

FAMILIA COINGA

La Cooperativa Insular Ganadera de Menorca (COINGA) nació en 1966 gracias a la fuerte alianza entre ganaderos y productores para luchar por la sostenibilidad del sector lácteo en Menorca y dar un valor diferencial a su producción de leche y queso uniéndola bajo una misma marca de garantía: COINGA.

LA MARCA Y MENORCA

En Coinga nos comprometemos al máximo con la conservación de nuestro entorno, la isla de Menorca, declarada Reserva de Biosfera por la Unesco desde 1993. Nuestro queso cuenta con Denominación de Origen Protegida desde 1985.

COINGA HOY

50 años después son más de 60 las granjas asociadas a COINGA y seguimos elaborando nuestros productos como se ha hecho siempre, de la manera más natural.

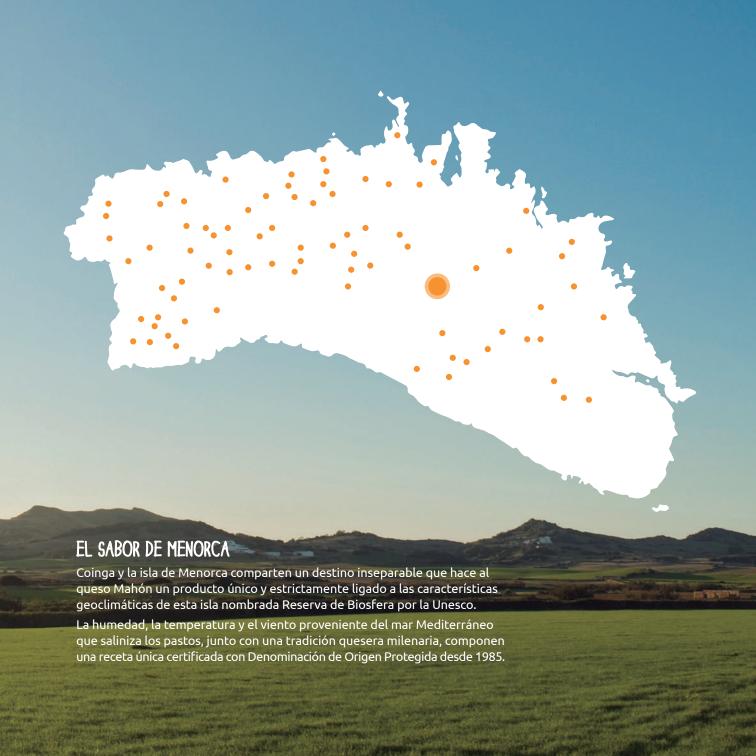




CALIDAD Y SEGURIDAD

Todos nuestros productos están certificados con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria, International Food Standard.





Curado

QUESOS LECHE PASTEURIZADA

Nuestro queso curado madura entre **180 y 240 días** alcanzando un **sabor intenso y aromático con recuerdos a cuero y madera envejecida.**

La pasta es firme, consistente y descubre, al corte, una superficie ligeramente rugosa y de suave brillo. Una delicia para los amantes del queso. Ideal como **aperitivo o postre**, acompañado con frutos secos o frutas dulces, mucho mejor en compañía.

Pieza

Peso Neto: 2500 g Aprox.





Cuarto

Con y sin estuche Peso Neto: 620 g







Cuña

Peso Neto: 320 y 200 g



Mini

Con y sin estuche Peso Neto: 650-750 g





Semicurado

QUESOS LECHE PASTEURIZADA

Su tiempo de maduración abarca entre 90 y 120 días. Su sabor láctico es evolucionado y persistente, con reminiscencias a mantequilla y frutos secos tostados. Textura mantecosa, de corte fácil, muestra una superficie lisa, entera y brillante. Este es el queso Mahón más versátil, ideal para tapas, gratinado, sobre pan tostado con tomate o la clásica tostada balear con sobrasada caliente. Un imprescindible en las tablas de quesos españoles.



Pieza

Peso Neto: 2800 g Aprox.





Peso Neto: 350 y 225 g

Cuña



Mini

Con y sin estuche Peso Neto: 700-800 g



Medio Mini

Con estuche Peso Neto: 350 g



Lonchas

Peso Neto: 150, 200 y 400 g

Crema de Queso

Peso Neto: 125 g y 1000 g







animalwelfair.com

Tierno

QUESOS LECHE PASTEURIZADA

El preferido de los pequeños de la casa se elabora con un oreo de 30 días. **De sabor láctico suave y textura cremosa**, su pasta es blanquecina y sin apenas corteza. Rico en calcio y fósforo, es ideal para niños y mayores. Sin duda, un queso que enternece todo tipo de paladares. **Perfecto para gratinar** o a tacos en ensaladas.



