



11º Concurso Nacional de  
Queijos de cura prolongada  
Tradicionais Portugueses

**Premiados 2021**

**Queijo curado tradicional** – o queijo obtido pela coagulação pelo cardo ou por colho animal (não microbiano) do leite cru de ovelha, de cabra ou de vaca, estremes ou em mistura, adicionados de sal. É admissível quer a adição de ervas aromáticas, frutos secos, especiarias, azeitonas e condimentos diversos quer o revestimento com massa de pimentão, azeite ou colorau.

Não é aceitável a utilização de aditivos nos leites ou nos queijos ou nas cascas dos queijos (conservantes, sais de cálcio, antibióticos, antifúngicos, etc.) nem de quaisquer outras práticas não tradicionais .....

.....Da rotulagem não podem constar menções que possam ser considerados como concorrência desleal, atentado aos direitos de Pi ou que induzam o consumidor em erro....

**Do regulamento do concurso e do Critério QUALIFICA nº 6**



11º Concurso Nacional de  
Queijos de cura prolongada  
Tradicionais Portugueses

**Premiados 2021**

# Medalhas de Ouro



11º Concurso Nacional de  
Queijos de cura prolongada  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2021



## Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro

### Queijo São Jorge DOP 24 meses

É um queijo curado de cor amarelada, pasta dura a semidura, com textura firme e com pequenas aberturas de tamanho e forma irregular disseminadas na massa. A crosta apresenta-se bem formada, dura, de aspeto liso e cor amarelada, por vezes com manchas castanho-avermelhadas.

No nariz, apresenta um bouquet forte e limpo, sendo o seu sabor limpo e picante.



**Lactaçores - União de Cooperativas de Lactícínios dos Açores UCRL**

Largo das Arribanas – Arrifes

9500-372 Ponta Delgada

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



11º Concurso Nacional de  
Queijos de cura prolongada  
Tradicionais Portugueses

**Premiados 2021**



## Medalha de Ouro

### Queijo São Jorge DOP 12 meses

É um queijo curado de cor amarelada, pasta dura a semidura, com textura firme e com pequenas aberturas de tamanho e forma irregular disseminadas na massa. A crosta apresenta-se bem formada, dura, de aspeto liso e cor amarelada, por vezes com manchas castanho-avermelhadas.

No nariz, apresenta um bouquet forte e limpo, sendo o seu sabor limpo e picante.



**Lactaçores - União de Cooperativas de Lactícínios dos Açores UCRL**

Largo das Arribanas – Arrifes

9500-372 Ponta Delgada

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



11º Concurso Nacional de  
Queijos de cura prolongada  
Tradicionais Portugueses

**Premiados 2021**

## Medalha de Ouro

### Queijo São Jorge DOP 7 meses

É um queijo curado de cor amarelada, pasta dura a semidura, com textura firme e com pequenas aberturas de tamanho e forma irregular disseminadas na massa. A crosta apresenta-se bem formada, dura, de aspeto liso e cor amarelada, por vezes com manchas castanho-avermelhadas.

No nariz, apresenta um bouquet forte e limpo, sendo o seu sabor limpo e picante.



**Lactaçores - União de Cooperativas de Lactícínios dos Açores UCRL**

Largo das Arribanas – Arrifes

9500-372 Ponta Delgada

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



11º Concurso Nacional de  
Queijos de cura prolongada  
Tradicionais Portugueses

**Premiados 2021**

## Medalha de Ouro

### Queijo São Jorge DOP 4 meses

É um queijo curado de cor amarelada, pasta dura a semidura, com textura firme e com pequenas aberturas de tamanho e forma irregular disseminadas na massa. A crosta apresenta-se bem formada, dura, de aspeto liso e cor amarelada, por vezes com manchas castanho-avermelhadas.

No nariz, apresenta um bouquet forte e limpo, sendo o seu sabor limpo e picante.



**Lactaçores - União de Cooperativas de Lactícínios dos Açores UCRL**

Largo das Arribanas – Arrifes

9500-372 Ponta Delgada

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



11º Concurso Nacional de  
Queijos de cura prolongada  
Tradicionais Portugueses

**Premiados 2021**

## 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. Aroma e sabor intensos a leite de ovelha.



11º Concurso Nacional de  
Queijos de cura prolongada  
Tradicionais Portugueses

**Premiados 2021**

**Sapata & Filha Lda**

Rua do Comercio, nº11

7200-298 Reguengos De Monsaraz

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



## Medalha de Ouro

### Queijo de ovelha curado

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, podendo ter alguns olhos, que pode quebrar ao corte, de cor branca.



