NOS PRODUITS

Coinga

NATURELLEMENT

BIEN-ÊTRE ANIMAL
CERTIFICATION WELFAIR®
animalwelfair.com

CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN
QUESO Mahón MENORCA

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

COOPERATIVA INSULAR GANADERA DE MENORCA

FAMILLE COINGA

La Coopérative Insulaire d'Élevage de Minorque (COINGA) a été fondée en 1966 grâce à la solide alliance entre éleveurs et producteurs pour la lutte pour la durabilité du secteur laitier à Minorque et pour donner une valeur différentielle à leur production de lait et de fromage, sous un même label de garantie COINGA.

LA MARQUE ET MINORQUE

Chez Coinga nous nous engageons pour le plus grand respect de notre environnement, l'île de Minorque, déclarée Réserve de la Biosphère par l'Unesco depuis 1993. Notre fromage bénéficie de l'Appellation d'Origine Protégée depuis 1985.

COINGA AUJOURD'HUI

Près de 60 ans plus tard, il y a plus de 60 fermes associées à COINGA et nous continuons à fabriquer nos produits selon les méthodes de toujours, de la manière la plus naturelle.

QUALITE ET SECURITE

Tous nos produits sont certifiés avec les plus hauts standards de qualité et de sécurité alimentaire: International Food Standard.

Jaume Moll
Exploitant propriété Son Bou Vell
CIUTADELLA

Sebastià Capó
Exploitant propriété Binialfus
ALAIOR

LA SAVEUR DE MINORQUE

Coinga et l'île de Minorque partagent un destin inséparable qui fait du fromage de Mahón un produit unique, et résultant des caractéristiques géo-climatiques de cette île déclarée Réserve de la Biosphère par l'Unesco.

L'humidité, la température et le vent en provenance de la mer Méditerranée qui salinise les pâturages, conjointement à une tradition fromagère millénaire, constituent une recette unique certifiée avec Appellation d'Origine Protégée depuis 1985.

Sec

FROMAGES AU LAIT PASTEURISE

Le temps d'affinage de notre fromage sec varie de **180 à 240 jours, en atteignant une saveur intense et aromatique qui évoque le cuir et le bois vieilli.** La pâte est ferme, consistante et dévoile, à la coupe, une surface légèrement rugueuse et un brillant délicat. Un délice pour les amateurs de fromage. Idéal en apéritif ou dessert, **accompagné de fruits secs ou de fruits sucrés,** bien meilleur en compagnie.

Pièce

Poids Net: 2500 g Env.

Quart

Avec et sans étui
Poids Net: 620 g

Fromage Naturel*

NOURRI DE PATURAGES
GRASS FED

Quartier

Poids Net: 320 et 200 g

Mini

Avec et sans étui
Poids Net: 650-750 g

BIEN-ÊTRE ANIMAL
CERTIFICATION WELFAIR®
animalwelfair.com

Demi-sec

FROMAGES AU LAIT PASTEURISE

Son temps d'affinage varie de **90 à 120 jours. Sa saveur lactique est prononcée et persistante, avec des réminiscences de beurre et de fruits secs grillés.** Texture onctueuse, découpe facile, présente une surface lisse, entière et brillante. C'est le fromage Mahón le plus versatile, idéal pour tapas, gratiné, **sur pain grillé avec de la tomate** ou le toast typique des Baléares à la soubressade chaude. Un must sur les planches de fromages espagnols.

Pièce

Poids Net: 2800 g Env.

Quart

Avec et sans étui
Poids Net: 680 g

Quartier

Poids Net: 350 et 225 g

Fromage Naturel*

NOURRI DE PATURAGES
GRASS FED

Mini

Avec et sans étui
Poids Net: 700-800 g

Halbe Mini

Avec et sans étui
Poids Net: 350 g

Tranches

Poids Net: 150, 200 et 400 g

Crème de Fromage

Poids Net: 125 g et 1000 g

BIEN-ÊTRE ANIMAL
CERTIFICATION WELFAIR®
animalwelfair.com

Tendre

FROMAGES AU LAIT PASTEURISE

Le préféré des plus petits élaboré avec un séchage à l'air de 30 jours. **De saveur lactique douce et de texture crémeuse,** sa pâte est blanchâtre et pratiquement sans croûte. Riche en calcium et phosphore, idéal pour les petits et les grands. Sans aucun doute, un fromage qui séduit tous les palais. **Parfait pour gratiner ou en dés dans les salades.**

Pièce

Poids Net: 3000 g Env.

