



CATÁLOGO DE PRODUCTOS ARTESANOS "Lloc de Binigarba"



Camí Vell d'Es Barranc - 07760 Ciutadella de Menorca
Tel. 971 188 811 - Movil 656 979 170
info@binigarba.com - www.binigarba.com
www.facebook.com/formatgesbinigarba.quesos



BINIGARBA

HISTORIA Y EVOLUCIÓN



- El "Lloc" de Binigarba, está situado al Oeste de la Isla de Menorca en el término municipal de Ciutadella de Menorca. Está ubicado en el centro de una zona de monumentos megalíticos muy cerca del casco urbano. Concretamente entre la "Naveta des Tudons" y "Les Taules de Torretrencada", de gran interés arqueológico ya que datan de inicios de la Edad del Bronce, en la época pretalayótica, 1500 años antes de Cristo.
- En 1967, la finca empezó a producir queso para la industria. Fuimos pioneros en la producción de cuajada en la isla, actividad que se desarrolló durante más de diez años.
- Binigarba empezó con un rebaño de unas veinte vacas que se ha ido incrementando hasta el día de hoy que ya superan los ciento cincuenta ejemplares de raza Frisona. Raza que se caracteriza por su alta producción lechera de gran calidad.
- Las propiedades y las características particulares de la materia prima que proporciona nuestro rebaño junto con el excelente proceso de elaboración artesanal beneficia el resultado de nuestros productos. Tradición, materia prima y experiencia favorecen el sabor y el aroma característicos de nuestro Queso Mahón Menorca.

BINIGARBA



Características de la finca. El "Lloc" tiene una extensión de 74 hectáreas con un 80% del terreno cultivable. El ganado se alimenta de los pastos naturales que produce la finca y de una selección de piensos equilibrados. Dispone de sala de ordeño i de un recinto de estabulación libre de cubículos con colchonetas.

Familia. Desde hace más de veinticinco años, Toni y Esperanza con ayuda del propietario de la finca gestionan la explotación de Binigarba. Además tienen seis empleados que complementan sus labores.

Avances tecnológicos. Durante los últimos tiempos se han incorporado mejoras informáticas y tecnológicas para controlar mejor el rebaño. La producción láctea ha mejorado gracias a un sistema de información alimenticia que se retroalimenta en función de la producción lechera de cada res, para obtener el mejor rendimiento y calidad de la leche que se produce.

Otras producciones artesanales. La finca también tiene una granja de cerdas madre, que se alimentan de los productos de la finca, principalmente suero de leche y otros complementos para equilibrar su dieta, como piensos y harinas. La producción de carne porcina provee algunas carnicerías de la isla, pero también se destina a la producción de los embutidos típicos artesanales.

PRODUCTOS ARTESANOS DE PAYÉS

PRODUCTOS ELABORADOS CON LA LECHE DE ESTA EXPLOTACIÓN



PRODUCTOS ELABORADOS A MANO

Quesos Binigarba

FASES DE ELABORACIÓN

1



ORDEÑAR

2



CUAJAR Y
CORTAR

3



ELABORAR EL QUESO

4



PRENSAR

5



QUITAR LA TELA

6



SALAR

Quesos Binigarba

FASES DE CURACIÓN

7



OREAR 15 DÍAS

8



CURAR EN EL "CANYIS"

9



GIRAR SEMANALMENTE

10



UNTAR DE ACEITE VARIAS VECES

11



PREPARAR PEDIDOS

12



DISTRIBUIR

QUESO TIERNO “Binigarba”



QUESO TIERNO BINIGARBA

Queso fresco artesano elaborado con leche pasteurizada de vaca de 1 y 20 días.

PIEZA GRANDE (aprox. 3.500kg)

PIEZA PEQUEÑA (aprox. 1.200kg)

CUARTO (aprox. 0.875kg)

OCTAVO (aprox. 0.435kg)

QUESO SEMI “Binigarba”



PIEZA GRANDE (aprox. 3.000kg)
PIEZA PEQUEÑA (aprox. 1.000kg)
CUARTO (aprox. 0.750kg)
OCTAVO (aprox. 0.375kg)



QUESO SEMI BINIGARBA

Queso artesano Mahón elaborado con leche cruda de vaca con un sabor suave y cremoso característico e inconfundible. Curación aproximada de 2 a 5 meses.

QUESO SEMI ROMERO “Binigarba”



PIEZA PEQUEÑA (aprox. 0.900kg)

MEDIA (aprox. 0.450kg)

CUARTO (aprox. 0.225kg)



QUESO SEMI ROMERO BINIGARBA

Queso artesano elaborado con leche cruda de vaca con sabor a romero. Curación aproximada de 2 meses.

QUESO SEMI ORÉGANO “Binigarba”



PIEZA PEQUEÑA (aprox. 0.900kg)

MEDIA (aprox. 0.450kg)

CUARTO (aprox. 0.225kg)



QUESO SEMI ORÉGANO BINIGARBA

Queso artesano elaborado con leche cruda de vaca con sabor a orégano. Curación aproximada de 2 meses.

