



**10º Concurso Nacional de Queijos de cura prolongada Tradicionais Portugueses**  
**Premiados 2020**



**10º Concurso Nacional de Queijos de cura prolongada Tradicionais Portugueses**

**10º Concurso Nacional de Queijos cura prolongada Tradicionais Portugueses**

**Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro**



**Queijo curado envelhecido**

É um queijo curado envelhecido de pasta dura, com poucos ou nenhuns olhos.

Apresenta-se sob a forma redonda de pasta dura.



**Monte do Ganhão Ld.<sup>a</sup>**

Zona Industrial Sousel lote 14

7470-200 Sousel

[montedoganhao@gmail.com](mailto:montedoganhao@gmail.com)

## Medalha de Ouro



### Queijo de São Jorge 4 meses<sup>i</sup>

Tem uma forma cilíndrica com um diâmetro de cerca de 31 cm, altura de 14 a 16 cm. A crosta é bem formada e dura, de aspecto liso, por vezes com manchas castanho-avermelhadas. O seu cheiro tem um bouquet extra-forte. A textura é firme, com pequenas aberturas de tamanho e forma irregular disseminadas na massa. O sabor é limpo e picante e a cor amarelada.



#### **Uniqueijo – União de Cooperativas Agrícolas de Lacticínios de São Jorge, UCRL**

Canadinha Nova, Beira 9800-501 Velas Ilha de São Jorge, Açores

9800-501 Ilha de São Jorge, Açores

[sandra.ramos@lactacores.pt](mailto:sandra.ramos@lactacores.pt)

## Medalha de Ouro



### Queijo de São Jorge 7 meses<sup>ii</sup>

Tem uma forma cilíndrica com um diâmetro de cerca de 31 cm, altura de 14 a 16 cm. A crosta é bem formada e dura, de aspecto liso, por vezes com manchas castanho-avermelhadas. O cheiro tem um bouquet extra-forte. Tem uma textura firme, com pequenas aberturas de tamanho e forma irregular disseminadas na massa. O sabor é limpo e picante e a cor é amarelada.



**Uniqueijo – União de Cooperativas Agrícolas de Lacticínios de São Jorge, UCRL**

Canadinha Nova, Beira 9800-501 Velas Ilha de São Jorge, Açores

9800-501 Ilha de São Jorge, Açores

[sandra.ramos@lactacores.pt](mailto:sandra.ramos@lactacores.pt)

## Medalha de Ouro



### Queijo de São Jorge 12 meses<sup>iii</sup>

Tem uma forma cilíndrica com um diâmetro de cerca de 31 cm, altura de 14 a 16 cm. A crosta é bem formada e dura, de aspecto liso, por vezes com manchas castanho-avermelhadas. O cheiro tem um bouquet extra-forte. Tem textura firme, com pequenas aberturas de tamanho e forma irregular disseminadas na massa. O sabor é limpo e picante e a cor é amarelada.



#### **Uniqueijo – União de Cooperativas Agrícolas de Lacticínios de São Jorge, UCRL**

Canadinha Nova, Beira 9800-501 Velas Ilha de São Jorge, Açores

9800-501 Ilha de São Jorge, Açores

[sandra.ramos@lactacores.pt](mailto:sandra.ramos@lactacores.pt)

## Medalha de Ouro



### Queijo de São Jorge 24 meses<sup>iv</sup>

Tem uma forma cilíndrica com um diâmetro de cerca de 31 cm, altura de 14 a 16 cm. A crosta é bem formada e dura, de aspecto liso, por vezes com manchas castanho-avermelhadas. O cheiro tem um bouquet extra-forte. Tem textura firme, com pequenas aberturas de tamanho e forma irregular disseminadas na massa. O sabor é limpo e picante e a cor é amarelada.



#### **Uniqueijo – União de Cooperativas Agrícolas de Lacticínios de São Jorge, UCRL**

Canadinha Nova, Beira 9800-501 Velas Ilha de São Jorge, Açores

9800-501 Ilha de São Jorge, Açores

[sandra.ramos@lactacores.pt](mailto:sandra.ramos@lactacores.pt)

## Medalha de Ouro



### Queijo de ovelha curado

O queijo de ovelha curado, obtido por esgotamento lento da coalhada após a coagulação do leite cru de ovelha por acção de uma infusão de cardo. É um queijo cilíndrico baixo com bordos arredondados, com face lateral ligeiramente abaulada podendo apresentar as faces superior e inferior côncavas. Crosta amarelo-torrado, uniforme, algo rugosa, bem formada e inteira. Pasta bem ligada, com alguns olhos, que pode quebrar ao corte. De cor branco-marfim a amarelo claro uniforme. A sua textura é semi-dura, apresentado ligeira plasticidade e untuosidade, podendo também apresentar pequenos cristais típicos de queijos de longa maturação.



