruda

| CÓDIGO | PESO/UD | UDS/CAJA | MARCA  | % MG/ES |
|--------|---------|----------|--------|---------|
| 4255   | 150 gr  | 6        | GILLOT | 45      |

Elaborado exclusivamente a partir de la mejor leche cruda de Normandía y moldeado a mano con cuchara. Afrutado, tierno y untuoso es producto del saber ancestral de los maestros queseros.



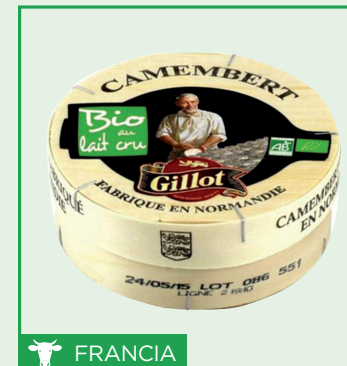
! Francia

## Brie Petit BIO Leche Cruda

| CÓDIGO | PESO/UD    | UDS/CAJA | MARCA  | % MG/ES |
|--------|------------|----------|--------|---------|
| 4258   | 1Kg aprox. | 2        | GILLOT | 45      |

El Brie es un queso de pasta blanda, elaborado con leche de vaca. Es el queso de pasta blanda con corteza más antiguo. Es francés y su sabor es suave y delicioso. Su textura es cremosa y envolvente.

## LINGOTE DE CAMEMBERT BIO CON PISTACHOS Y ALBARICOQUE



FRANCIA



## INGREDIENTES

- 50 g de Camembert BIO
- 25 g de bebida de almendras
- 12 g de orejones de albaricoque
- 7 g de pistachos pelados
- 1 hoja de gelatina
- 100 ml de oporto
- 1 cucharada de azúcar moreno
- 20 g de mézclum
- Aceite de oliva extra virgen
- Zumo de limón
- Sal

## NOTAS

Servir con tostaditas o palitos de pan.

## TIP

Para desmoldar mejor los lingotes, se pueden congelar ligeramente para que aguante mejor la forma al sacarlos del molde.

Si no tenemos un molde de lingotes, se puede hacer con un molde más grande y luego cortar de forma rectangular.

## ELABORACIÓN

Trocear el camembert. Remojar la gelatina en agua fría durante 5 minutos y escurrir.

Cortar los orejones a dados pequeños.

Calentar la bebida de almendra y disolver dentro la gelatina.

Mezclar la bebida de almendra caliente con el queso y triturar con túrmix hasta conseguir una textura muy fina.

Agregar los orejones y los pistachos a la crema de queso.

Colocar la crema en moldes de lingote y dejar cuajar durante 1 hora en la nevera.

Colocar el oporto con el azúcar moreno en un cazo y reducir hasta obtener un almíbar.

## MONTAJE

Condimentar el mézclum con aceite, limón y sal.

Colocar el lingote en el plato y servir con la reducción de oporto y el mézclum.



! Francia  
Cabra Petit Frais BIO

| CÓDIGO | PESO/UD | UDS/CAJA | MARCA      | % MG/ES |
|--------|---------|----------|------------|---------|
| 4285   | 140 gr  | 6        | LA LÉMANCE | 48      |

Queso fresco fabricado con leche entera biológica de cabra pasteurizada. Es un producto de gran calidad realizado en Vendée. Refrescante y delicioso sabor caprino.



! Francia  
Cabra Rulo BIO

| CÓDIGO | PESO/UD | UDS/CAJA | MARCA      | % MG/ES |
|--------|---------|----------|------------|---------|
| 4284   | 150 gr  | 8        | LA LÉMANCE | 45      |

Rulo de cabra elaborado a partir de leche de cabra biológica. Sorprende por su textura firme, su sabor caprino y su ligereza. Ideal para tablas de quesos.



! Francia  
Crottin

| CÓDIGO | PESO/UD   | UDS/CAJA | MARCA      | % MG/ES |
|--------|-----------|----------|------------|---------|
| 4369   | 60 gr x 2 | 10       | LA LÉMANCE | 47      |

Queso elaborado con leche orgánica de cabra. Su formato es pequeño y su sabor es delicioso. Aroma caprino y textura típica quebradiza pero cremosa a la vez. Perfecto para tablas de quesos o degustarlo con un buen vino.



