



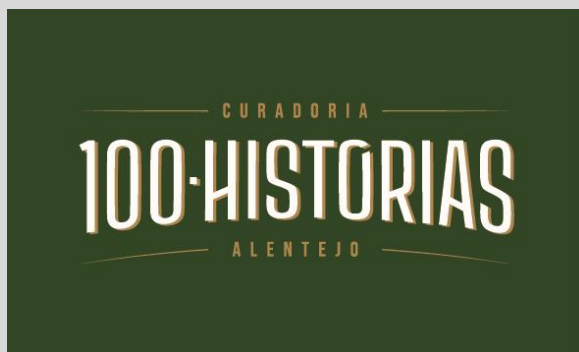
11º Concurso Nacional de  
Queijos Frescos  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2021

## Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro

### Queijo de cabra fresco

Este queijo fresco é obtido através da coagulação do leite de cabra previamente pasteurizado. Apresenta uma pasta branca, de consistência mole, exibindo um aspeto uniforme.



Sater Carvalho, Unipessoal, Lda (Curadoria 100 Histórias)

Rua Francisco Miguel,12

7830-352 Serpa

[curadoria@100historias.pt](mailto:curadoria@100historias.pt)



11º Concurso Nacional de  
Queijos Frescos  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2021

## Medalha de Ouro

### Queijo de cabra fresco

Queijo de cabra fresco, com pasta branca de consistência firme, sabor e aroma intensos a cabra e com aspecto uniforme.



**Fátima e Filhos Ind. Lact., Lda**

Casas Novas de Mares, Caixa Postal 402

7200-015 Santiago Maior

[fatima-filhos@sapo.pt](mailto:fatima-filhos@sapo.pt)



11º Concurso Nacional de  
Queijos Frescos  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2021

## Medalha de Ouro

### Queijo de ovelha fresco

Queijo de ovelha fresco, de pasta mole, obtido por esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite pasteurizado de ovelha. Apresenta um aspecto uniforme, aroma e sabor suaves.



### Sapata e Filha, Lda

Rua do Comercio, nº11

7200-298 Reguengos De Monsaraz

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



11º Concurso Nacional de  
Queijos Frescos  
Tradicionais Portugueses

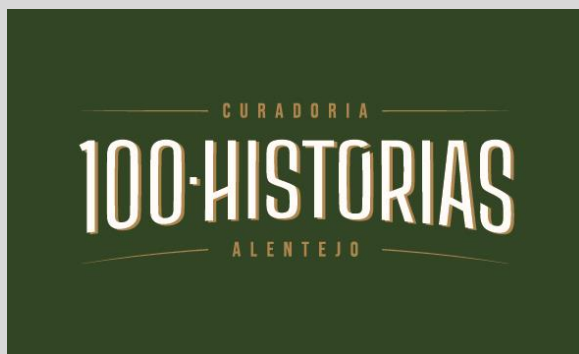
Premiados 2021



## Medalha de Ouro

### Requeijão de ovelha

Este requeijão apresenta a forma do recipiente que o contém, moldável, de cor branca ou branca amarelada uniforme. Tem uma massa cremosa ligeiramente granulosa e o aroma e sabor são suaves, mas distintos, a leite de ovelha.



Sater Carvalho, Unipessoal, Lda (Curadoria 100 Histórias)

Rua Francisco Miguel,12

7830-352 Serpa

[curadoria@100historias.pt](mailto:curadoria@100historias.pt)



11º Concurso Nacional de  
Queijos Frescos  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2021

## Medalha de Ouro

### Requeijão de ovelha

Apresenta-se sob a forma de uma massa cremosa e ligeiramente granulosa de cor branca. A degustação salienta um sabor ovino-láctico com um misto de salgado.



### Sapata e Filha, Lda

Rua do Comercio, nº11

7200-298 Reguengos De Monsaraz

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



11º Concurso Nacional de  
Queijos Frescos  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2021

## Medalha de Ouro

### Requeijão Serra da Estrela (DOP)

Este requeijão apresenta uma forma arredondada, tem uma pasta branca consistente e os seu aroma/sabor a leite de ovelha é suave, mas bem definido.