**Queijaria Guilherme Unipessoal, Lda**

Monte Vale de Faia, Apart.728

7830-476 Vila Nova de S. Bento

[info@queijariaguilherme.com](mailto:info@queijariaguilherme.com)

## Medalha de Ouro



## Queijo de ovelha curado

Produto curado, de pasta dura a semi-dura, obtido por esgotamento lento da coalhada após a coagulação do leite cru de ovelha, pela ação do coalho. A cura do mesmo é feita ao natural em cerca de 3 meses.



**Sapata e Filha Lda**

Rua do Comercio, nº11

7200-298 Reguengos de Monsaraz

[geral@queijariasapata.pt](mailto:geral@queijariasapata.pt)



## Medalha de Ouro



### Queijo de ovelha curado seco

Queijo de pasta dura, com um bom equilíbrio entre aroma e sabor. Tem uma boa intensidade e uma cor amarelada.



**Lacticínios Lactiser Lda**

E.N.17 - Vendas de Galizes nº 102

3400-454 Oliveira do Hospital

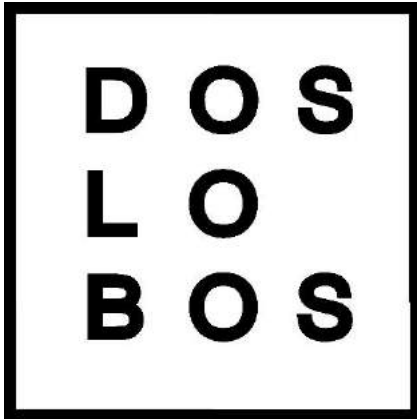
[geral@queijoslactiser.pt](mailto:geral@queijoslactiser.pt)

## Medalha de Ouro



### Queijo Serra da Estrela<sup>v</sup> velho

Queijo de pasta dura, com um bom equilíbrio entre aroma e sabor. Tem uma boa intensidade e uma cor amarelada.



**António F.L. Vaz Patto, Lda**

Rua Principal, nº 20, Gramaços,

3400-053 Oliveira do Hospital

[dos-lobos@hotmail.com](mailto:dos-lobos@hotmail.com)

## Medalha de Ouro



### Queijo cabra Transmontano<sup>vi</sup>

Queijo curado de pasta dura a extra-dura, com mínimo de 3 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](mailto:leicras@mail.telepac.pt)

10º Concurso Nacional de Queijos de cura prolongada Tradicionais Portugueses

**Medalha de Prata**



**Queijo Serra da Estrela<sup>vii</sup> velho**

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



**Soc. Agro-Pecuária de Vale do Seia, Lda**

Quinta do Tinte

Ponte de Santiago

6270-213 Seia

[geral@saogiao.com](mailto:geral@saogiao.com)

## Medalha de Bronze



### Queijo de ovelha cura prolongada

Queijo com aroma típico de ovelha, maturado em ambiente controlado. Sabor forte conferido pela maturação mais prolongada e pelo revestimento (opcional) feito na casca com uma pasta de óleo e pimentão, apresentando no seu interior uma pasta dura com alguns ou nenhuns olhos de cor amarelo muito claro e uma crosta dura de tonalidade castanha-alaranjada.



**Queijaria Flor da Beira, Lda**

Parque Industrial lote 5

3430-132 Carregal do Sal

[geral@queijariaflordabeira.com](mailto:geral@queijariaflordabeira.com)

**10º Concurso Nacional de Queijos de cura prolongada Tradicionais Portugueses**

**Parabéns a todos pelas Medalhas obtidas!**

**Contamos com a vossa participação no próximo Concurso Nacional de Queijos de cura prolongada Tradicionais Portugueses**

**Muito obrigada**

Santarém, 01 de Abril de 2020

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

---

<sup>i</sup> São Jorge é uma Denominação de Origem Protegida para queijo (Reg. CE nº 1107 da Comissão de 12 de Junho de 1996)

<sup>ii</sup> São Jorge é uma Denominação de Origem Protegida para queijo (Reg. CE nº 1107 da Comissão de 12 de Junho de 1996)

<sup>iii</sup> São Jorge é uma Denominação de Origem Protegida para queijo (Reg. CE nº 1107 da Comissão de 12 de Junho de 1996)

<sup>iv</sup> São Jorge é uma Denominação de Origem Protegida para queijo (Reg. CE nº 1107 da Comissão de 12 de Junho de 1996)

<sup>v</sup> Serra da Estrela é uma Denominação de Origem Protegida para queijo REGULAMENTO (CE) nº 205/2005 DA COMISSÃO de 4 de Fevereiro de 2005

<sup>vi</sup> Transmontano é uma Denominação de Origem Protegida para queijo (Reg. CE nº 1263/96 da Comissão de 1 de Julho de 1996)

## **10º Concurso Nacional de Queijos de cura prolongada Tradicionais Portugueses**

---

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