! Francia  
Yogur BIO

| CÓDIGO | PESO/UD    | UDS/CAJA | MARCA      | % MG/ES |
|--------|------------|----------|------------|---------|
| 4368   | 125 gr x 2 | 8        | LA LÉMANCE | 5       |

Yogur elaborado con leche orgánica de cabra. Una calidad excelente para un postre refinado y gustoso. Con una textura cremosa, que será un placer para los sentidos y para la salud.



! Francia  
Cabra Mini Corazón Limón BIO

| CÓDIGO | PESO/UD | UDS/CAJA | MARCA      | % MG/ES |
|--------|---------|----------|------------|---------|
| 4166   | 80 gr   | 11       | CHENE VERT | > 45    |

Mini cabra de 80 gr con albaricoque en su interior. Un corazón dulce dentro de un queso caprino de primera calidad. Una combinación de sabor que te sorprenderá y deleitará. No te lo pierdas y pruébalo para descubrir este nuevo sabor.



! Francia  
Cabra Dados BIO

| CÓDIGO | PESO/UD | UDS/CAJA | MARCA      | % MG/ES |
|--------|---------|----------|------------|---------|
| 4335   | 150 gr  | 6        | LA LÉMANCE | 45      |

Dados de cabra realizados con leche orgánica de cabra. Todo el sabor y la textura del queso de cabra tradicional. Un placer indiscutible para el paladar.



! Francia  
Pérail BIO

| CÓDIGO | PESO/UD | UDS/CAJA | MARCA      | % MG/ES |
|--------|---------|----------|------------|---------|
| 4330   | 150     | 6        | LA LÉMANCE | 45      |

Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja. Su corteza es fina y ligeramente ondulada. Su pasta es flexible, fina, untuosa y fundente. Tiene un ligero sabor a mantequilla.



! Francia  
Brique Oveja BIO

| CÓDIGO | PESO/UD | UDS/CAJA | MARCA      | % MG/ES |
|--------|---------|----------|------------|---------|
| 4336   | 150 gr  | 9        | LA LÉMANCE | 45      |

Esta Brique de Oveja es un queso cremoso de corteza enmohecida. Está elaborado con leche orgánica de oveja y tiene la forma de un ladrillo. Va madurando uniformemente en su interior. Tiene un sabor suave y gustoso.

# FRANCIA



Francia

## Roquefort Papillon BIO Leche Cruda

| CÓDIGO | PESO/UD      | UDS/CAJA | MARCA    | % MG/ES |
|--------|--------------|----------|----------|---------|
| 199    | 14 Kg aprox. | 4        | PAPILLON | 52      |

Auténtico Roquefort con DOP elaborado según prácticas agrícolas respetuosas con el equilibrio ecológico, con certificado AB (Agriculture Biologique).



Francia

## Roquefort Papillon BIO Leche Cruda

| CÓDIGO | PESO/UD | UDS/CAJA | MARCA    | % MG/ES |
|--------|---------|----------|----------|---------|
| 209    | 100 gr  | 12       | PAPILLON | 52      |

Auténtico Roquefort con DOP elaborado según prácticas agrícolas respetuosas con el equilibrio ecológico, con certificado AB (Agriculture Biologique).



## ROLLITOS DE PASTA DE ARROZ CON ROQUEFORT BIO Y MANZANA



### INGREDIENTES

- 50 g de Roquefort BIO
- 20 g de manzana Golden
- 4 hojas de pasta de arroz
- 100 g de cebolla
- 1 cucharada de semillas de sésamo crudo
- 1 pizca de sal
- Aceite de oliva extra virgen
- Zumo de limón
- 1 cucharadita de alga nori en copos (opcional)

### NOTAS

\*El gomasio (sésamo y sal) de nori, sirve para condimentar todo tipo de preparaciones.

### TIP

Para secar bien las hojas de pasta de arroz, una vez remojadas, se pueden trabajar sobre un trapo limpio.