Quart

Avec et sans étui
Poids Net: 750 g

Quartier

Poids Net: 375 et 250 g

Fromage Naturel*

NOURRI DE PATURAGES
GRASS FED

Frais

FROMAGES AU LAIT PASTEURISE

Le plus jeune de nos fromages est fabriqué à base de **lait pasteurisé de vache** à consommer immédiatement. **De saveur lactique douce et fraîche** avec une texture ferme et agréable. Ses propriétés demeurent intactes pendant 30 jours, à condition qu'il soit conservé emballé et au froid. Parfait pour les régimes basses calories. Et nous recommandons de le **faire griller, c'est exquis!**

Pièce

Poids Net: 3000 g

Mini

Poids Net: 500 g

BIEN-ÊTRE ANIMAL
CERTIFICATION WELFAIR®
animalwelfair.com

Sa Naveta, Sec

FROMAGES TRADITIONNELS

Fabriqué avec **du lait de vache**, selon la méthode de fabrication traditionnelle en pressant la pâte à la main. Recouvert d'huile et de piment rouge pendant son affinage, la croûte prend une couleur marron clair.
La période d'affinage du demi-sec varie de 90 à 120 jours, alors que celle du fromage sec varie de 180 à 240 jours. **Saveur et arômes très prononcés, intenses et légèrement épicés**, avec une longue persistance en bouche, qui s'intensifient pendant l'affinage.

C'est sans aucun doute la variété la plus fine, et la préférée des amateurs de fromages, qui vous **transportera directement aux traditions de Minorque**, où il est habituellement dégusté accompagné de fruits sucrés, ou râpé sur les pâtes quand il est très sec.

Pièce

Poids Net: 1700 g Env.

Quart

Poids Net: 400 g

Quartier

Poids Net: 190 g

Fromage Naturel*

NOURRI DE PATURAGES
GRASS FED

Sa Naveta, Demi-sec

FROMAGES TRADITIONNELS

Quart

Poids Net: 420 g

Pièce

Poids Net: 1800 g Env.

Quartier

Poids Net: 200 g

BIEN-ÊTRE ANIMAL
CERTIFICATION WELFAIR®
animalwelfair.com

Kéfir

Élaboré avec du lait de vache frais et pasteurisé. Il s'agit d'une boisson fermentée semblable au yaourt. Sa **saveur est douce** et agréable. Le kéfir naturel **est un aliment 100 % naturel. Grâce à ses propriétés probiotiques** à haute valeur nutritive, vous pouvez le boire à tout moment de la journée. Accompagné de fruits ou de noix, il se transforme en petit-déjeuner ou le goûter idéal, sain et équilibré.

Kéfir naturel

Bouteille PET 1 l

Kéfir aromatisé à la fraise

Bouteille PET 1 l

Le kéfir aromatisé à la fraise **est le préféré des tout petits**.

Le kéfir Coinga a une durée de vie de 37 jours et doit être conservé au réfrigérateur.
Bien agiter avant consommation.

100% Naturel *

NOURRI DE PATURAGES
GRASS FED

Lait Cru

Le lait cru Coinga est conditionné et distribué le jour même de la collecte dans les fermes afin qu'il soit chez nos clients en peu de temps. Ce lait est traité par pasteurisation contrôlée pour conserver au maximum les qualités et la **saveur si naturelle qui le caractérise.** Se conserve 15 jours et au frais.

Des pâturages à la maison, naturellement.

Cru Entier
Bouteille PET 1l

Cru Écrémé
Bouteille PET 1 l

Chaque jour, nous collectons le lait de notre agriculteurs de l'emballer le plus frais possible. Un parcours court et maîtrisé à respecter **le goût unique du lait produit en Minorque**, déclarée réserve de biosphère par l'Unesco.

BIEN-ÊTRE ANIMAL
CERTIFICATION WELFAIR®
animalwelfair.com

BIEN-ÊTRE ANIMAL
CERTIFICATION WELFAIR®
animalwelfair.com

BIEN-ÊTRE ANIMAL

Nous avons à cœur de produire des aliments de qualité, avec du lait de vaches 100 % minorquines qui mangent sainement, paissent en toute liberté et bénéficient des meilleurs soins. Le lait est obtenu de manière naturelle, durable et respectueuse de l'environnement et du bien-être animal. Tous nos produits sont certifiés en matière de bien-être animal.

COOPÉRATIVE COINGA

Depuis la création de notre coopérative, l'implémentation de nouvelles technologies a permis de considérables améliorations. Pour autant, nous veillons à maintenir les valeurs traditionnelles de notre processus de production. Chacun de nos formages renferme le savoir-faire de nos ancêtres et répond aux exigences des consommateurs en matière de production. C'est là toute la valeur ajoutée de nos produits.

COINGA.COM

COOPERATIVA INSULAR GANADERA DE MENORCA

Nos dernières récompense

PRIX DE LA MEILLEURE COOPÉRATIVE AGROALIMENTAIRE D'ESPAGNE EN DÉVELOPPEMENT RURAL 2021
DÉCERNÉ PAR LES COOPÉRATIVES AGROALIMENTAIRES D'ESPAGNE

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