**Queijaria Guilherme Unipessoal, Lda**

Monte Vale de Faia, Apart.728

7830-476 Vila Nova de s. Bento

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



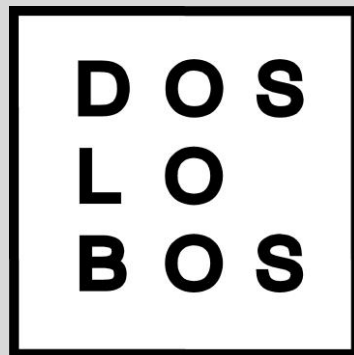
11º Concurso Nacional de  
Queijos de cura prolongada  
Tradicionais Portugueses

**Premiados 2021**

## Medalha de Ouro

### Queijo Serra da Estrela DOP velho

É um queijo que resulta da maturação longa do queijo Serra da Estrela (mínimo 120 dias) em ambiente natural, o que lhe permite ganhar um sabor mais acentuado e uma dureza correspondente à maturação.



**António F.L. Vaz Pato, Lda**  
Rua Principal, nº 20, Gramaços  
3400-053 Oliveira do Hospital  
[dos-lobos@hotmail.com](mailto:dos-lobos@hotmail.com)



11º Concurso Nacional de  
Queijos de cura prolongada  
Tradicionais Portugueses

**Premiados 2021**

## Medalha de Ouro

### Queijo de cabra Transmontano velho

Queijo curado de pasta dura a extra-dura, com mínimo de 6 meses de cura. Sabor e aroma com travo picante.



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

Zona Industrial de Mirandela - Rua D, nº 66

5370-327 Mirandela

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



11º Concurso Nacional de  
Queijos de cura prolongada  
Tradicionais Portugueses

**Premiados 2021**

# Medalhas de Prata



11º Concurso Nacional de  
Queijos de cura prolongada  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2021





## Medalha de Prata

### Queijo da Beira Baixa DOP – Castelo Branco velho

Queijo curado de pasta dura a extra-dura, amarelada, com alguns olhos pequenos. Obtido por esgotamento lento da coalhada, após a coagulação do leite cru de ovelha, por acção do cardo.



11º Concurso Nacional de  
Queijos de cura prolongada  
Tradicionais Portugueses

**Premiados 2021**

**Marco António Pereira, Unipessoal, Lda**

Zona Industrial – Rua J Lote nº2

6000-459 Castelo Branco

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

## Medalha de Prata

### Queijo Serra da Estrela DOP velho

Queijo de ovelha com cura prolongada. Apresenta uma consistência dura e o seu aroma e sabor são intensos a leite de ovelha.



### **Queijos São Gião**

Quinta do Tinte

6270-213 Seia

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



11º Concurso Nacional de  
Queijos de cura prolongada  
Tradicionais Portugueses

**Premiados 2021**

# Medalhas de Bronze



11º Concurso Nacional de  
Queijos de cura prolongada  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2021



## Medalha de Bronze

### Queijo Serra da Estrela DOP velho

É um queijo curado de fabrico artesanal de pasta semi-dura a extra-dura, ligeiramente quebradiça, untuosa, com uma cor alaranjada/acastanhada, com poucos ou nenhuns olhos. O seu aroma e paladar são agradáveis e persistentes, forte a picante/salgado.



**Sociedade Agro Industrial Terras de Azurara Unipessoal,  
Lda (Queijaria Vale da Estrela, Lda)**

Estrada Nacional 16, n.º 43 São Cosmado  
3530-258 Mangualde

[info@valedaestrela.pt](mailto:info@valedaestrela.pt)



11º Concurso Nacional de  
Queijos de cura prolongada  
Tradicionais Portugueses

**Premiados 2021**



## Medalha de Bronze

### Queijo Serra da Estrela DOP velho

Queijo curado de pasta semidura a extra-dura, ligeiramente quebradiça, untuosa, cor amarelo torrado ou alaranjado, com poucos ou nenhuns olhos. Obtido por maturação prolongada (no mínimo 120 dias) do Queijo Serra da Estrela DOP.



**Casa da Insua**

Apartado 9 Insua

3550-126 Penalva do Castelo

[josematias@montebelohotels.com](mailto:josematias@montebelohotels.com)



11º Concurso Nacional de  
Queijos de cura prolongada  
Tradicionais Portugueses

**Premiados 2021**

## Medalha de Bronze

### Queijo curado envelhecido

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

Apresenta-se sob a forma redonda e com uma pasta dura.



### **Monte do Ganhão, Lda**

Zona Industrial de Sousel Lote 14

7470-200 Sousel

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



11º Concurso Nacional de  
Queijos de cura prolongada  
Tradicionais Portugueses

**Premiados 2021**

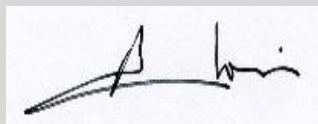
Parabéns a todos pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

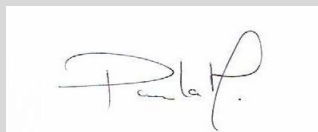
Santarém, 07 de Maio de 2021

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Lourenço



Directora Adjunta do Concurso



11º Concurso Nacional de  
Queijos de cura prolongada  
Tradicionais Portugueses

**Premiados 2021**