### ELABORACIÓN

Cortar la cebolla en juliana fina.  
Pelar la manzana, cortar 20 gramos en daditos pequeños y mezclar con unas gotas de zumo de limón y aceite de oliva extra virgen.  
Rallar el resto de la manzana con un rallador grueso.  
Desmenuzar el queso.  
Cocinar la cebolla con un chorrito de aceite sobre fuego medio hasta dorar ligeramente.  
Agregar la manzana a la cebolla, tapar y continuar la cocción a fuego bajo durante 10 minutos.  
Agregar el queso a la cebolla y manzana tibias. Enfriar el relleno.  
En un mortero, o con ayuda de una picadora, moler el sésamo con la sal y los copos de alga nori. Reservar en un recipiente hermético a temperatura ambiente.

### MONTAJE

Para montar los rollitos, remojar la pasta de arroz en agua tibia durante 30 o 40 segundos, escurrir y colocarla sobre la tabla de trabajo. Colocar un poco de relleno y enrollar como un rollito primavera.

Dorar los rollitos en una sartén con muy poco aceite y servir con los daditos de manzana y el gomasio\* de nori por encima.



**iberconseil**  
EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS



Fácil



2



Sí

# ITALIA



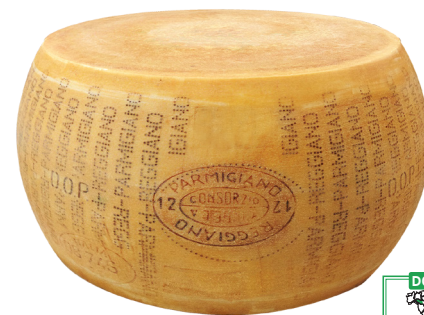
Italia



## Parmigiano Reggiano BIO Porción

| CÓDIGO | PESO/UD | UDS/CAJA | MARCA        | % MG/ES |
|--------|---------|----------|--------------|---------|
| 4329   | 200 gr  | 12       | MICHELANGELO | >32     |

Queso de renombre mundial, con DOP y BIO. Semigraso y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmigiano Reggiano.



Italia



## Parmigiano Reggiano BIO Rueda

| CÓDIGO | PESO/UD | UDS/CAJA | MARCA  | % MG/ES |
|--------|---------|----------|--------|---------|
| 4400   | 37,7 Kg | 1        | NEUTRO | >32     |

Queso de renombre mundial, con DOP y BIO. Semigraso y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmigiano Reggiano.



Italia



## Mozzarella di Búfala BIO

| CÓDIGO | PESO/UD | UDS/CAJA | MARCA       | % MG/ES |
|--------|---------|----------|-------------|---------|
| 4338   | 125 gr  | 12       | PONTE REALE | >52     |

Mozzarella DOP di búfala elaborada con el método biológico certificado, para asegurar una elevadísima calidad y naturalidad. Textura firme, especialmente láctea. Ideal en la preparación de ensaladas y platos cocinados.



Italia



## Gorgonzola Porción BIO

| CÓDIGO | PESO/UD | UDS/CAJA | MARCA | % MG/ES |
|--------|---------|----------|-------|---------|
| 4264   | 170 gr  | 8        | IGOR  | 54      |

Queso DOP fabricado con leche orgánica de vaca pasteurizada con una maduración de 2 meses. Es un queso azul que se caracteriza por una textura suave y cremosa.

## MINI HAMBURGUESAS DE PARMIGIANO REGGIANO BIO Y MIJO CON TOMATES SECOS



ITALIA

### INGREDIENTES

- 30 g de Parmigiano Reggiano BIO
- 40 g de mijo
- 40 g de cebolla
- 90 g de caldo de pollo
- Aceite de oliva extra virgen
- 1 cucharadita de semillas de sésamo
- 1 cucharadita de semillas de calabaza
- 3 mitades de tomates secos en aceite
- 6 hojas de albahaca
- 6 hojas de perejil
- Aceite de los tomates
- 30 g de mézclum
- Zumo de limón
- Sal

### NOTAS

La ensalada se debe condimentar en el último momento para evitar que pierda la textura.

### TIP

Se puede reemplazar los tomates secos en aceite por tomates secos. En este caso, hay que remojarlos en agua caliente durante 20 minutos y agregar aceite de oliva extra virgen en lugar del aceite de los tomates.



### ELABORACIÓN

Trocear una tercera parte del parmesano en 'piedritas'. Rallar el resto con un rallador fino. Picar la cebolla. Cocinarla con un chorrito de aceite sobre fuego medio hasta dorar ligeramente.

