ELS NOSTRES PRODUCTES

Coinga

NATURALMENT

BENESTAR ANIMAL
CERTIFICAT WELFAIR®
animalwelfair.com

CONSELLO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN
QUESO Mahón MENORCA

DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA

COOPERATIVA INSULAR GANADERA DE MENORCA

FAMILIA COINGA

La Cooperativa Insular Ramadera de Menorca (COINGA) va néixer el 1966 gràcies a la forta aliança entre ramaders i productors per lluitar per la sostenibilitat del sector lacti a Menorca i donar un valor diferencial a la seva producció de llet i formatge unint-la sota una mateixa marca de garantia: COINGA.

LA MARCA I MENORCA

A Coinga ens comprometem d'allò més amb la conservació del nostre entorn, l'illa de Menorca, declarada Reserva de la Biosfera per la UNESCO des del 1993. El nostre formatge compta amb Denominació d'Origen Protegida des del 1985.

COINGA AVUI

50 anys després, són més de 60 les granges associades a COINGA i continuem elaborant els nostres productes com s'ha fet sempre, de la manera més natural.

QUALITAT I SEGURETAT

Tots els nostres productes estan certificats amb els estàndards més alts de qualitat i seguretat alimentària, International Food Standard.

Jaume Moll
pagès finca Son Bou Vell.
CIUTADELLA

Sebastià Capó
pagès finca Binialfus
ALAIOR

EL SABOR DE MENORCA

Coinga i l'illa de Menorca comparteixen un destí inseparable que fa del formatge Maó un producte únic i estrictament lligat a les característiques geoclimàtiques d'aquesta illa nomenada Reserva de la Biosfera per la UNESCO. La humitat, la temperatura i el vent provinent del mar Mediterrani que salinitza els pastius, juntament amb una tradició formatgera mil·lenària, componen una recepta única certificada amb Denominació d'Origen Protegida des del 1985.

Curat

FORMATGES LLET PASTEURITZADA

El nostre formatge curat madura entre **180 i 240 dies** i així aconsegueix un **sabor intens i aromàtic amb records a cuir i fusta envellida.**
La pasta és ferma, consistent i descobreix, en tallar-lo, una superfície lleugerament rugosa i de brillantor suau. Una delícia per als amants del formatge. Ideal com a **aperitiu o per a postres,** acompanyat amb fruits secs o fruites dolces, molt millor en companyia.

Peça

Pes Net: 2500 g Aprox.

Quart

Amb estoig i sense
Pes Net: 620 g

Formatge Natural*

ALIMENTADES AMB PASTURES
GRASS FED

Cunya

Pes Net: 320 i 200 g

Mini

Amb estoig i sense
Pes Net: 650-750 g

BENESTAR ANIMAL
CERTIFICAT
WELFAIR®
animalwelfair.com

Semicurat

FORMATGES LLET PASTEURITZADA

El temps de maduració comprèn entre **90 i 120 dies**. E**l seu sabor làctic és evolucionat i persistent, amb reminiscències de mantega i fruits secs torrats.** Textura mantegosa, de tallada fàcil, mostra una superfície llisa, sencera i brillant. Aquest és el formatge Maó més versàtil, ideal per a tapes, gratinat, **sobre pa torrat amb tomàquet** o la clàssica torrada balear amb sobrassada calenta. Un imprescindible a les taules de formatges espanyols.

Peça

Pes Net: 2800 g Aprox.

Quart

Amb estoig i sense
Pes Net: 680 g

Cunya

Pes Net: 350 i 225 g

Formatge Natural*

ALIMENTADES AMB PASTURES
GRASS FED

Mini

Amb estoig i sense
Pes Net: 700-800 g

Mig Mini

Amb estoig
Pes Net: 350 g

Llescat

Pes Net: 150, 200 i 400 g

Crema de formatge

Pes Net: 125 g i 1000 g

BENESTAR ANIMAL
CERTIFICAT WELFAIR®
animalwelfair.com

Tendre

FORMATGES LLET PASTEURITZADA

El preferit dels petits de casa, s'elabora amb un oreig de 30 dies. **De sabor làctic suau i textura cremosa**, la pasta és blanquinosa i sense gaire escorça. Ric en calci i fòsfor, és ideal per a nens i grans. Sens dubte, un formatge que entendreix tot tipus de paladars. **Perfecte per gratinar i en amanides**.

Peça

Pes Net: 3000 g Aprox.

