



FICHA TÉCNICA

Propriedade: Queijaria Almeida
Direcção: Miguel Nifra
Produção: Rodrigo Almeida
Design Gráfico: Miguel Nifra
Fotografia: Orlando

CONTACTOS

Queijaria Almeida

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua T, Lote 46,
Castelo Branco, Portugal
Telefone: (+351) 272 342 855
E_mail: geral@queijaria-almeida.pt
Website: queijaria-almeida.pt

ALMEIDA

QUEIJARIA

1994



QUEJOS DOP



QUEIJO BEIRÃO BAIXA DOP AMARELO



QUEIJO DA BEIRA BAIXA DOP AMARELO



Inteiro



Meio



Quarto

Prêmios



Certificados



qualityaustria
CERTIFIED
FSBC 22008 No. 002220/0

Um queijo curado, de pasta semidura ou semimole, com uma cor entre o amarelo e o amarelo torrado, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação de leite cru de ovelha e cabra, por ação do coalho animal e produzido na área geográfica delimitada de produção.

Ingredientes

Leite cru de ovelha e cabra, sal e coalho animal

Conservação

Conservação entre 0°C e 12°C

Durabilidade

6 meses

Tempo mínimo de cura

40 dias

Observações

Cilindro baixo, regular, com ligeiro abaulamento lateral e bordos mais ou menos definidos.

Untuoso com alguns olhos irregulares.

Intenso de sabor limpo e ligeiramente acidulado.



Inteiro



Prémios



Certificados



QUEIJO BEIRA BAIXA DOP AMARELO MERENDEIRA

Um queijo curado, de pasta semidura ou semimole, com uma cor entre o amarelo e o amarelo torrado, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação de leite cru de ovelha e cabra, por ação do coalho animal e produzido na área geográfica delimitada de produção.

Ingredientes

Leite cru de ovelha e cabra, sal e coalho animal

Conservação

Conservação entre 0°C e 12°C

Durabilidade

3 meses

Tempo mínimo de cura

40 dias

Observações

Cilindro baixo, regular, com ligeiro abaulamento lateral e bordos mais ou menos definidos. Untuoso com alguns olhos irregulares. Intenso de sabor limpo e ligeiramente acidulado.

QUEIJO BEIRA BAIXA DOP AMARELO VELHO

Um queijo curado, de pasta dura ou a extra dura, ligeiramente quebradiça e seca, com uma cor entre o amarelo torrado e o alaranjado, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação de leite cru de ovelha e cabra, por ação do coalho animal e produzido na área geográfica delimitada de produção.

Ingredientes

Leite cru de ovelha e cabra, sal e coalho animal

Conservação

Conservação entre 0°C e 12°C

Durabilidade

6 meses

Tempo mínimo de cura

90 dias

Observações

Cilindro baixo, regular, com ligeiro abaulamento lateral e bordos mais ou menos definidos, sendo habitual a presença de uma concavidade na face superior. Untuoso, fechado e com alguns olhos irregulares. Intenso, de sabor persistente, limpo, forte e levemente picante e salgado.



Inteiro



Meio



Prémios



Certificados





QUEIJO BEIRA BAIXA DOP AMARELO PREMIUM



Inteiro



Meio



Quarto

Prêmios



Certificados



Um queijo curado, de pasta semidura ou semimole, com uma cor entre o amarelo e o amarelo torrado, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação de leite cru de ovelha e cabra, por ação do coalho animal e produzido na área geográfica delimitada de produção.

Ingredientes

Leite cru de ovelha e cabra, sal e coalho animal.

Conservação

Conservação entre 0°C e 12°C

Durabilidade

6 meses

Tempo mínimo de cura

40 dias

Observações

Cilindro baixo, regular, com ligeiro abaulamento lateral e bordos mais ou menos definidos.

Untuoso com alguns olhos irregulares.

Intenso de sabor limpo e ligeiramente acidulado.

A still life composition featuring a large wheel of yellow cheese, a sprig of rosemary, walnuts, and mussels on a wooden surface. The cheese is the central focus, with a sprig of rosemary resting on top. To the right, there are walnuts and a piece of bread. In the foreground, there are mussels. The background is a wooden surface.

