

# UNSERE PRODUKTE



NÄTURLICH



[animalwelfair.com](http://animalwelfair.com)



COOPERATIVA INSULAR GANADERA DE MENORCA

## FAMILIE COINGA

Die Genossenschaft Cooperativa Insular Ganadera de Menorca (COINGA) entstand 1966 aufgrund des starken Bündnisses zwischen Viehzüchtern und Produzenten, um sich für die Nachhaltigkeit des Milchsektors auf Menorca einzusetzen und seiner Milch- und Käseproduktion einen differenzierenden Wert zu verleihen, indem sie unter ein und derselben Marke für Garantie vereint wurde: COINGA.

## DIE MARKE UND MENORCA

Wir von Coinga engagieren uns sehr für die Erhaltung unserer Umgebung, die Insel Menorca, die 1993 von der UNESCO zum Biosphärenreservat erklärt wurde. Unser Käse hat seit 1985 die geschützte Herkunftsbezeichnung.

## COINGA HEUTE

Fast 60 Jahre später sind mehr als 60 landwirtschaftliche Betriebe der COINGA beigetreten; dabei stellen wir unsere Produkte weiterhin wie immer auf die natürlichste Art her.

## QUÄLITÄT UND SICHERHEIT

Alle unsere Produkte sind mit den höchsten Standards für Lebensmittelqualität und -sicherheit ausgezeichnet: International Food Standard.



**Jaume Moll**  
Landwirt des Guts Son Bou Vell  
CIUTADELLA

**Sebastià Capó**  
Landwirt des Guts Binialfus  
ALAIOR



## DER GESCHMACK VON MENORCA

Coinga und die Insel Menorca teilen ein unzertrennliches Ziel, das den Mahón-Käse zu einem einzigartigen Produkt macht, der eng mit den geoklimatischen Eigenschaften dieser Insel, die von der Unesco zum Biosphärenreservat erklärt ist, verbunden ist.

Die Feuchtigkeit, die Temperatur und der Wind des Mittelmeers, der die Weiden salzt, bilden zusammen mit einer uralten Käsetradition ein einzigartiges Rezept, das seit 1985 mit der geschützten Herkunftsbezeichnung zertifiziert ist.

# Alter Käse

KÄSE AUS PASTEURISIERTER MILCH

Unser alter Käse reift zwischen **180 und 240 Tagen** und **erzielt so einen intensiven und aromatischen Geschmack, der an Leder und altes Holz erinnert.**

Die Paste ist fest, konsistent und weist beim Aufschneiden eine leicht raue, sanft glänzende Schnittfläche auf. Eine Köstlichkeit für Käsefreunde. Ideal als Aperitif oder Dessert zusammen mit **Trockenfrüchten oder süßen Früchten**, in geselliger Runde.

## Stück

Nettogewicht: 2500 g Ca.



## Viertel

Mit und ohne Tasche  
Nettogewicht: 620 g





## Keil

Nettogewicht: 320 und 200 g



## Mini

Mit und ohne Tasche  
Nettogewicht: 650-750 g



TIER-  
SCHUTZ  
WELFAIR®  
ZERTIFIKAT

animalwelfare.com

# Mittelalter Käse

## KÄSE AUS PASTEURISIRTER MILCH

Dieser Käse reift zwischen **90 und 120 Tagen**. Sein **Milchgeschmack ist entwickelt und anhaltend mit einem Hauch von Butter und gerösteten Trockenfrüchten**. Butterige Textur, leicht aufzuschneiden, mit glatter, vollständiger und glänzender Schnittfläche. Das ist der vielseitigste Mahón-Käse, ideal für Tapas, überbacken, **auf geröstetem Brot mit Tomate** oder als klassischer Balearentoast. Ein unverzichtbares Teil auf spanischen Käseplatten.



### Stück

Nettogewicht: 2800 g Ca.



### Viertel

Mit und ohne Tasche  
Nettogewicht: 680 g



### Keil

Nettogewicht: 350 und 225 g





## Mini

Mit und ohne Tasche  
Nettogewicht: 700-800 g



## Halbe Mini

Mit und ohne Tasche  
Nettogewicht: 350 g



## Scheiben

Nettogewicht: 150, 200 und 400 g



## Frischkäse

Nettogewicht: 125 g und 1000 g



TIER-  
SCHUTZ  
WELFAIR®  
ZERTIFIKAT

animalwelfare.com

# Junger Käse

KÄSE AUS PASTEURISIERTER MILCH

Kinder mögen am liebsten diesen Käse, der 30 Tage an der Luft getrocknet wurde. **Milder Milchgeschmack, cremige Textur**, weiße Paste, praktisch ohne Rinde. Reich an Kalzium und Phosphor, ideal für Klein und Groß. Ein Käse, der zweifellos jede Art von Gaumen entzückt. **Perfekt zum Überbacken oder als Käsewürfel in Salaten.**



## Stück

Nettogewicht: 3000 g Ca.



