




QUESO DE OVEJA

R I B E R I E G O



Siempre recordamos a esos pastores trashumantes que recorrían largos caminos con sus rebaños. La marca RIBERIEGO recuerda a aquellos pastores y sus ovejas que no practicaban la trashumancia, permaneciendo en su lugar habitual de pastoreo junto a las riberas de los ríos, realizando las duras labores del campo. A partir de la leche de sus “riberiegas”, obtenían el lujoso manjar que era la base de la alimentación familiar para las largas tardes de cosecha. Deseamos que cada bocado de nuestro queso RIBERIEGO sea un recuerdo de aquella parte de nuestra historia.

We always remember those migratory shepherds who were wandering with their flocks. RIBERIEGO brand reminds those shepherds and their sheep that did not practice such transhumance, remaining at their usual place of grazing next to the banks of the rivers, carrying out the agricultural hard work.

From the milk from their "riberiegas" (sheep grazing beside the rivers), they obtained the luxurious delicacy that was the basis for feeding a family in the long afternoons of harvest. We wish every morsel of our RIBERIEGO cheese is a remembrance of that part of our history.

SIN LACTOSA

TIERNO

SOFT

RÍO BLANCO

WHITE RIVER

Queso Sin Lactosa elaborado con leche de oveja pasteurizada, con fermentos y moho penicillium Candidum añadido de forma natural, que hace que tenga ojos más visibles en todo el corte y unas características y matices muy saludables por los beneficios de este moho.

Lactose free cheese made with pasteurised sheep's milk, lactic fermentes and the Penicilium Candidum mould naturally added. This mould produces remarkable eyes on the surface of the cheese healthy and natural aromas and characteristics at the same time from its beneficial features.



Queso sin lactosa elaborado de forma tradicional con leche pasteurizada de oveja siguiendo los métodos artesanales de ayer.
Cheese lactose free made in a traditional way with sheep pasteurized milk, following our ancestors' artisanal methods.



PIMIENTA ROSA

ROSE PEPPER

Queso tierno sin lactosa con granos de pimienta rosa en su interior que le aportan un aroma y sabor intenso.

Lactose free soft cheese with pink peppercorns inside that give it an aroma and intense flavor.



*También disponible en formato mini.
**Also available in mini format.*

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Pallet
Pasteurizada Pasteurized	7-35 Días Days	3,300 Kg	Ø 19 Kg	2 Uds. Units	60 Cajas Cases

SIN LACTOSA

AÑEJO

AGED

CURADO

MATURED

Queso curado sin lactosa elaborado a base de leche cruda de oveja madurado entre 3,5 y 6 meses. Corteza natural.

Lactose free matured cheese made with sheep raw milk matured between 3,5 and 6 months. Natural rind.



*También disponible en formato mini.
*Also available in mini format.

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Pallet
Leche Cruda Raw Milk	Curado Matured	3,5 - 6 Meses Months	3,000 Kg	Ø	2
	Añejo Aged	+12 Meses Months	2,800 Kg	19 Cm	60 Cajas Cases

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

CURADO

AOVE

MATURED

IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Queso de Oveja Sin Lactosa elaborado con leche cruda, con una maduración mínima de 4 meses. Con Aceite de Oliva Virgen Extra monovarietal Picual, que le aporta el picor característico en garganta de esta variedad de aceituna.

Lactose-Free Sheep Cheese, made from raw sheep milk and matured for a minimum of 4 months. With Extra Virgin Picual Olive Oil, which gives it that characteristic itching of this variety of olives.



RÍO BLANCO WHITE RIVER

Queso elaborado con leche de oveja pasteurizada, con fermentos y moho penicillium Candidum añadido de forma natural, que hace que tenga ojos más visibles en todo el corte y unas características y matices muy saludables por los beneficios de este moho.

Cheese made with pasteurised sheep's milk, lactic ferments and the Penicillium Candidum mould naturally added. This mould produces remarkable eyes on the surface of the cheese healthy and natural aromas and characteristics at the same time from its beneficial features.



TIERNO SOFT

Queso elaborado de forma tradicional con leche pasteurizada de oveja siguiendo los métodos artesanales de ayer.

Cheese made in a traditional way with sheep pasteurized milk, following our ancestors' artisanal methods.



*También disponible en formato mini.
*Also available in mini format.