QUEIJO BEIRA BAIXA DOP CASTELO BRANCO



Inteiro



Meio

Prémios



Certificados



QUEIJO BEIRA BAIXA DOP CASTELO BRANCO

Um queijo curado, de pasta semidura ou semimole, ligeiramente amarelada, obtido pelo esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite cru de ovelha, estreme, por ação de uma infusão de cardo (*Cynara cardunculus*) e produzido na área geográfica delimitada de produção.

Ingredientes

Leite cru de ovelha, sal e cardo.

Conservação

Conservação entre 0°C e 12°C

Durabilidade

6 meses

Tempo mínimo de cura

40 dias

Observações

Cilindro baixo, regular, com abaulamento lateral e ligeiro na face superior, sem bordos definidos.
Untuoso, com alguns olhos pequenos.
Um aroma e sabor acentuado.

QUEIJO BEIRA BAIXA DOP CASTELO BRANCO VELHO

Um queijo curado, de pasta dura a extradura, ligeiramente quebradiça, com uma cor entre o amarelado e o alaranjado, obtido pelo esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite cru de ovelha, estreme, por ação de uma infusão de cardo (*Cynara cardunculus*) e produzido na área geográfica delimitada de produção.

Ingredientes

Leite cru de ovelha, sal e cardo

Conservação

Conservação entre 0°C e 12°C

Durabilidade

6 meses

Tempo mínimo de cura

90 dias

Observações

Cilindro baixo, regular, com abaulamento lateral, sem bordos definidos, sendo habitual a presença de uma concavidade na face superior.
Untuoso, fechado ou com alguns olhos.
Sabor agradável e persistente, limpo, forte a ligeiramente forte, levemente picante e salgado.



Inteiro



Meio

Prémios



Certificados





QUEIJO BEIRA BAIXA DOP CASTELO BRANCO **VELHO** (Barrado C/Pimentão e Azeite Virgem)

Um queijo curado, de pasta dura a extradura, ligeiramente quebradiça, barrado com pimentão e azeite virgem, obtido pelo esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite cru de ovelha, estreme, por ação de uma infusão de cardo (Cynara cardunculus) e produzido na área geográfica delimitada de produção.



Inteiro



Meio

Prémios



Certificados



Ingredientes

Leite cru de ovelha, sal e cardo.
Barrado com pimentão e azeite virgem.

Conservação

Conservação entre 0°C e 12°C

Durabilidade

6 meses

Tempo mínimo de cura

90 dias

Observações

Cilindro baixo, regular, com abaulamento lateral, sem bordos definidos, sendo habitual a presença de uma concavidade na face superior.

Sabor agradável e persistente, limpo, forte a ligeiramente forte, levemente picante e salgado.

QUEIJO BEIRA BAIXA DOP CASTELO BRANCO **MERENDEIRA**

Um queijo curado, de pasta semidura ou semimole, ligeiramente amarelada, obtido pelo esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite cru de ovelha, estreme, por ação de uma infusão de cardo (Cynara cardunculus) e produzido na área geográfica delimitada de produção.



Inteiro

Prémios



Certificados



Ingredientes

Leite cru de ovelha, sal e cardo

Conservação

Conservação entre 0°C e 12°C

Durabilidade

6 meses

Tempo mínimo de cura

40 dias

Observações

Cilindro baixo, regular, com abaulamento lateral e ligeiro na face superior, sem bordos definidos.

Untuoso, com alguns olhos pequenos.
Um aroma e sabor acentuado.



QUEIJO BEIRA BAIXA DOP PICANTE





QUEIJO BEIRA BAIXA DOP PICANTE



Inteiro



Meio



Quarto

Um queijo curado, de pasta dura ou semidura, com uma textura muito fechada e quebradiça, sem crosta, com uma cor acinzentada, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação de leite cru de ovelha e cabra, por ação do coalho animal e produzido na área geográfica delimitada de produção.

Ingredientes

Leite cru de ovelha e cabra, sal e coalho animal.

Conservação

Conservação entre 0°C e 12°C

Durabilidade

6 meses

Tempo mínimo de cura

120 dias

Observações

Cilindro baixo, com faces direitas, lisas e bordos definidos. Sem crosta. Sem olhos ou com pequenos olhos irregulares.