### Queijos São João

Quinta do Tinte

6270-213 Seia

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



11º Concurso Nacional de  
Queijos Frescos  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2021

## Medalha de Ouro

### Requeijão Serra da Estrela (DOP)

Obtido pelo dessoramento da coalhada que resulta da produção do Queijo Serra da Estrela DOP é deliciosamente tenro, de massa cremosa, branca, ligeiramente granulosa, macia e que se funde delicadamente na boca.



11º Concurso Nacional de  
Queijos Frescos  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2021

**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)

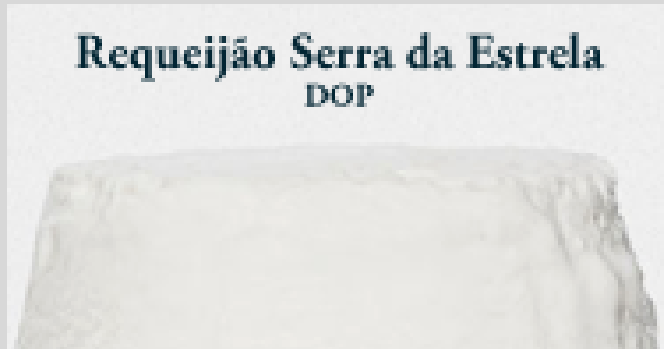


## Medalha de Prata

### Requeijão Serra da Estrela (DOP)

O requeijão assume a forma de um cilindro baixo sem abaulamento lateral e sem bordos definidos.

Apresenta uma massa de consistência maleável, bem formada, lisa e fina, de cor branca uniforme. Exala um aroma e sabor característicos a leite de ovelha.



**Quinta de São Cosme, Soc. Agroindustrial, Unipessoal, Lda**

Rua Santa Bárbara, n.º 23

6290-632 Vila Nova de Tazem - Gouveia

[joaquim.le@magestil.pt](mailto:joaquim.le@magestil.pt)



**11º Concurso Nacional de  
Queijos Frescos  
Tradicionais Portugueses**

**Premiados 2021**

## Medalha de Prata

### Requeijão

O Requeijão tem um sabor muito suave, aroma agradável e uma textura muitíssimo cremosa.



Queijos Pinto & Judite, Lda.  
Vale do Pombo s/n  
6270-031 Carragozela-Seia  
[geral@queijoscasamatias.com](mailto:geral@queijoscasamatias.com)



11º Concurso Nacional de  
Queijos Frescos  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2021

## Medalha de Prata

### Almece de ovelha

Apresenta-se sob a forma de uma massa de consistência semi-mole, de cor branca cremosa e ligeiramente granulosa. A degustação salienta um sabor ovino-láctico.



### Sapata e Filha, Lda

Rua do Comércio, nº11

7200-298 Reguengos de Monsaraz

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



11º Concurso Nacional de  
Queijos Frescos  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2021

## Medalha de Bronze

### Requeijão Serra da Estrela DOP

Este requeijão apresenta-se sob a forma de uma massa cremosa e ligeiramente granulosa de cor branca. O seu aroma e sabor a leite de ovelha são suaves, mas bem definidos.



CASA AGRÍCOLA  
DOS ARAIS

### Casa Agrícola dos Arais, Lda

Rua dos Arais nº 37

6360-200 Vide Entre Vinhas

[c.a.arais@gmail.com](mailto:c.a.arais@gmail.com)



11º Concurso Nacional de  
Queijos Frescos  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2021

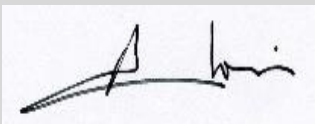
Parabéns a todos pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

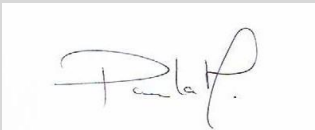
Santarém, 30 de Abril de 2021

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Lourenço



Directora Adjunta do Concurso



11º Concurso Nacional de  
Queijos Frescos  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2021