

AUTÉNTICO SABOR DE MENORCA



AUTÉNTICO SABOR AL CUADRADO

El queso **Mahón-Menorca D.O.P.** posee el sabor natural de nuestra Isla, declarada reserva de la Biosfera por la UNESCO.

Para elaborarlos empleamos leche recién ordeñada de nuestras vacas y un método de tradición milenaria. Después, el viento, la humedad y la luz de Menorca se encargan de proporcionar a nuestros quesos su sabor peculiar, intenso e inconfundible, que se ha convertido en el atributo más valorado por los consumidores. Es sabor de Menorca.

UN PRODUCTO ÚNICO

Estos factores unidos a su peculiar forma cuadrada con bordes redondeados y su color anaranjado característico, hacen que el queso Mahón-Menorca tenga una personalidad propia.

Disfruta de todas sus variedades: tierno, suave, semicurado, característico e inconfundible, y curado, una delicia para los amantes del queso.

Queso muy versátil en tu cocina: en ensaladas, en salsas para carnes o pescados, para gratinar con pasta, fundido en pizzas o tostadas, etc.

Sello de la D.O.P. garantía de calidad y autenticidad. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca, certifica nuestros quesos, garantizando su origen, Menorca.

Compra fácil: Por internet o en comercios de todos los países.



Lomo de bacalao con setas y Queso Mahón

10 lonchas finas de Queso Mahón semicurado
2 lomos de bacalao
150 gr. de setas de temporada

Descubre más recetas en www.quesomahonmenorca.com