Aroma e sabor muito ativo e característico, sabor isento e acentuadamente picante.

Prémios



Certificados



QUEIJOS NÃO DOP





QUEIJO DE OVELHA



QUEIJO DE OVELHA CURADO

Um queijo curado, de pasta semimole a dura, branca ou ligeiramente amarelada, obtido pelo esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite cru de ovelha, estreme, por ação do coalho vegetal. Este queijo pode ser comercializado com ou sem revestimento e/ou pimentão doce.

Ingredientes

Leite cru de ovelha, sal e cardo. Conservantes (E235, E200), corante (E172) e/ou pimentão.

Conservação

Conservar em local limpo, seco e fresco entre os 0°C e 12°C

Durabilidade

6 meses

Tempo mínimo de cura

30 dias

Observações

Cilindro, com ligeiro abaulamento lateral e bordos mais ou menos definidos, untuoso e uniforme. Intenso de sabor limpo e ligeiramente acidulado.



Inteiro



Meio

Prémios



Certificado



QUEIJO DE OVELHA À CABREIRA CURADO

Um queijo curado, de pasta semimole a dura, branca ou ligeiramente amarelada, obtido pelo esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite cru de ovelha, estreme, por ação do coalho vegetal. Este queijo pode ser comercializado com ou sem revestimento e/ou pimentão doce.

Ingredientes

Leite cru de ovelha, sal e cardo. Conservantes (E235, E200), corante (E172) e/ou pimentão.

Conservação

Conservar em local limpo, seco e fresco entre os 0°C e 12°C

Durabilidade

6 meses

Tempo mínimo de cura

30 dias

Observações

Cilindro, com ligeiro abaulamento lateral e bordos mais ou menos definidos, untuoso e uniforme.

Intenso de sabor limpo e ligeiramente acidulado.



Inteiro



Meio

Prêmios



Certificado





Inteiro



Meio

Prêmios



Certificado



QUEIJO OVELHA CURADO BARRADO À OVELHEIRA

Um queijo curado, de pasta semimole a dura, branca ou ligeiramente amarelada, obtido pelo esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite cru de ovelha, estreme, por ação do coalho vegetal. Com revestimento de pimentão doce

Ingredientes

Leite cru de ovelha, sal e cardo. Conservantes (E235, E200), corante (E172) e/ou pimentão.

Conservação

Conservar em local limpo, seco e fresco entre os 0°C e 12°C

Durabilidade

6 meses

Tempo mínimo de cura

30 dias

Observações

Cilindro, com ligeiro abaulamento lateral e bordos mais ou menos definidos, untuoso e uniforme. Intenso de sabor limpo e ligeiramente acidulado.

QUEIJO OVELHA CURADO PREMIUM

Um queijo curado, de pasta semimole a dura, branca ou ligeiramente amarelada, obtido pelo esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite cru de ovelha, estreme, por ação do coalho vegetal. Este queijo pode ser comercializado com ou sem revestimento e/ou pimentão doce.

Ingredientes

Leite cru de ovelha, sal e cardo. Conservantes (E235, E200), corante (E172) e/ou pimentão.

Conservação

Conservar em local limpo, seco e fresco entre os 0°C e 12°C

Durabilidade

6 meses

Tempo mínimo de cura

30 dias

Observações

Cilindro, com ligeiro abaulamento lateral e bordos mais ou menos definidos, untuoso e uniforme. Intenso de sabor limpo e ligeiramente acidulado.



Inteiro



Meio

Prêmios



Certificado





QUEIJO OVELHA CURADO MERENDEIRA

Um queijo curado, de pasta semimole a dura, branca ou ligeiramente amarelada, obtido pelo esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite cru de ovelha, estreme, por ação do coalho vegetal. Este queijo pode ser comercializado com ou sem revestimento.



Inteiro

Prémios



Certificado



Ingredientes

Leite cru de ovelha, sal e cardo.
Conservantes (E235, E200).

Conservação

Conservar em local limpo, seco e fresco
entre os 0°C e 12°C

Durabilidade

3 meses

Tempo mínimo de cura

30 dias

Observações

Cilindro, com ligeiro abaulamento lateral e bordos mais ou menos definidos, untuoso e uniforme.
Intenso de sabor limpo e ligeiramente acidulado.
Peso de 0,400kg a 0,500kg.

