



## Menorca, la isla del queso

**Meloussa** es el antiguo nombre griego de Menorca, y también la marca comercial de esta cooperativa agraria que agrupa 19 explotaciones ganaderas que elaboran el auténtico queso **Mahón – Menorca DOP**. De leche cruda y entera de vacas de la granja, estas piezas maduran conjuntamente en una cava del puerto de Mahón. Un proyecto bajo el nombre de *Sa Cooperativa del Camp de Menorca* que da servicios integrales a las fincas asociadas de toda la isla, reconocida por la Unesco como Reserva Natural de la Biosfera desde 1993.

## Menorca, the island of cheese

**Meloussa** was the ancient Greek name of Menorca, the island of cheese. It is also the trademark of *Sa Cooperativa del Camp de Menorca*, an agricultural cooperative of 19 livestock farms across the island that produces authentic **Mahón - Menorca PDO** using their own whole raw milk. The cooperative's cheeses are matured together in a cellar at Mahón's port. Menorca island was recognized by Unesco as a Natural Reserve of the Biosphere on 1993.

## Minorque, l'île aux fromages

**Meloussa** était l'ancien nom grec de Minorque, l'île du fromage. Elle est aussi la marque commerciale de cette coopérative agricole qui regroupe 19 élevages. Ils élaborent l'authentique **Mahón - Menorca AOP** avec du lait cru et entier de la ferme. Leurs productions sont affinées ensemble dans la cave du port de Mahón. Un projet associatif, sous le nom de *Sa Cooperativa del Camp de Menorca*, fournit des services complets aux fermes associées de l'île qui est reconnue depuis 1993 par l'UNESCO comme réserve naturelle de la biosphère.



## La excepción de la regla

La **DOP Mahón – Menorca** agrupa quesos de leche de vaca de pasta prensada y no cocida, de corta a muy larga maduración. En el caso del artesano, se elabora manualmente en la propia granja con leche cruda y entera del ganado y con la ayuda del *fogasser*, o tela de algodón, que le da su forma característica. Excepcionalmente, la DOP acepta mezclar la leche de vaca con un 5% de oveja. Solo hay 2 granjas en la isla que lo producen estacionalmente. Por eso se comercializa curado, de 5 a 10 meses.

## The exception to the rule

**PDO Mahón - Menorca** includes cheeses of pressed and uncooked pate, from short to very long maturation and made with cow's milk. This particular farm-produced artisan Mahon is made with whole raw cow's milk using the *fogasser* or cotton canvas that gives it its characteristic shape. Exceptionally, the PDO allows up to 5% ewe's milk to be mixed with cow's milk. There are only 2 farms on the island that produce their cheeses this way seasonally. That is why it is aged between 5 and 10 months and marketed as **Curado** (very mature).

## L'exception à la règle

Le **Mahón - Menorca AOP**, regroupe des fromages de lait de vache à pâte pressée et non cuite, de courte à très longue maturation. Le fromage artisanal est élaboré manuellement à la ferme même, avec le lait cru et entier du troupeau. On utilise le « *fogasser* » ou toile en coton, qui lui donne sa forme caractéristique. Exceptionnellement, l'AOP accepte mélanger le lait de vache avec 5% de lait de brebis. Il y a seulement deux fermes sur l'île qui le produisent de façon saisonnière. C'est pourquoi il est commercialisé après avoir été affiné pendant 5 à 10 mois.