Quart

Amb estoig i sense
Pes Net: 750 g

Cunya

Pes Net: 375 i 250 g

Formatge Natural*

ALIMENTADES AMB PASTURES
GRASS FED

Fresc

FORMATGES LLET PASTEURITZADA

El més jove dels nostres formatges s'elabora amb **llet pasteuritzada de vaca** per consumir de manera immediata. De **sabor làctic suau i fresc** amb una textura ferma i agradable. Les seves propietats es mantenen intactes durant 30 dies, sempre que es conservi envasat i en fred. Perfecte per a dietes baixes en calories. I la nostra recomanació és **fer-lo a la planxa, exquisit!**

Peça

Pes Net: 3000 g

Mini

Pes Net: 500 g

BENESTAR ANIMAL
CERTIFICAT WELFAIR®
animalwelfair.com

Sa Naveta, Curat

FORMATGES TRADICIONALS

Elaborat amb **llet de vaca**, conserva el mètode d'elaboració tradicional premsant la pasta a mà. Cobert amb oli i pebre vermell durant la seva curació, l'escorça va prenent un color marró clar. El semicurat és madurat entre 90 i 120 dies, mentre que el curat madura entre 180 i 240 dies. **Sabor i aromes molt evolucionats, intensos i lleugerament picants,** amb una persistència bucal llarga, que es van accentuant durant la seva curació.

Sens dubte, la varietat més gurmet, i la preferida dels més formatgers, que **et transportarà directament als costums de Menorca**, on habitualment es menja acompanyat de fruites dolces o ratllat sobre pasta en les versions més curades.

Peça

Pes Net: 1700 g Aprox.

Quart

Pes Net: 400 g

Cunya

Pes Net: 190 g

Formatge Natural*

ALIMENTADES AMB PASTURES
GRASS FED

Sa Naveta, Semicurat

FORMATGES TRADICIONALS

Quart

Pes Net: 420 g

Peça

Pes Net: 1800 g Aprox.

Cunya

Pes Net: 200 g

BENESTAR ANIMAL
CERTIFICAT WELFAIR®
animalwelfair.com

Quefir

Elaborat amb llet fresca pasteuritzada de vaca. És una beguda fermentada semblant al iogurt. **De sabor suau** i agradable. El quefir natural **és un aliment probiòtic amb un alt valor nutricional** que pots prendre en qualsevol moment del dia, 100% natural. Si ho acompanyes de fruita natural o fruita seca es converteix en l'esmorzar o berenar ideal, sa i equilibrat.

Quefir natural

Ampolla PET 1 l

Quefir sabor maduixa

Ampolla PET 1 l

El quefir sabor maduixa **és el preferit dels més petits de la casa.**

El quefir Coinga té una vida útil de 37 dies i ha de conservar-se en fred.
Batre abans de consumir.

100% Natural*

ALIMENTADES AMB PASTURES • GRASS FED

Llet fresca

La llet fresca Coinga s'envasa i es distribueix el mateix dia de la recollida a les granges perquè arribi als nostres clients en poques hores. Aquesta llet es tracta mitjançant una pasteurització controlada per mantenir al màxim les qualitats i el **sabor tan natural que la caracteritza**. La seva vida útil és de 15 dies i cal conservar-la en fred. **Dels pastius a casa, naturalment**.

Fresca Sencera
Ampolla PET 1 l

Fresca Semidesnatada
Ampolla PET 1 l

Diàriament recollim la llet dels nostres ramaders per envasar-la com més fresca millor. Un trajecte curt i controlat per respectar el **sabor únic de la llet produïda a Menorca,** declarada Reserva de la Biosfera per la UNESCO.

BENESTAR ANIMAL
CERTIFICAT WELFAIR®
animalwelfair.com

BENESTAR ANIMAL
CERTIFICAT WELFAIR®
animalwelfair.com

BENESTAR ANIMAL

Ens preocupem per produir aliments de qualitat, amb llet de vaques 100% de Menorca que mengen sa, pasturen lliures i tenen les millors cures. Llet obtinguda de manera natural, sostenible i respectuosa amb el medi ambient i el benestar animal.
Tots els nostres productes estan certificats en benestar animal.

COOPERATIVA COINGA

La incorporació de les noves tecnologies ha suposat una millora per la nostra Cooperativa al llarg de la història, així i tot continuem mantenint els valors tradicionals del procés d'elaboració recollint en cada formatge el coneixement dels nostres avantpassats i satisfent una demanda de la societat, que cada vegada més busca que es cuidi la manera en què es produeixen els aliments.
Així donem valor afegit als nostres productes.

COINGA.COM

COOPERATIVA INSULAR GANADERA DE MENORCA

Els nostres últims premis

MILLOR COOPERATIVA AGROALIMENTÀRIA D'ESPANYA EN DESENVOLUPAMENT RURAL 2021
ATORGA COOPERATIVES AGRO-ALIMENTÀRIES D'ESPANYA

2022 WORLD CHEESE AWARDS
2021 WORLD CHEESE AWARDS
2018 WORLD CHEESE AWARDS
2017 WORLD CHEESE AWARDS
2016 WORLD CHEESE AWARDS
2015 WORLD CHEESE AWARDS
2014 WORLD CHEESE AWARDS
2013 WORLD CHEESE AWARDS
2012 WORLD CHEESE AWARDS
2011 WORLD CHEESE AWARDS
2010 WORLD CHEESE AWARDS