QUEIJO OVELHA CURADO MERENDEIRA (Barrado C/Pimentão)

Um queijo curado, de pasta semimole a dura, branca ou ligeiramente amarelada, obtido pelo esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite cru de ovelha, estreme, por ação do coalho vegetal. Este queijo é revestido com pimentão doce.



Inteiro

Prémios



Certificado



Ingredientes

Leite cru de ovelha, sal e cardo. Conservantes (E235, E200), corante (E172) e/ou pimentão.

Conservação

Conservar em local limpo, seco e fresco
entre os 0°C e 12°C

Durabilidade

3 meses

Tempo mínimo de cura

30 dias

Observações

Cilindro, com ligeiro abaulamento lateral e bordos mais ou menos definidos, untuoso e uniforme.
Intenso de sabor limpo e ligeiramente acidulado.
Peso de 0,400kg a 0,500kg.





QUEIJO DE OVELHA & CABRA

QUEIJO DE OVELHA E CABRA

CURADO

Um queijo curado, de pasta semimole a dura, com uma cor branca ou ligeiramente amarelada, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação de leite cru de ovelha e cabra, por ação do coalho animal. Este queijo pode ser comercializado com ou sem revestimento e/ou pimentão doce.

Ingredientes

Leite cru de ovelha e cabra, sal e coalho animal. Conservantes (E235, E200), corante (E172) e/ou pimentão.

Conservação

Conservar em local limpo, seco e fresco entre os 0°C e 12°C

Durabilidade

6 meses

Tempo mínimo de cura

30 dias

Observações

Cilindro, regular, com ligeiro abaulamento lateral e bordos mais ou menos definidos, untuoso e com alguns olhos irregulares. Intenso de sabor limpo e ligeiramente acidulado.



Inteiro



Meio

Prêmios



Certificado





QUEIJO OVELHA E CABRA

CURADO (Barrado C/Pimentão)

Um queijo curado, de pasta semimole a dura, com uma cor branca ou ligeiramente amarelada, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação de leite cru de ovelha e cabra, por ação do coalho animal. Este queijo tem um revestimento pimentão doce.



Inteiro



Meio

Ingredientes

Leite cru de ovelha, sal e coalho animal. Conservantes (E235, E200), corante (E172) e pimentão.

Conservação

Conservar em local limpo, seco e fresco entre os 0°C e 12°C

Durabilidade

6 meses

Tempo mínimo de cura

30 dias

Observações

Cilindro, regular, com ligeiro abaulamento lateral e bordos mais ou menos definidos, untuoso e com alguns olhos irregulares. Intenso de sabor limpo e ligeiramente acidulado.

Prémios



Certificado



QUEIJO DE CABRA





QUEIJO DE CABRA CURADO

Um queijo curado, de pasta semimole a dura, com uma cor branca ou ligeiramente amarelada, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação de leite cru de cabra, por ação do coalho animal. Este queijo pode ser comercializado com ou sem revestimento e/ou pimentão doce.

Ingredientes

Leite cru de cabra, sal e coalho animal.
Conservantes (E235, E200), corante (E172) e/ou pimentão.

Conservação

Conservar em local limpo, seco e fresco entre os 0°C e 12°C

Durabilidade

6 meses

Tempo mínimo de cura

30 dias

Observações

Cilindro, regular, com ligeiro abaulamento lateral e bordos mais ou menos definidos. Untuoso e com alguns olhos irregulares. Intenso de sabor limpo e ligeiramente acidulado.



Inteiro



Meio

Prêmios



Certificado



QUEIJO DE CABRA CURADO (Barrado C/Pimentão)

Um queijo curado, de pasta semimole a dura, com uma cor branca ou ligeiramente amarelada, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação de leite cru de cabra, por ação do coalho animal. Este queijo tem um revestimento pimentão doce.

Ingredientes

Leite cru de cabra, sal e coalho animal.
Conservantes (E235, E200), corante (E172) e pimentão.

Conservação

Conservar em local limpo, seco e fresco entre os 0°C e 12°C

Durabilidade

6 meses

Tempo mínimo de cura

30 dias

Observações

Cilindro, regular, com ligeiro abaulamento lateral e bordos mais ou menos definidos, untuoso e uniforme. Intenso de sabor limpo e ligeiramente acidulado.



