



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

## CURADO



2 quesos de 2.6 kg. [aprox] por caja

Peso neto 5.2 kg. [aprox.]; bruto 5.6 kg. [aprox.]

Caja: 46 x 24.5 x 9.5 cm.



10/12 meses de maduración  
en cavas

intenso y complejo

# 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.

