



**10º Concurso Nacional de Queijos curados
Tradicionais Portugueses
Premiados 2020**



10º Concurso Nacional de Queijos curados Tradicionais Portugueses

10º Concurso Nacional de Queijos curados Tradicionais Portugueses

Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro



Queijo picante da Beira Baixaⁱⁱ

Um dos queijos mais fortes de Portugal é produzido com leite cru de ovelha, sal e coalho animal. A sua cura é feita em palha de centeio, onde permanece no mínimo 180 dias. A quantidade de sal e o tempo de cura conferem-lhe um sabor bastante intenso.



Lourenço & Filhos, Lda

Zona Industrial nº2, Lote1

6030-245 Vila Velha de Ródão

queijaria@queijarialourenco.com

Medalha de Ouro



Queijo de Castelo Brancoⁱⁱⁱ

Queijo curado de pasta semi-dura ou semi-mole, ligeiramente amarelada, com alguns olhos pequenos, obtido por esgotamento lento da coalhada, após a coagulação do leite cru de ovelha por acção do cardo. O leite é proveniente da área geográfica de produção do queijo de Castelo Branco.



Marco António Pereira, Unipessoal, Lda

Zona Industrial – Rua J Lote nº2

6000-459 Castelo Branco

geral@saboresdasoalheira.pt

Medalha de Ouro



Queijo de ovelha curado amanteigado

Queijo produzido a partir de leite de ovelha cru, de pasta mole, com uma consistência maleável permitindo alguma flutuação. Possui uma textura fechada, amanteigada com zona de corte facilmente deformável. De aspecto untoso, com alguns olhos distribuídos uniformemente. Bouquet suave, limpo a ligeiramente acidulado.



Lacticínios Correia & Barreiras Lda

Av^a do Outeiro, Santa Eulália

6270-192 Santa Eulália

lcb.lda@hotmail.com

Medalha de Ouro



Queijo de ovelha biológico curado

Queijo curado, de pasta semidura, branco marfim, com olhos pequenos, obtido por esgotamento lento da coalhada, após a coagulação do leite cru de ovelha biológico por acção do coalho animal. A sua casca ou crosta é de cor amarelada uniforme, bem formada, fina e lisa. O seu formato é cilíndrico baixo (prato), regular, com ligeiro abaulamento lateral e bordos definidos.



Queijaria da Soalheira João Duarte Alves e Filhos, Lda

Zona Industrial Lt 4/5

6000-459 Castelo Branco

queijaria.soalheira@gmail.com

Medalha de Ouro



Queijo de ovelha curado amanteigado

Queijo curado, de pasta semidura, branco marfim, com olhos pequenos, obtido por esgotamento lento da coalhada, após a coagulação do leite cru de ovelha biológico por acção do coalho animal. A sua casca ou crosta é de cor amarelada uniforme, bem formada, fina e lisa. O seu formato é cilíndrico baixo (prato), regular, com ligeiro abaulamento lateral e bordos definidos.



Queijaria da Soalheira João Duarte Alves e Filhos, Lda

Zona Industrial Lt 4/5

6000-459 Castelo Branco

queijaria.soalheira@gmail.com

Medalha de Ouro



Queijo de ovelha curado amanteigado

Produto obtido através da coagulação do leite cru de ovelha, por acção de uma infusão de flor do Cardo moída (parte lilás da planta). Após o tempo de coagulação forma-se uma coalhada que é posteriormente cortada. Segue-se a moldagem/prensagem que acaba com a imersão dos queijos numa salmoura.



Queijaria Flor da Beira, Lda

Parque Industrial lote 5

3430-132 Carregal do Sal

geral@queijariaflordabeira.com

Medalha de Ouro



Queijo de ovelha curado selecção

Produto obtido através da coagulação do leite cru de ovelha, por acção de uma infusão de flor do Cardo moída (parte lilás da planta). Após o tempo de coagulação forma-se uma coalhada que é posteriormente cortada. Segue-se a moldagem/prensagem que acaba com a imersão dos queijos numa salmoura.



Queijaria Flor da Beira, Lda

Parque Industrial lote 5

3430-132 Carregal do Sal

geral@queijariaflordabeira.com

Medalha de Ouro



Queijo de Évora^{IV}

É um queijo curado, de pasta dura ou semidura, com poucos ou nenhuns olhos e ligeiramente amarelada. Apresenta-se sob a forma redonda de queijo pequeno de pasta dura.