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Pallet
Pasteurizada Pasteurized	7-35 Días Days	3,300 Kg	Ø 19 Kg	2 Uds. Units	60 Cajas Cases
Leche Cruda Raw Milk	Semicurado Semimatured	2-3*5 Meses Months			

SEMICURADO SEMIMATURED

Queso elaborado con leche cruda de oveja, siguiendo los métodos tradicionales. Obteniendo una textura, aromas y sabores peculiares. Corteza natural.

Cheese made from sheep raw milk, following the traditional methods, to obtain peculiar texture, aromas and flavours. Natural rind.



VIEJO OLD

Queso elaborado con leche cruda de oveja, madurado en condiciones de humedad y temperatura controlada, durante al menos 7 meses. Corteza Natural

Cheese made with sheep raw milk, matured with controlled humidity and temperature, for at least 7 months. Natural rind.



CURADO MATURED

Queso elaborado con leche cruda de oveja, madurado entre 3,5 - 6 meses, consiguiendo realzar los sabores que le proporciona la leche cruda de oveja. Corteza natural.

Cheese made from sheep raw milk, matured between 3,5 and 6 months, thus enhancing the flavours from sheep raw milk. Natural rind.



ANEJO AGED

Queso elaborado con leche cruda de oveja, madurado más de 12 meses, durante los cuales evoluciona de forma muy importante en sus aromas y sabores. Corteza natural.

Cheese made from sheep raw milk, matured in the cellar for more than 12 months, in which the cheese develops in aromas and flavors. Natural rind



*También disponible en formato mini.
*Also available in mini format.

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Palet
	Curado Matured	3,5 - 6 Meses Months	3,000 Kg	Ø	60
Leche Cruda Raw Milk	Viejo Old	7-9 Meses Months	3,000 Kg	19 Cm	2 Cajas Cases
	Añejo Aged	+12 Meses Months	2,800 Kg		

QUESO CREMOSO

CREAM CHEESE

Queso cremoso elaborado con leche cruda de oveja y cuajo vegetal. Corteza lisa y completamente comestible. Olor penetrante, pero nunca desagradable. Sabor suave y con personalidad, con ligeros toques amargos. Envasado al vacío en bolsa especial de maduración.

Cheese made in an artisanal way with sheep raw milk and thistle rennet. Thin smooth and completely eatable rind. Its odour is penetrating, but never unpleasant. Its flavor is very mild but with personality, with small bitter hints. Vacuum packed in a special maturation bag.



CURADO MINI

MINI MATURED

Queso elaborado a partir de leche cruda de oveja, madurado en unas condiciones ambientales óptimas entre 4 y 6 meses, consiguiendo realzar los sabores que le proporciona la leche cruda de oveja. Corteza natural.

Cheese made from sheep raw milk, matured in optimal environmental conditions between 4 and 6 months, thus enhancing the flavours from sheep raw milk. Natura rind.



Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Palet
Leche Cruda Raw Milk	Curado Matured	1,000 Kg	Ø 11 Cm	6 Uds.	60 Cajas
	Creemoso Cream	0,550 Kg	Ø 9 Cm	Units	Cases

*También disponible en formato mini.
*Also available in mini format.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Queso elaborado a partir de leche cruda de oveja, madurado en bodega un mínimo de 12 meses. Este producto es seleccionado para el corte y afinado en aceite de oliva virgen, durante un periodo mínimo de 4 meses, durante los que adquiere características organolépticas propias.

Cheese made from sheep raw milk, matured in the cellar for a minimum of 12 months, this product is selected and matured in virgin olive oil, for a minimum period of 4 months, in which it acquires its own organoleptic characteristics.



Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Formato Format	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Pallet
Leche cruda Raw milk	+12 Meses Months	Tupper grande	1,800 Kg	Ø 22 Cm	2 Uds./Units	32 Cajas/Cases
		Tupper pequeño	0,560 Kg	Ø 15 Cm	4 Uds./Units	60 Cajas/Cases
		Tarro cristal	0,250 Kg	Ø 8 Cm	12 Uds./Units	60 Cajas/Cases
		Medio queso	1,500 Kg		4 Uds./Units	60 Cajas/Cases



AFINADOS

REFINED

Quesos elaborados a partir de leche cruda de oveja, madurados en bodega un mínimo de 12 meses, con especias en su corteza, lo que le da al queso un sabor muy pronunciado. Esta capa no llega a penetrar en la pasta, pero sí logra que ésta se impregne de sus rasgos sensoriales, cuyo resultado es el de un exquisito queso. Se presentan envasados al vacío, para que el aroma y el sabor de las especialidades penetren más intensamente en los quesos, confiriéndoles una personalidad única.

