



13º Concurso Nacional de Queijos
Curados
Tradicionais Portugueses

Premiados 2023

13º Concurso Nacional de Queijos Curados Tradicionais Portugueses

Melhor dos Melhores

Queijo de ovelha curado

Queijo curado, de pasta semidura a dura, branca ou ligeiramente amarelada, uniforme, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação do leite cru de ovelha, estreme, por acção do coalho animal.



Queijaria Almeida, Lda.

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua 5, Lote 46

6000-459 Castelo Branco

queijaria.almeida@gmail.com



13º Concurso Nacional de Queijos
Curados
Tradicionais Portugueses

Premiados 2023

Medalhas de Ouro



13º Concurso Nacional de Queijos
Curados
Tradicionais Portugueses

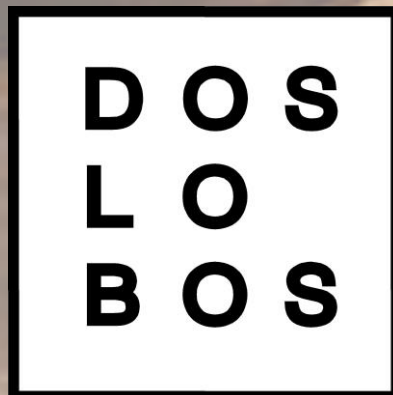
Premiados 2023

13º Concurso Nacional de Queijos Curados Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro

Queijo Serra da Estrela DOP

De aspecto untuoso, com alguns olhos pequenos, arredondados, regular ou irregularmente repartidos pela massa que é e de cor branca ou ligeiramente amarelada.



António F.L. Vaz Patto, Lda
Rua Principal, nº 20, Gramaços
3400-053 Oliveira do Hospital
dos-lobos@hotmail.com



13º Concurso Nacional de Queijos
Curados
Tradicionais Portugueses

Premiados 2023

13º Concurso Nacional de Queijos Curados Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro

Queijo Serra da Estrela DOP

É um queijo curado de pasta semi-mole, amanteigada, branca ou ligeiramente amarelada, bem ligada, cremosa ou untuosa e pode apresentar poucos ou nenhuns olhos. O seu aroma e paladar são suaves, requintados e inconfundíveis.



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



13º Concurso Nacional de Queijos
Curados
Tradicionais Portugueses

Premiados 2023

13º Concurso Nacional de Queijos Curados Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro

Queijo de ovelha curado amanteigado

Queijo com aroma típico de ovelha, maturado em ambiente controlado e sabor ligeiramente acidulado, apresentando no seu interior uma pasta mole com poucos ou nenhuns olhos, tipo amanteigado de cor branco marfim.



Queijaria Flor da Beira

Parque Industrial Lote 5 3430-132 Carregal do Sal

3430-132 Carregal do Sal

geral@queijariaflordabeira.com



13º Concurso Nacional de Queijos
Curados
Tradicionais Portugueses

Premiados 2023

13º Concurso Nacional de Queijos Curados Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro

Queijo de ovelha amanteigado curado

Queijo curado, de pasta semi-mole, branco marfim, com poucos olhos, obtido por esgotamento lento da coalhada, após a coagulação do leite cru de ovelha e vaca por acção do coalho animal.



Queijaria da Soalheira de João Duarte Alves e Filhos, Lda.

Rua j lote 4/5

6000-459 Castelo Branco

queijaria.soalheira@gmail.com



13º Concurso Nacional de Queijos
Curados
Tradicionais Portugueses

Premiados 2023

13º Concurso Nacional de Queijos Curados Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro

Queijo de ovelha curado

Queijo curado, de pasta semidura, branco marfim, com alguns olhos pequenos, obtido por esgotamento lento da coalhada, após a coagulação do leite cru de ovelha por acção do coalho animal.



Queijaria da Soalheira de João Duarte Alves e Filhos, Lda.

Rua j lote 4/5

6000-459 Castelo Branco

queijaria.soalheira@gmail.com



13º Concurso Nacional de Queijos
Curados
Tradicionais Portugueses

Premiados 2023

13º Concurso Nacional de Queijos Curados Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro

Queijo de ovelha e cabra curado

Fabricado com leites crus de ovelha e de cabra, é um queijo curado, de pasta semi-dura ou semi-mole, untuosa, com alguns olhos irregulares, apresentando uma cor amarelada.



Queijaria Almeida, Lda.

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua 5, Lote 46

6000-459 Castelo Branco

queijaria.almeida@gmail.com



13º Concurso Nacional de Queijos
Curados
Tradicionais Portugueses

Premiados 2023

13º Concurso Nacional de Queijos Curados Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro

Queijo da Beira Baixa DOP Amarelo

Queijo curado (mínimo de 40 dias), de pasta semidura ou semi-mole, ligeiramente amarelado, com alguns olhos irregulares, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação do leite cru de ovelha, estreme, ou mistura de leite cru de ovelha e cabra, por acção do coalho animal.