Agregar el mijo y el caldo, tapar la cazuela y cocinar sobre fuego bajo durante unos 30 minutos o hasta que todo el líquido se haya absorbido.

En caliente, agregar el parmesano rallado, las semillas y triturar un poco el mijo con un túrmix. Cuando la masa esté tibia, agregar las piedritas de parmesano, sazonar y mezclar bien. Dar forma a las mini hamburguesas.

Picar los tomates con las hierbas y mezclar con el aceite.

### MONTAJE

Condimentar el mézclum con aceite, unas gotas de limón y sal. Dorar las mini hamburguesas en la plancha por ambos lados y servir con la picada de tomates secos y la ensalada.

# GRECIA



Grecia  
**Feta BIO Salmuera**

| CÓDIGO | PESO/UD | UDS/CAJA | MARCA  | % MG/ES |
|--------|---------|----------|--------|---------|
| 3986   | 150 gr  | 18       | DODONI | > 43    |

Auténtico queso Feta griego elaborado con leche orgánica de ovejas y cabras. Producido en la región de Epiro de Grecia. Su envase "abre fácil" y la salmuera en la que se baña, hacen que el queso Feta conserve todo su sabor.



Grecia  
**Feta BIO**

| CÓDIGO | PESO/UD | UDS/CAJA | MARCA  | % MG/ES |
|--------|---------|----------|--------|---------|
| 2540   | 200 gr  | 12       | KOLIOS | > 45    |

Auténtico queso Feta DOP madurado en salmuera, se fabrica con leche de oveja y cabra pasteurizada BIO, de animales de pastoreo libre. Su aroma a hierbas del Mediterráneo garantiza su sabor único y excelente. Envasado al vacío.



Grecia  
**Feta BIO Salmuera**

| CÓDIGO | PESO/UD | UDS/CAJA | MARCA  | % MG/ES |
|--------|---------|----------|--------|---------|
| 3988   | 2 Kg    | 4        | DODONI | > 43    |

Auténtico queso Feta griego elaborado con leche orgánica de ovejas y cabras. Producido en la región de Epiro de Grecia. Su envase "abre fácil" y la salmuera en la que se baña, hacen que el queso Feta conserve todo su sabor.



Grecia  
**Feta BIO**

| CÓDIGO | PESO/UD | UDS/CAJA | MARCA  | % MG/ES |
|--------|---------|----------|--------|---------|
| 4393   | 200 gr  | 16       | DODONI | > 43    |

Auténtico queso Feta DOP madurado en salmuera, elaborado con leche de oveja y cabra pasteurizada Bio, de animales de pastoreo libre. Su aroma a hierbas del Mediterráneo garantiza su sabor único y excelente. Envasado al vacío.

## EN ENSALADA VERANIEGA DE FETA BIO Y QUÍNOA



GRECIA

### INGREDIENTES

- 40 g de queso **Feta BIO**
- 20 g de quínoa
- 45 g de agua
- 30 g de zanahoria
- 30 g de pepino
- 30 g de tomate maduro
- 1 cucharada de olivada
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 6 hojas de menta fresca

### NOTAS

La cocción de la quínoa debe ser a fuego bajo y tapada, para impedir la evaporación excesiva del líquido y evitar que la quínoa quede cruda. Si esto pasara, agregar un poco más de agua y continuar la cocción hasta que esté tierna.

### TIP

Podemos reemplazar la menta por albahaca y los tomates frescos por la mitad del peso de tomates secos picados.



### ELABORACIÓN

Colocar la quínoa con el agua en una cazuela con tapa con fuego bajo y cocinar durante 25 minutos o hasta que se consuma todo el líquido. Enfriar en una bandeja.

Pelar y rallar la zanahoria con un rallador grueso.

Pelar el pepino y cortarlo a dados.

Cortar el tomate a dados.

Desmenuzar el queso.

### MONTAJE

Agregar la olivada a la quínoa y mezclar bien, añadir la verdura, el queso, el aceite de oliva y la menta picada.

