

TIPOS DE QUESO MAHÓN - MENORCA.- Se distinguen dos tipos de queso según el tratamiento previo que ha sufrido la leche utilizada en la elaboración del queso protegido por la D.O.P.

QUESO MAHÓN-MENORCA	QUESO MAHÓN-MENORCA ARTESANO
Tierno	
Semicurado	Semicurado
Curado	Curado

ELABORACIÓN DEL QUESO MAHÓN - MENORCA



SISTEMA SEMIEXTENSIVO DE PRODUCCIÓN



INSTALACIONES HIGIÉNICAS



LECHE DE ALTA CALIDAD



CONTROLAR ACIDEZ DE LA LECHE (Pehachímetro)



CONTROLAR TEMPERATURA LECHE

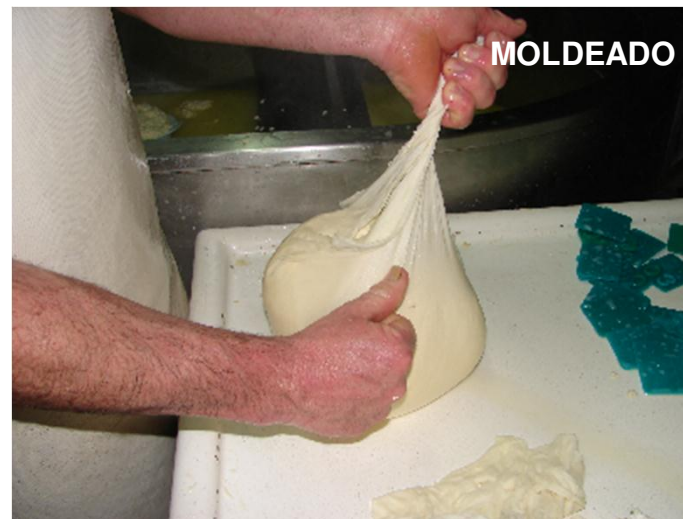
ELABORACIÓN DEL QUESO MAHÓN - MENORCA



ELABORACIÓN DEL QUESO MAHÓN - MENORCA



ELABORACIÓN DEL QUESO MAHÓN - MENORCA



ELABORACIÓN DEL QUESO MAHÓN - MENORCA



ELABORACIÓN DEL QUESO MAHÓN - MENORCA



ELABORACIÓN DEL QUESO MAHÓN - MENORCA

ETIQUETADO Y EMPAQUETADO



ETIQUETADO Y EMPAQUETADO