Cheese made from raw sheep milk, matured in the cellar for a minimum of 12 months, after which is covered with spices on its rind, which give the cheese a personal taste and buttery texture. This layer does not penetrate into the mass, but it manages that its best qualities are imbued, whose result is a delicious cheese. They are vacuum-packed, so that the aroma and flavour of the specialties penetrate more intensely in the cheese, giving it a unique personality.

ROMERO

ROSEMARY



PIMIENTA NEGRA

BLACK PEPPER



*También disponible en formato mini.
*Also available in mini format.

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Pallet
Leche Cruda Raw milk	+12 Meses Months	2,800 Kg	∅ 19 Cm	2 Uds. Units	60 Cajas Cases

AFINADOS

REFINED

OREGANO

OREGANO

TEMPRANILLO

GRAPE



AFINADOS

REFINED

Quesos elaborados a partir de leche cruda de oveja, madurados en bodega un mínimo de 12 meses, con especias en su corteza, lo que le da al queso un sabor muy pronunciado. Esta capa no llega a penetrar en la pasta, pero sí logra que ésta se impregne de sus rasgos sensoriales, cuyo resultado es el de un exquisito queso. Se presentan envasados al vacío, para que el aroma y el sabor de las especialidades penetren más intensamente en los quesos, confiriéndoles una personalidad única.

Cheese made from raw sheep milk, matured in the cellar for a minimum of 12 months, after which is covered with spices on its rind, which give the cheese a personal taste and buttery texture. This layer does not penetrate into the mass, but it manages that its best qualities are imbued, whose result is a delicious cheese. They are vacuum-packed, so that the aroma and flavour of the specialties penetrate more intensely in the cheese, giving it a unique personality.

PIMENTÓN

PAPRIKA



MANTECA

LARD



BRANDY

BRANDY



*También disponible en formato mini.
*Also available in mini format.

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Palet
Leche Cruda Raw milk	+12 Meses Months	2,800 Kg	∅ 19 Cm	2 Units	60 Cajas Cases

ESPECIALIDADES

SPECIALITIES

TARTUFO

TRUFFLE

Queso de Oveja elaborado con leche cruda y trufa del Piemonte italiano cuyo aporte de sabores y aromas confieren a este producto unas características únicas y exquisitas. Corteza natural

Sheep Cheese made from raw sheep milk and truffle from the Italian Piemonte whose smells and tastes gives to this new cheese unique and delicious features. Natural rind.

CON PIMIENTA NEGRA

WITH BLACK PEPPER

Queso de Oveja elaborado con leche cruda. Con granos de pimienta negra en su interior que otorgan un aroma y un sabor intensos en toda la pasta. Perfecto para los amantes de esta especia. Corteza Natural.

Sheep cheese made from raw sheep milk. With black peppercorns inside that give it an intense flavor and aroma in all the curd. A perfect cheese for pepper lovers. Natural rind.



*También disponible en formato mini.
*Also available in mini format.

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Palet
Leche Cruda Raw milk	3,5 - 6 Meses Months	3,000 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. Units	60 Cajas Cases



ESPECIALIDADES

SPECIALITIES

AZAFRÁN

SAFFRON

Queso de oveja elaborado con auténtico Azafrán KARKOM D.O. de la Mancha. Descubre el sabor tan característico del azafrán mezclado con los aromas propios del queso de oveja elaborado con leche cruda. Corteza Natural.

Sheep Cheese made from real Saffron KARKOM D.O. La Mancha. Discover the characteristic taste of the saffron with the aromas of the sheep cheese made from raw sheep milk. Natural Rind.

RÍO NUEVO

NEW RIVER

Queso elaborado con leche cruda y cinco meses de maduración, con leche de oveja y vaca a partes iguales. Con retrogusto de nueces y frutos secos que le aporta en su mayoría la leche de oveja.

Cheese made with an equal combination of sheep's milk and cow's milk and a ripening of 5 months. Also the sheep's milk provides a characteristic, subtle and elegant nutty flavour and aromas.



*También disponible en formato mini.
*Also available in mini format.

Leche de oveja Sheep milk	Curación Ripening	Peso Weight	Dimensiones Dimensions	Uds./Caja Units/Case	Cajas/Palet Cases/Pallet
Leche Cruda Raw milk	3,5 - 6 Meses Months	3,000 Kg	Ø 19 Cm	2 Uds. Units	60 Cajas Cases





FUENTESAÚCO - ZAMORA - ESPAÑA
WWW.RIBERIEGO.COM