# ALEMANIA



 Alemania  
Goudas Lonchas BIO

| CÓDIGO | PESO/UD      | UDS/CAJA | MARCA     | % MG/ES |
|--------|--------------|----------|-----------|---------|
| 4333   | 160 gr aprox | 8        | BIOBAUERN | > 50    |

Elaborado con leche BIO de vaca pasteurizada. Su presentación en lonchas facilita su aplicación en bocadillos. Su sabor es suave, ligeramente picante.



 Alemania  
Cheddar Blanco BIO

| CÓDIGO | PESO/UD      | UDS/CAJA | MARCA     | % MG/ES |
|--------|--------------|----------|-----------|---------|
| 4332   | 200 gr aprox | 16       | BIOBAUERN | > 50    |

Queso elaborado con leche BIO de vaca. Presenta una textura firme, lisa, dura y no quebradiza. De color uniforme marfil pálido.



 Alemania  
Mozzarella BIO

| CÓDIGO | PESO/UD | UDS/CAJA | MARCA        | % MG/ES |
|--------|---------|----------|--------------|---------|
| 4318   | 125gr   | 10       | MICHELANGELO | 45      |

Elaborada con leche BIO de vaca sin conservantes, es un producto natural y fresco. Ideal para la preparación de ensaladas.

# OTROS

 Inglaterra  
Bath Blue BIO 1/2 Rueda

| CÓDIGO | PESO/UD      | UDS/CAJA | MARCA     | % MG/ES |
|--------|--------------|----------|-----------|---------|
| 3804   | 3,5 Kg prox. | 1        | BATH BLUE | > 48    |

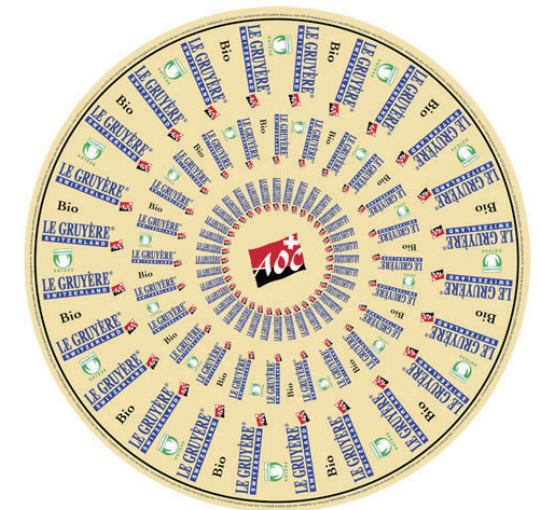
Queso elaborado con leche orgánica de vaca. Tiene una pasta azul, semi-blanda y una corteza rugosa. Es un queso muy sabroso, de color amarillo pálido con vetas azules y una textura cremosa. La pasta es firme, pero ligeramente desmenuzable. Es de sabor fuerte y picante y tiene un aroma fresco.



 Suiza  
Gruyere Suizo BIO Rueda L. Cruda

| CÓDIGO | PESO/UD | UDS/CAJA | MARCA  | % MG/ES |
|--------|---------|----------|--------|---------|
| 2751   | 35 Kg   | 1        | NEUTRO | 49      |

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca. De pasta prensada cocida, de color marfil y corteza granulada. Elaborado siguiendo las técnicas de la agricultura ecológica.



# Conoce nuestros productos **BIO**

en [www.iberconseil.es](http://www.iberconseil.es)

**¡Ahora con más información sobre nuestros productos y novedades!**

Recuerda que dispone de una **ÁREA DE CLIENTES**, privada y personalizada, para consultar tarifas, pedidos, facturas, promociones...

Consulta nuestro **NUEVO APARTADO DE RECETAS** para descubrir diferentes formas de degustar tus quesos preferidos.

También disponibles a través de **NUESTRA APP**



Disfruta y comparte nuestras recetas, trucos, vídeos, consejos y... **¡MUCHO MÁS!**

Solicita más información en:

**93 414 64 08**

[marketing@iberconseil.es](mailto:marketing@iberconseil.es)



**iberconseil**  
EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

Iber Conseil España S.A.  
Paseo Manuel Girona 14, Bajos,  
C.P. 08034 Barcelona

Tel.: 93 414 64 08  
Fax: 93 414 01 03  
iber@iberconseil.es

**[www.iberconseil.es](http://www.iberconseil.es)**