



Queso Mahón-Menorca desde 1948
Elaborado con leche cruda de vaca



Presentación Quesos La Payesa

Explotaciones Pons Marín S.L.
Alaior (Menorca, Spain)



Queso Mahón-Menorca desde 1948
Elaborado con leche cruda de vaca

Somos la tercera generación de una familia dedicada al queso

Intentamos combinar:

- ◆ **Tradición**, usando exclusivamente leche cruda de vaca, tal como se ha hecho durante siglos.
- ◆ **Últimas tecnologías**: poseemos la certificación IFS.



LA PAYESA

Queso Mahón-Menorca desde 1948
Elaborado con leche cruda de vaca

Somos miembros de la Denominación de Origen (DOP)
Queso Mahón-Menorca.



Utilizamos únicamente leche de vacas de Menorca,
declarada **Reserva de la Biosfera** por la Unesco en 1993.



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



LA PAYESA

Queso Mahón-Menorca desde 1948
Elaborado con leche cruda de vaca

Variedades



LA PAYESA

Queso Mahón-Menorca desde 1948
Elaborado con leche cruda de vaca

SEMI-CURADO



2 quesos de 3.2 kg [aprox.] por caja
Peso neto 6.4 kg. [aprox.]; bruto 6.8 kg. [aprox.]
Caja: 46 x 24.5 x 9.5 cm.

suave y cremoso
dos/tres meses de maduración



LA PAYESA

Queso Mahón-Menorca desde 1948
Elaborado con leche cruda de vaca

Queso de régimen



20 días de maduración
sólo 15% de grasas

2 quesos de 2.1 kg. [aprox] por caja
Peso neto 4.2 kg. [aprox.]; bruto 4.47 [aprox.]
Caja: 42 x 21.5 x 10 cm.