Inteiro



Meio

Prêmios



Certificado





QUEIJO CABRA CURADO

PREMIUM

Um queijo curado, de pasta semimole a dura, com uma cor branca ou ligeiramente amarelada, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação de leite cru de cabra, por ação do coalho animal. Este queijo pode ser comercializado com ou sem revestimento e/ou pimentão doce.



Inteiro



Meio

Ingredientes

Leite cru de cabra, sal e coalho animal. Conservantes (E235, E200), corante (E172) e/ou pimentão.

Conservação

Conservar em local limpo, seco e fresco entre os 0°C e 12°C

Durabilidade

6 meses

Tempo mínimo de cura

30 dias

Observações

Cilindro, regular, com ligeiro abaulamento lateral e bordos mais ou menos definidos, untuoso e com alguns olhos irregulares. Intenso de sabor limpo e ligeiramente acidulado.

Prémios



Certificado



QUEIJO

QUEIMOSO





QUEIJO QUEIMOSO CURADO

Um queijo curado, de pasta dura ou semidura, com uma cor ligeiramente acinzentada e quebradiça, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação de leite cru de ovelha e cabra, por ação do coalho animal.

Ingredientes

Leite cru de ovelha, sal e coalho animal.

Conservação

Conservar em local limpo, seco e fresco entre os 0°C e 12°C

Durabilidade

6 meses



Inteiro



Meio

Prémios



Certificado



QUEIJO QUEIMOSO CURADO (10 Meses de cura)

Um queijo curado, de pasta dura ou semidura, com uma cor ligeiramente acinzentada e quebradiça, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação de leite cru de ovelha e cabra, por ação do coalho animal.

Ingredientes

Leite cru de ovelha e cabra, sal e coalho animal.

Conservação

Conservar em local limpo, seco e fresco entre os 0°C e 12°C

Durabilidade

6 meses

Tempo mínimo de cura

10 meses

Observações

Cilindro baixo, com faces direitas, lisas e bordos definidos. Sem olhos ou com pequenos olhos irregulares. Com um aroma e sabor muito ativo e característico, acentuadamente picante.



Inteiro



Meio

Prémios



Certificado



QUEIJO MINI



QUEIJO MINI VACA E OVELHA CURADO

Um queijo curado, de pasta semimole a dura, com uma cor branca a ligeiramente amarelada, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação de leite cru de vaca e ovelha, por ação do coalho animal. Conservantes (E235, E200), corante (E172) e/ou pimentão.

Ingredientes

Leite cru de vaca e ovelha, sal e coalho animal.

Conservação

Conservar em local limpo, seco e fresco entre os 0°C e 12°C

Durabilidade

6 meses

Tempo mínimo de cura

30 dias

Observações

Cilindro baixo, com faces direitas, lisas e bordos definidos. Sem olhos ou com pequenos olhos irregulares. Com um aroma e sabor suave.

Tamanhos de: 100g, 200g, e 300g.

PACK:
6uni

PACK:
4uni

PACK:
3uni

Certificado



A still life composition featuring a large wheel of cheese, a wooden mortar with spices, and a small potted plant. The cheese is a large, round, pale yellow wheel with a slightly textured surface, resting on a wooden cutting board. To the left of the cheese is a wooden mortar filled with dried, dark brown leaves and a cinnamon stick. To the right of the cheese is a small, light-colored ceramic pot containing a green, feathery plant. A wooden stick lies diagonally across the cutting board. The background is a light gray, textured surface.

GAMA BORDADO



QUEIJO DE CABRA CURADO

Um queijo curado, de pasta semimole a dura, com uma cor branca ou ligeiramente amarelada, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação de leite cru de cabra, por ação do coalho animal. Este queijo pode ser comercializado com ou sem revestimento e/ou pimentão doce.

Ingredientes

Leite cru de cabra, sal e coalho animal. Conservantes (E235, E200), corante (E172) e/ou pimentão.