Monte do Ganhão Ld.^a

Zona Industrial Sousel lote 14

7470-200 Sousel

montedoganhao@gmail.com

Medalha de Ouro



Queijo de ovelha amanteigado

Produto curado, de pasta amanteigada ou líquida, obtido por esgotamento lento da coalhada após a coagulação do leite cru de ovelha. Cor amarelo palha.



Sapata e Filha Lda

Rua do Comercio, nº11

7200-298 Reguengos de Monsaraz

geral@queijariasapata.pt

Medalha de Ouro



Queijo de ovelha curado

Produto curado, de pasta mole a semi-mole, obtido por esgotamento lento da coalhada após a coagulação do leite cru de ovelha, pela acção do coalho.



Sapata e Filha Lda

Rua do Comercio, nº11

7200-298 Reguengos de Monsaraz

geral@queijariasapata.pt

Medalha de Ouro



Queijo de cabra curado

Queijo de cabra curado, de pasta semi-dura, fácil ao corte, com alguns olhos irregulares distribuídos pela pasta, produzido com leite proveniente de exploração própria, da ordenha do dia. Tem um aroma forte a leite de cabra por se tratar de um queijo produzido com leite cru e sem aditivos alimentares na sua constituição. A sua casca é comestível, sem utilização de conservantes nem revestimentos.



Ana Patrícia Perregil Martins

Rua da Fonte, nº 18

6370-353 Matança

queijaria.q.mondego@gmail.com

Medalha de Prata



Queijo amarelo da Beira Baixa^{vi}

Queijo curado de pasta semi-dura ou semi-mole, ligeiramente amarelada, com alguns olhos pequenos, obtido por esgotamento lento da coalhada, após a coagulação do leite cru de ovelha por acção do cardo. O leite é proveniente da área geográfica de produção do queijo de Castelo Branco.



Marco António Pereira, Unipessoal, Lda

Zona Industrial – Rua J Lote nº2

6000-459 Castelo Branco

geral@saboresdasoalheira.pt

Medalha de Prata



Queijo Serra da Estrela^{vii}

O Queijo Serra da Estrela é um queijo curado de pasta semi-mole, amanteigada, branca ou ligeiramente amarelada, com poucos ou nenhuns olhos, obtido por esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite de ovelha cru, estreme, pela acção do cardo (*Cynara cardunculus*, L.).



CASA AGRÍCOLA
DOS ARAIS

Casa Agrícola dos Arais, Lda

Rua dos Arais, nº37

Vide- Entre- Vinhas

6360-200 Celorico da Beira

c.a.arais@gmail.com

Medalha de Prata



Queijo Serra da Estrela^{viii}

Queijo de ovelha com um aroma e sabor muito equilibrados. Tem uma pasta mole e uma casca maleável.



Soc. Agro-Pecuária de Vale do Seia, Lda

Quinta do Tinte

Ponte de Santiago

6270-213 Seia

geral@saogiao.com

Medalha de Prata



Queijo amarelo da Beira Baixa^{ix}

É produzido com leite cru de ovelha, sal e coalho animal. Apresenta uma cor amarela ou amarelo torrado com uma pasta semi-mole, uma das suas características é ter pequenos “olhos”.



Lourenço & Filhos, Lda

Zona Industrial nº2, Lote1

6030-245 Vila Velha de Ródão

queijaria@queijarialourenco.com

Medalha de Prata



Queijo de ovelha curado amanteigado

Trata-se de um queijo de ovelha produzido com leite cru e coalhado com Cardo Vegetal, que lhe confere características organolépticas únicas. Queijo de pasta amanteigada, cremosa e sabor suave.



Estrela Artesanal Queijaria, Lda.

Estrada da Ribeirinha s/n

3405-154 Lagares da Beira

estrela.artesanal@sapo.pt

Medalha de Bronze



Queijo Terrincho^x

Queijo curado de fabrico artesanal, resultante do esgotamento lento da coalhada, após a coagulação do leite de ovelha cru estreme. Pasta curada ligeiramente untuosa, apresenta uma cor amarelada com um aroma suave e característico e um sabor limpo.