QUESO CURADO “Binigarba”



PIEZA GRANDE (aprox. 2.700kg)
PIEZA PEQUEÑA (aprox. 0.900kg)
CUARTO (aprox. 0.675kg)
OCTAVO (aprox. 0.340kg)

QUESO CURADO BINIGARBA

Queso artesano Mahón, elaborado con leche cruda de vaca con un sabor más intenso, una delicia para los amantes del queso, Curación aproximada de 5 meses.

QUESO CURADO RALLADO “Binigarba”



QUESO RALLADO CURADO BINIGARBA

Se rallan algunas piezas para dar sabor y complementar los mejores platos.



BOLSAS QUESO RALLADO DE 160 g.

VENTA A DEMANDA POR PESO

QUESO AÑEJO “Binigarba”



PIEZA GRANDE (aprox. 2.500kg)

CUARTO (aprox. 0.625kg)

OCTAVO (aprox. 0.300kg)



QUESO AÑEJO BINIGARBA

Queso artesano Mahón elaborado con leche cruda de vaca con un sabor y aromas complejos e intensos. Curación aproximada de 12 meses.

REQUESÓN “Binigarba”



**100 %
NATURAL**

**REQUESÓN,
VENTA A DEMANDA POR
PESO.**



REQUESÓN BINIGARBA

Elaborado hirviendo el suero de la
leche.

Fecha de caducidad 7 días.

MANTECA DE VACA “Binigarba”



TARRINAS MANTECA DE 300 g.

VENTA A DEMANDA POR PESO

**100%
NATURAL**



MANTECA DE VACA BINIGARBA

Se elabora a partir de la cocción de la mantequilla.

Fecha de caducidad 6 meses.



EMBUTIDOS BINIGARBA ELABORADOS CON CARNE DE CERDO CRIADOS EN LA MISMA EXPLOTACIÓN



PRODUCTOS MANUFACTURADOS

Embutidos “Binigarba”

FASES DE ELABORACIÓN Y CURACIÓN

1



**MANIPULACIÓN HUESOS,
ESPINAZO Y OTROS**

2



PICAR LA CARNE

3



**REMOVER Y MEZCLAR CON
LAS ESPECIAS**

4



EMBUTIR Y LIGAR

5



SECAR Y CURAR

6



**PREPARAR PEDIDOS Y
DISTRIBUIR**

SOBRASADA “Binigarba”



SOBRASADA TIERNA: VOLTADA (aprox. 250g)

SOBRASADA CURADA (aprox. 450g)

“BUFETA I PULTRÚ” : MÁS GRANDE



SOBRASADA BINIGARBA

Es un embutido firme, de paladar fino y con los aromas característicos de la sobraseda menorquina gracias a las diferentes especias. El pimentón rojo le confiere su color rojizo característico. La sobraseda es el **embutido más típico de Menorca**.

“CARN I XUA” Y FUET DE PAYÉS

“Binigarba”



“CARN I XUA” BINIGARBA (aprox. 450g)

Es un embutido que requiere un proceso de curación perfecto y de duración exacta. Está elaborado con carne magra y tocino de cerdo mezclados con sal y diferentes especias. Es excelente para comer a cualquier hora del día acompañado de un trozo de pan típico de payés.



FUET DE PAYÉS BINIGARBA (aprox. 150g)

Igual que la “carn i xua”, pero embutido con envoltorio más fino. Menos tiempo de curación.

La elaboración de la “carn i xua” es la misma que la sobrasada con especias diferentes.

“CUIXOT” Y BUTIFARRÓN NEGRO “Binigarba”



BUTIFARRÓN NEGRO BINIGARBA (aprox. 200g)

Mirar el proceso de elaboración del “cuixot”. Este se embute y se cose dentro de un envoltorio de tripa fina de cerdo.



“CUIXOT” BINIGARBA

Es un embutido elaborado con carne magra de cerdo cocida, picada y mezclada con diferentes especias. Se deja curar en un envoltorio cosido a mano de la misma piel de cerdo.

Se presenta de dos formas, en piezas enteras o en cuartas partes envasadas al vacío.

BUTIFARRÓN BLANCO “Binigarba”



BUTIFARRÓN BLANCO BINIGARBA

Elaboración parecida al proceso anterior, pero con especias distintas a las que se le añade huevo, también de nuestra explotación.



MANTECA DE CERDO “Binigarba”



MANTECA DE CERDO BINIGARBA

Se pica la grasa y el tocino de cerdo y se cuece unas horas.

TARRINAS MANTECA DE CERDO 400 g.

VENTA A DEMANDA POR PESO

Binigarba



Saborea el mejor producto gracias a la dedicación y el esfuerzo de tu ganadero de confianza!