Inteiro

Prémios



Certificado



Conservação

Conservar em local limpo, seco e fresco entre os 0°C e 12°C

Durabilidade

6 meses

Tempo mínimo de cura

30 dias

Observações

Cilindro, regular, com ligeiro abaulamento lateral e bordos mais ou menos definidos.

Untuoso e com alguns olhos irregulares.

Intenso de sabor limpo e ligeiramente acidulado.

QUEIJO DE OVELHA OVELHA

Um queijo curado, de pasta semimole a dura, branca ou ligeiramente amarelada, obtido pelo esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite cru de ovelha, estreme, por ação do coalho vegetal. Este queijo pode ser comercializado com ou sem revestimento e/ou pimentão doce.

Ingredientes

Leite cru de ovelha, sal e cardo. Conservantes (E235, E200), corante (E172) e/ou pimentão.

Conservação

Conservar em local limpo, seco e fresco entre os 0°C e 12°C

Durabilidade

6 meses

Tempo mínimo de cura

30 dias

Observações

Cilindro, com ligeiro abaulamento lateral e bordos mais ou menos definidos. Untuoso e uniforme.

Intenso de sabor limpo e ligeiramente acidulado.



Inteiro

Prémios



Certificado





QUEIJO OVELHA E CABRA

CURADO

Um queijo curado, de pasta semimole a dura, com uma cor branca ou ligeiramente amarelada, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação de leite cru de ovelha e cabra, por ação do coalho animal. Este queijo pode ser comercializado com ou sem revestimento e/ou pimentão doce.



Inteiro

Prémios



Certificado



Ingredientes

Leite cru de ovelha e cabra, sal e coalho animal. Conservantes (E235, E200), corante (E172) e/ou pimentão.

Conservação

Conservar em local limpo, seco e fresco entre os 0°C e 12°C

Durabilidade

6 meses

Tempo mínimo de cura

30 dias

Observações

Cilindro, regular, com ligeiro abaulamento lateral e bordos mais ou menos definidos, untuoso e com alguns olhos irregulares. Intenso de sabor limpo e ligeiramente acidulado.



QUEIJO MISTURA DE VACA E OVELHA CURADO

Um queijo curado, de pasta semimole a dura, com uma cor branca a ligeiramente amarelada, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação de leite cru de vaca e ovelha, por ação do coalho animal. Conservantes (E235, E200), corante (E172) e/ou pimentão.

Ingredientes

Leite cru de vaca e ovelha, sal e coalho animal.

Conservação

Conservar em local limpo, seco e fresco entre os 0°C e 12°C

Durabilidade

6 meses

Tempo mínimo de cura

30 dias

Observações

Cilindro baixo, com faces direitas, lisas e bordos definidos. Sem olhos ou com pequenos olhos irregulares. Com um aroma e sabor suave.



Inteiro

Certificado



QUEIJO MISTURA DE VACA E OVELHA CURADO (Merendeira)

Um queijo curado, de pasta semimole a dura, com uma cor branca a ligeiramente amarelada, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação de leite cru de vaca e ovelha, por ação do coalho animal. Conservantes (E235, E200), corante (E172) e/ou pimentão.

Ingredientes

Leite cru de vaca e ovelha, sal e coalho animal.

Conservação

Conservar em local limpo, seco e fresco entre os 0°C e 12°C

Durabilidade

6 meses

Tempo mínimo de cura

30 dias

Observações

Cilindro baixo, com faces direitas, lisas e bordos definidos. Sem olhos ou com pequenos olhos irregulares. Com um aroma e sabor suave. Tamanho de: 0,450 kg a 0,500 kg.



Inteiro

Certificado



QUEIJO QUEIMOSO

CURADO

Um queijo curado, de pasta dura ou semidura, com uma cor ligeiramente acinzentada e quebradiça, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação de leite cru de ovelha e cabra, por ação do coalho animal.

Ingredientes

Leite cru de ovelha e cabra, sal e coalho animal.

Conservação

Conservar em local limpo, seco e fresco entre os 0°C e 12°C

Durabilidade

6 meses

Tempo mínimo de cura

30 dias

Observações

Cilindro baixo, com faces direitas, lisas e bordos definidos. Sem olhos ou com pequenos olhos irregulares. Com um aroma e sabor muito ativo e característico, acentuadamente picante.



Inteiro

Prêmios



Certificado