Quinta da Veiguiinha, Queijaria Artesanal, Lda

Zona Industrial, Lote 28

5350-051 Alfândega da Fé

geral@quintadaveiguiinha.pt

Medalha de Bronze



Queijo picante da Beira Baixa^{xi}

Queijo picante da Beira Baixa é um queijo curado de pasta dura ou semidura, de cor ligeiramente acinzentada, com textura muito fechada e quebradiça, sem crosta, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação do leite cru de ovelha e leite cru de cabra, estremes ou em mistura em diferentes proporções, produzido na área geográfica delimitada de produção.



**QUEIJARIA ALMEIDA-INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE
QUEIJO, LDA**

ZONA INDUSTRIAL DE CASTELO BRANCO, LOTE 46

6000-459 CASTELO BRANCO

QUEIJARIA.ALMEIDA@GMAIL.COM

Medalha de Bronze



Queijo da cabra pasta mole

Queijo pasta mole pouco olhado e com um aspeto envelhecido "escamado" da casca. Com um aroma a ervas e um doce toque a leite de cabra. Cremoso na boca, acentuando-se o genuíno sabor depois de se desfazer na boca. Toque cremoso e acetinado ao saborear.



Brejo da Gaia

Rua Dr, Eduardo 193

2205-644 Tramagal

brejodagaia@sapo.pt

Medalha de Bronze



Queijo da cabra pasta curado

Queijo pasta curado pouco olhado e com um aspeto envelhecido "escamado" na casca. Com um aroma a ervas e um doce toque a leite de cabra. Cremoso na boca, acentuando-se o genuíno sabor depois de se desfazer na boca.

Toque cremoso e acetinado ao saborear.



Brejo da Gaia

Rua Dr, Eduardo 193

2205-644 Tramagal

brejodagaia@sapo.pt

Medalha de Bronze



Queijo cabra Transmontano^{xii}

Queijo curado de pasta semi-dura a dura, com um mínimo de 2 meses de cura.
Sabor e aroma com um ligeiro travo picante.



**LEICRAS - Cooperativa de Produtores de Leite de
Cabra Serrana**

Zona Industrial de Mirandela - Rua D, nº 66

5370-327 Mirandela

leicras@mail.telepac.pt

10º Concurso Nacional de Queijos curados Tradicionais Portugueses

Parabéns a todos pelas Medalhas obtidas!
Contamos com a vossa participação no
próximo Concurso Nacional de Queijos curados
Tradicionais Portugueses
Muito obrigada

Santarém, 01 de Abril de 2020

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

ⁱⁱ Beira Baixa é uma Denominação de Origem Protegida para queijo (Reg. CE nº 1107 da Comissão de 12 de Junho de 1996)

ⁱⁱⁱ Castelo Branco é uma Denominação de Origem Protegida para queijo (Reg. CE nº 1107 da Comissão de 12 de Junho de 1996)

^{iv} Évora é uma Denominação de Origem Protegida para queijo (Reg. CE nº 1107 da Comissão de 12 de Junho de 1996)

^{vi} Beira Baixa é uma Denominação de Origem Protegida para queijo (Reg. CE nº 1107 da Comissão de 12 de Junho de 1996)

10º Concurso Nacional de Queijos curados Tradicionais Portugueses

^{vii} Serra da Estrela é uma Denominação de Origem Protegida para queijo REGULAMENTO (CE) nº 205/2005 DA COMISSÃO de 4 de Fevereiro de 2005

^{viii} Serra da Estrela é uma Denominação de Origem Protegida para queijo REGULAMENTO (CE) nº 205/2005 DA COMISSÃO de 4 de Fevereiro de 2005

^{ix} Beira Baixa é uma Denominação de Origem Protegida para queijo (Reg. CE nº 1107 da Comissão de 12 de Junho de 1996)

^x Terrincho é uma Denominação de Origem Protegida para queijo (Reg. CE nº 1107 da Comissão de 12 de Junho de 1996)

^{xi} Beira Baixa é uma Denominação de Origem Protegida para queijo (Reg. CE nº 1107 da Comissão de 12 de Junho de 1996)

^{xii} Transmontano é uma Denominação de Origem Protegida para queijo (Reg. CE nº 1263/96 da Comissão de 1 de Julho de 1996)