

MAHÓN D.O.P.

FICHA TÉCNICA



Queso viejo graso
Leche cruda de vaca
Cuajo tradicional
Coagulación enzimática
Maduración: 12 a 18 meses
Formato: 1,5kg
Alaior, Menorca, Baleares



EL QUESO

Elaborado con leche cruda de vaca por varios ganaderos del entorno de Alaior y llevado a las cuevas de afinado de Torralba, su singularidad estriba en que no se usa molde para dar forma a las piezas, y sí un trapo que se cierra haciendo un nudo en la parte superior. El trapo facilita el desuerado y ayuda en la creación de la corteza, facilitando también el proceso de prensado al que se somete la pasta. Una vez en las cuevas de afinado, el queso es untado con aceite y pimentón, con el objeto de controlar el desarrollo de la flora fúngica de la corteza.

EL PRODUCTOR

Nicolás Cardona es la tercera generación de una familia de afinadores de queso Mahón, y que hoy junto a su mujer, Rosa Gornés, dan continuidad al proyecto familiar. Su quesería se llama Torralba, nombre que hace alusión al nombre del fundador, 'Bep de Torralba'. Localizado en un pueblo de interior, en Alaior, a escasos 12km de Mahón, se nutre de las elaboraciones de una docena de pequeños ganaderos que cada semana les llevan los quesos que han elaborado para que ya en las cuevas de la familia Cardona reciban los cuidados pertinentes para llegar al estado de consumo óptimo que es deseado.