



12º Concurso Nacional de
Queijos Frescos
Tradicionais Portugueses

Premiados 2022

12º Concurso Nacional de Queijos Frescos Tradicionais Portugueses

Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro

Requeijão Serra da Estrela

Requeijão com um sabor e aroma muito suaves e equilibrados. Apresenta uma textura suave, uma consistência mole e uma cor branca.



Sociedade Agro-Pecuária de Vale do Seia, Lda

Quinta do Tinte

6270-213 Seia

geral@saogiao.com



12º Concurso Nacional de
Queijos Frescos
Tradicionais Portugueses

Premiados 2022

Medalhas de Ouro



12º Concurso Nacional de
Queijos Frescos
Tradicionais Portugueses

Premiados 2022

12º Concurso Nacional de Queijos Frescos Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro

Requeijão Serra da Estrela

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



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



12º Concurso Nacional de
Queijos Frescos
Tradicionais Portugueses

Premiados 2022

12º Concurso Nacional de Queijos Frescos Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro

Requeijão Serra da Estrela

Este requeijão apresenta uma de massa cremosa e branca. Tem um aroma e sabor muito equilibrados.



CASA AGRÍCOLA
DOS ARAIS

Casa Agrícola dos Arais, Lda

Rua dos Arais, nº 37

Vide Entre Vinhas

6360-200 Celorico da Beira

c.a.arais@gmail.com



12º Concurso Nacional de
Queijos Frescos
Tradicionais Portugueses

Premiados 2022

12º Concurso Nacional de Queijos Frescos Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro

Almece de ovelha

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



Sapata e Filha, Lda

Rua do Comércio nº11

7200-298 Reguengos de Monsaraz

luismelo@queijariasapata.pt



12º Concurso Nacional de
Queijos Frescos
Tradicionais Portugueses

Premiados 2022

12º Concurso Nacional de Queijos Frescos Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro

Queijo fresco de ovelha

Produto de pasta mole, obtido por esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite pasteurizado de ovelha.



Sapata e Filha, Lda

Rua do Comércio nº11

7200-298 Reguengos de Monsaraz

luismelo@quejariasapata.pt



12º Concurso Nacional de
Queijos Frescos
Tradicionais Portugueses

Premiados 2022

12º Concurso Nacional de Queijos Frescos Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro

Queijo fresco de cabra

Este queijo fresco de cabra apresenta uma cor branca e uma consistência mole e semi-mole. Tem um aspecto cilíndrico e uniforme.



12º Concurso Nacional de
Queijos Frescos
Tradicionais Portugueses

Premiados 2022

Fátima & Filhos – Industria de Lacticínios, Lda

Casas Novas de Mares, Caixa Postal 402

7200-015 Santiago Maior

fatima-filhos@sapo.pt

Medalhas de Prata



12º Concurso Nacional de
Queijos Frescos
Tradicionais Portugueses

Premiados 2022

12º Concurso Nacional de Queijos Frescos Tradicionais Portugueses

Medalha de Prata

Requeijão Serra da Estrela

Este requeijão apresenta-se de massa cremosa, macia e uniforme, de cor branca, textura bem ligada, lisa ao corte. Sabor e aroma agradáveis e suaves.



Casa da Insua

Apartado 9

Insua

3550-126 Penalva do Castelo

josematias@montebelohotels.com



12º Concurso Nacional de
Queijos Frescos
Tradicionais Portugueses
Premiados 2022

Medalhas de Bronze



12º Concurso Nacional de
Queijos Frescos
Tradicionais Portugueses

Premiados 2022

12º Concurso Nacional de Queijos Frescos Tradicionais Portugueses

Medalha de Bronze

Requeijão

Este requeijão apresenta-se de massa cremosa e consistente. Tem uma cor branca e um aroma e sabor suaves.



Sater Carvalho, Unipessoal, Lda (Curadoria 100 Histórias)

Monte da Torre Varela,
Estrada Nacional 255, s/nº
7830-299 Serpa

curadoria@100historias.pt



12º Concurso Nacional de
Queijos Frescos
Tradicionais Portugueses

Premiados 2022

12º Concurso Nacional de Queijos Frescos Tradicionais Portugueses

Medalha de Bronze

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 Comércio nº11

7200-298 Reguengos de Monsaraz

luismelo@quejariasapata.pt



12º Concurso Nacional de
Queijos Frescos
Tradicionais Portugueses

Premiados 2022

12º Concurso Nacional de Queijos Frescos Tradicionais Portugueses

Medalha de Bronze

Queijo fresco de cabra

Este queijo fresco de cabra apresenta-se macio, com um sabor suave e pouco intenso.



Brejo da Gaia - Queijaria Artesanal Gourmet

Rua Dr. Eduardo 193
2205-644 Tramagal

brejodagaia@sapo.pt



12º Concurso Nacional de
Queijos Frescos
Tradicionais Portugueses

Premiados 2022

12º Concurso Nacional de Queijos Frescos Tradicionais Portugueses

Medalha de Bronze

Requeijão de ovelha

Este requeijão é fabricado com soro de leite de ovelha pasteurizado. Apresenta uma pasta mole de cor branco-marfim, tem bouquet suave e ligeiramente acidulado.



Queijos Tavares S.A.

Carragosela

6270-031 Seia

geral@queijostavares.pt



12º Concurso Nacional de
Queijos Frescos
Tradicionais Portugueses

Premiados 2022

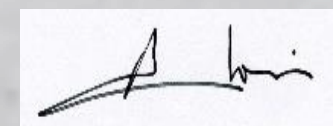
Parabéns pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

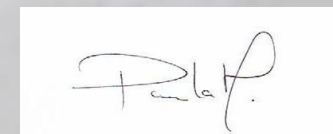
Santarém, 14 de Março de 2022

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Lourenço



Directora Adjunta do Concurso



12º Concurso Nacional de
Queijos Frescos
Tradicionais Portugueses

Premiados 2022