## Viertel

Mit und ohne Tasche  
Nettogewicht: 750 g



## Keil

Nettogewicht: 375 und 250 g





# Frischkäse

## KÄSE AUS PASTEURISIERTER MILCH

Der jüngste unserer Käsesorten wird **aus pasteurisierter Kuhmilch** zum sofortigen Verzehr hergestellt. **Milder, frischer Milchgeschmack mit fester** und angenehmer Textur. Verpackt und kühl gelagert, hält er sich 30 Tage. Perfekt für kalorienarme Diäten. Wir empfehlen Ihnen, diesen Käse **gegrillt zu essen. Exquisit!**



### Stück

Nettogewicht: 3000 g



### Mini

Nettogewicht: 500 g



TIER-  
SCHUTZ  
WELFAIR®  
ZERTIFIKAT

[animalwelfair.com](http://animalwelfair.com)

# Sa Naveta, Alter Käse

## TRADITIONELLER KÄSE

Hergestellt aus **Kuhmilch**, behält die traditionelle Methode bei, die Pasta von Hand zu pressen. Während der Reifung wird der Käse mit Öl und Paprikapulver abgedeckt, sodass die Rinde eine hellbraune Farbe annimmt. Der mittelalte Käse wird zwischen 90 und 120 Tagen gereift, während der alte Käse zwischen 180 und 240 Tagen reift. **Geschmack und Aromen, die sich während der Reifung verstärken**, sehr entwickelt, intensiv und leicht scharf, lang anhaltend im Mund.

Dieser Käse ist zweifellos die beste Gourmet-Sorte, der Lieblingskäse der anspruchsvollsten Käsefreunde, der Sie direkt zu den **Bräuchen von Menorca führt**, wo er zusammen mit süßen Früchten oder gerieben auf Pasta in den reifsten Versionen verzehrt wird.

### Stück

Nettogewicht: 1700 g Ca.



### Viertel

Nettogewicht: 400 g



### Keil

Nettogewicht: 190 g



# Sa Naveta, Mittelalter Käse



TRADITIONELLER KÄSE

## Viertel

Nettogewicht: 420 g



## Stück

Nettogewicht: 1800 g Ca.



## Keil

Nettogewicht: 200 g



TIER-  
SCHUTZ  
WELFAIR®  
ZERTIFIKAT

[animalwelfair.com](http://animalwelfair.com)

# Kefir

Hergestellt aus frischer, pasteurisierter Kuhmilch.  
Ein fermentiertes Getränk, vergleichbar mit Joghurt.

**Es hat einen milden und angenehmen Geschmack.**

**Natürlicher Kefir ist ein probiotisches Lebensmittel mit hohem Nährwert**, das zu jeder Tageszeit getrunken werden kann, 100 % natürlich. Zusammen mit natürlichem Obst oder Nüssen wird er zum idealen Frühstück oder Snack, gesund und ausgewogen.



## Natürlicher Kefir

Flasche PET 1 l



## Kefir Erdbeergeschmack

Flasche PET 1 l

Kefir mit Erdbeergeschmack ist **bei den Kleinen daheim sehr beliebt.**

**Coinga Kefir hält sich 37 Tage** und muss im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Vor Gebrauch gut schütteln.



# Frischmilch

Die Frischmilch von Coinga wird am selben Tag, an dem sie von den Bauernhöfen abgeholt wird, abgefüllt und vertrieben, damit sie unsere Kunden in nur wenigen Stunden erreicht. Diese Milch wird mit einer kontrollierten Pasteurisierung behandelt, **um die Eigenschaften und den so natürlichen Geschmack von Frischmilch zu erhalten.**

Sie ist 15 Tage haltbar und muss kühl aufbewahrt werden.  
**Von der Weide nach Hause, natürlich.**



**Frische Vollmilch**  
Flasche PET 1l



## Frische Magermilch

Flasche PET 1 l

Täglich holen wir Milch von unserem ab Landwirte, es so frisch wie möglich zu verpacken. Ein kurzer und kontrollierter Weg zum Respekt **der einzigartige Geschmack der in Menorca**, zum Biosphärenreservat erklärt von der UNESCO.



[animalwelfare.com](http://animalwelfare.com)



[anImalwelfair.com](http://anImalwelfair.com)

## TIERSCHUTZ

Wir achten darauf, hochwertige Lebensmittel mit Milch von 100 % menorquinischen Kühen zu produzieren, die gesund ernährt werden, auf der Weide grasen und die beste Pflege erhalten. Auf natürliche, nachhaltige und umwelt- und tierschutzgerechte Weise gewonnene Milch. Alle unsere Produkte sind tierschutzzertifiziert.





## COINGA GENOSSENSCHAFT

Die Einführung neuer Technologien bedeutete für unsere Genossenschaft im Laufe der Geschichte eine Verbesserung. Trotz alledem halten wir an den traditionellen Werten des Herstellungsprozesses fest, indem wir in jeden Käse das Wissen unserer Vorfahren einfließen lassen und eine Nachfrage der Gesellschaft befriedigen, die immer mehr Wert auf eine gewissenhafte, tier- und umweltgerechte Herstellung von Lebensmitteln legt. Auf diese Weise verleihen wir unseren Produkten einen Mehrwert.

# COINGA.COM

COOPERATIVA INSULAR GANADERA DE MENORCA

## Unsere letzten Auszeichnungen



*BESTE LANDWIRTSCHAFTLICHE LEBENSMITTELGENOSSENSCHAFT SPANIENS  
IM BEREICH LÄNDLICHE ENTWICKLUNG 2021,  
VERLIEHEN VON COOPERATIVAS AGRO-ALIMENTARIAS DE ESPAÑA*