Cuarto

Con y sin estuche Peso Neto: 750 g





Pieza

Peso Neto: 3000 g Aprox.



Cuña

Peso Neto: 375 y 250 g



Fresco

QUESOS LECHE PASTEURIZADA

El más joven de nuestros quesos se elabora con **leche pasteurizada de vaca** para consumir de forma inmediata. De **sabor láctico suave y fresco** con una textura firme y agradable. Sus propiedades se mantienen intactas durante 30 días, siempre que se conserve envasado y en frío. Perfecto para dietas bajas en calorías. Y nuestra recomendación es hacerlo **a la plancha**, ¡**Exquisito!**

Pieza

Peso Neto: 3000 g



Mini

Peso Neto: 500 g





Sa Naveta, Curado

QUESOS TRADICIONALES

Elaborado con **leche de vaca,** conserva el método de elaboración tradicional prensando la pasta a mano. Cubierto con aceite y pimentón durante su curación, la corteza va tomando un color marrón claro. El semicurado es madurado entre 90 y 120 días, mientras que el curado madura entre 180 y 240 días.

Sabor y aromas muy evolucionados, intensos y ligeramente picantes, con una persistencia bucal larga, que se van acentuando durante su curación.

Sin duda la variedad más gourmet, y la preferida de los más queseros, que te **transportará directamente a las costumbres de Menorca**, donde habitualmente se come acompañado de frutas dulces, o rallado sobre pasta en las versiones más curadas.

Pieza

Peso Neto: 1700 g Aprox.





Cuarto

Peso Neto: 400 g

Cuña

Peso Neto: 190 g







Sa Naveta, Semicurado

ער עון

QUESOS TRADICIONALES

Cuarto

Peso Neto: 420 g



Cuña

Peso Neto: 200 g



Pieza

Peso Neto: 1800 g Aprox.





animalwelfair.com



Elaborado con leche fresca pasteurizada de vaca. Es una bebida fermentada parecida al yogur. De **sabor suave** y agradable. El kéfir natural **es un alimento probiótico con un alto valor nutricional** que puedes tomar en cualquier momento del día, 100% natural. Si lo acompañas de fruta natural o frutos secos se convierte en el desayuno o merienda ideal, sano y equilibrado.



Kéfir naturalBotella PET 1 l







Kéfir sabor fresa

Botella PFT 1 l

El kéfir sabor a fresa **es el preferido de los más pequeños** de la casa.

El kéfir Coinga tiene una vida útil de 37 días y debe conservarse en frío. Agitar bien antes de consumir.





Leche fresca

La leche fresca Coinga se envasa y distribuye el mismo día de la recogida en las granjas para que llegue a nuestros clientes en pocas horas. Esta leche se trata mediante una pasteurización controlada para mantener al máximo las cualidades y el **sabor tan natural que la caracteriza**. Su vida útil es de 15 días y debe conservarse en frío.

De los pastos a casa, naturalmente.







Fresca Semidesnatada

Botella PFT 1 l



Diariamente recogemos la leche de nuestros ganaderos para envasarla lo más fresca posible. Un trayecto corto y controlado para respetar el **sabor único de la leche producida en Menorca**, declarada Reserva de Biosfera por la UNESCO.



animalwelfair.com



BIENESTAR ANIMAL

Nos preocupamos por producir alimentos de calidad, con leche de vacas 100% de Menorca que comen sano, pastan libres y tienen los mejores cuidados. Leche obtenida de manera natural, sostenible y respetuosa con el medio ambiente y el bienestar animal. Todos nuestros productos están certificados en bienestar animal.





COOPERATIVA COINGA

La incorporación de las nuevas tecnologías ha supuesto una mejora para nuestra Cooperativa a lo largo de la historia, aun así seguimos manteniendo los valores tradicionales del proceso de elaboración recogiendo en cada queso el saber hacer de nuestros antepasados y satisfaciendo una demanda de la sociedad, que cada vez más busca que se cuide la manera en que se producen los alimentos.

Así damos valor añadido a nuestros productos.

COINGA.COM COOPERATIVA INSULAR GANADERA DE MENORCA

Nuestros últimos premios



MEJOR COOPERATIVA AGROALIMENTARIA DE ESPAÑA EN DESARROLLO RURAL 2021 OTORGA COOPERATIVAS AGRO-ALIMENTARIAS DE ESPAÑA





















