

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DU MAHÓN-MENORCA



UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL

Le fromage MAHÓN-MENORCA est très attaché à la zone géographique où il est né : l'île de Minorque.

Pour la fabrication de ce fromage, nous utilisons du lait fraîchement traité de nos vaches ainsi qu'une méthode de tradition millénaire. Ensuite, le vent, l'humidité et la lumière de Minorque se chargent de donner à nos fromages leur goût particulier, intense et unique, qui est devenu la caractéristique la plus appréciée par les consommateurs. Le goût de Minorque.

Lorsque nous parlons du MAHÓN-MENORCA nous parlons aussi de la culture et des coutumes de l'île de Minorque où ce fromage a été et continue d'être un élément essentiel dans le maintien de la physionomie actuelle de l'île.

3 VARIÉTÉS POUR UN GOÛT UNIQUE

Le fromage MAHÓN -MENORCA est fabriqué à partir de lait de vache. Ce fromage carré à pâte pressée possède des bords et des arêtes ronds. Il existe trois variétés suivant le temps d'affinage. Il est dit « tendre » lorsqu'il est affiné de 21 à 60 jours, « demi-affiné » de 2 à 5 mois ou « affiné » au-delà de 5 mois. Il est élaboré et mûri exclusivement à Minorque selon la tradition. C'est donc à partir du degré de maturation qu'on distingue les variétés de ce fromage.



LE TENDRE

Doux comme un agneau. Sa couleur est blanche jaunâtre, avec une croûte peu développée, douce et élastique. Les arômes sont lactiques avec une légère pointe de beurre et une touche acidulée, très caractéristique du Mahón-Menorca.

Disponible au lait pasteurisé

(Mahón-Menorca)



LE DEMI-AFFINÉ

Alliance parfaite entre tendresse et caractère. Sa croûte a une couleur orange ou brune, sa pâte est ferme et se coupe facilement. Elle est reconnaissable par les « petits yeux » qu'elle possède, irrégulièrement répartis. Son goût est développé et a des arômes laitiers. Sa persistance en bouche est moyenne.

Disponible au lait cru (Mahón-Menorca artisanal) et au lait pasteurisé (Mahón-Menorca)



L'AFFINÉ

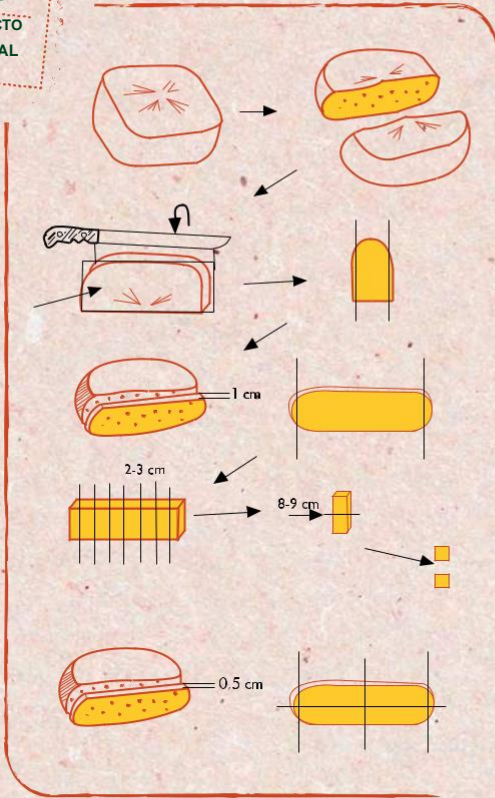
Le MUST HAVE du fromager. Sa texture est plus ferme, plus dure, moins élastique. Plus sa maturation avance, plus ce fromage devient cassant et s'écaille à la coupe. La saveur de ce fromage est très soutenue et les arômes intenses et complexes permettent une longue sensation en bouche. Il ravira les véritables amateurs de fromage.

Disponible au lait cru (Mahón-Menorca artisanal) et au lait pasteurisé (Mahón-Menorca)



PRODUCTO
ESPECIAL

L'ART DE LA DÉCOUPE



COUPEZ LA PIÈCE en deux moitiés parallèles.

ENLEVEZ LA CROÛTE à l'avant et à l'arrière du fromage puis des deux côtés.

FORMEZ DES BATONNETS ou des petits dés de dégustation.

POUR LES PLATEAUX DE FROMAGE : découpez-en 4 tranches égales.



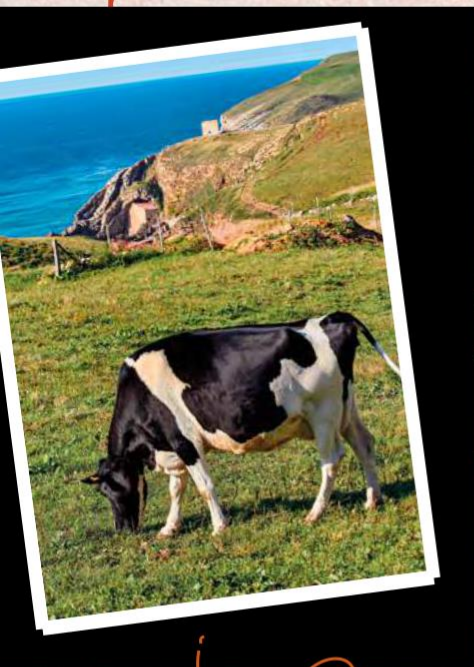
LABEL A.O.P: UN GAGE DE QUALITÉ ET D'AUTHENTICITÉ



Depuis 1985, le fromage MAHÓN-MENORCA est un produit avec une appellation d'origine protégée (A.O.P). Le conseil régulateur de l'Appellation d'origine protégée Mahón-Menorca certifie nos fromages en garantissant leur origine : Minorque. Lorsque le produit satisfait les contrôles de qualité établis, le conseil régulateur identifie chaque pièce de fromage ou portion avec une contre-étiquette numérotée.

Ce label est la seule garantie d'authenticité pour le consommateur.

FICHE D'IDENTITÉ • FROMAGE AOP



NOM : MAHÓN-MENORCA



ZONE DE PRODUCTION : Île de Minorque de l'archipel des Baléares



HAUTEUR : entre 5 & 9 cm



POIDS : de 600 g à 4 kg.



LAIT : Lait de vache entier



CROÛTE : De couleur blanche jaunâtre et orange-brune.