Queijaria Almeida, Lda.

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua 5, Lote 46

6000-459 Castelo Branco

queijaria.almeida@gmail.com



13º Concurso Nacional de Queijos
Curados
Tradicionais Portugueses

Premiados 2023

13º Concurso Nacional de Queijos Curados Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro

Queijo da Beira Baixa DOP Amarelo

Queijo curado, de pasta semi-mole, ligeiramente amarelado, com alguns olhos irregulares, obtido por esgotamento lento da coalhada, após a coagulação do leite cru de ovelha e cabra por acção do coalho animal.



13º Concurso Nacional de Queijos
Curados
Tradicionais Portugueses

Premiados 2023

Marco António Pereira, Unipessoal, Lda

Zona Industrial – Rua J Lote nº2

6000-459 Castelo Branco

geral@saboresdasoalheira.pt

13º Concurso Nacional de Queijos Curados Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro

Queijo da Beira Baixa DOP Picante

Queijo curado (mínimo 120 dias), 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, estreme, do leite cru de cabra, estreme, ou leite cru de cabra e ovelha, por acção do coalho animal.



Queijaria Almeida, Lda.

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua 5, Lote 46

6000-459 Castelo Branco

queijaria.almeida@gmail.com



13º Concurso Nacional de Queijos
Curados
Tradicionais Portugueses

Premiados 2023

13º Concurso Nacional de Queijos Curados Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro

Queijo da Beira Baixa DOP Castelo Branco

Queijo curado (mínimo 120 dias), 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, estreme, do leite cru de cabra, estreme, ou leite cru de cabra e ovelha, por acção do coalho animal.



Queijaria Almeida, Lda.

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua 5, Lote 46

6000-459 Castelo Branco

queijaria.almeida@gmail.com



13º Concurso Nacional de Queijos
Curados
Tradicionais Portugueses

Premiados 2023

13º Concurso Nacional de Queijos Curados Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro

Queijo da Beira Baixa DOP Castelo Branco

Queijo curado de pasta semi-mole, ligeiramente amarelada, com alguns olhos pequenos, obtido por esgotamento lento da coalhada, após a coagulação do leite cru de ovelha e por acção do cardo.



13º Concurso Nacional de Queijos
Curados
Tradicionais Portugueses

Premiados 2023

Marco António Pereira, Unipessoal, Lda

Zona Industrial – Rua J Lote nº2

6000-459 Castelo Branco

geral@saboresdasoalheira.pt

13º Concurso Nacional de Queijos Curados Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro

Queijo da Beira Baixa DOP Castelo Branco

Queijo curado de pasta semi-dura ou semi-mole, fechada, branca amarelada uniforme, com alguns olhos pequenos, obtido por esgotamento lento da coalhada, após a coagulação do leite de ovelha cru por ação do cardo.



Joaquim António Duarte Alves e Filhos, Lda

Estrada dos Barreiros, N.º 17

6005-300 Soalheira

soalheiralves@gmail.com



13º Concurso Nacional de Queijos
Curados
Tradicionais Portugueses

Premiados 2023

13º Concurso Nacional de Queijos Curados Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro

Queijo de ovelha e vaca curado

Queijo curado, de pasta semi-mole, branco marfim, com poucos olhos, obtido por esgotamento lento da coalhada, após a coagulação do leite cru de ovelha e vaca por acção do coalho animal.



Queijaria da Soalheira de João Duarte Alves e Filhos, Lda.

Rua j lote 4/5

6000-459 Castelo Branco

queijaria.soalheira@gmail.com



13º Concurso Nacional de Queijos
Curados
Tradicionais Portugueses

Premiados 2023

13º Concurso Nacional de Queijos Curados Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro

Queijo da vaca curado

Queijo curado, de pasta semi-mole, ligeiramente amarelado, com alguns olhos irregulares, obtido por esgotamento lento da coalhada, após a coagulação do leite cru de ovelha e cabra por acção do coalho animal.



CALF – Cooperativa Agrícola Lacticínios do Faial

Cascalho – Cedros

9900-341 Horta, Ilha de Faial

veronica.munteanu@lactacores.pt



13º Concurso Nacional de Queijos
Curados
Tradicionais Portugueses

Premiados 2023

Medalhas de Prata



13º Concurso Nacional de Queijos
Curados
Tradicionais Portugueses

Premiados 2023

13º Concurso Nacional de Queijos Curados Tradicionais Portugueses

Medalha de Prata

Queijo da vaca curado - Moledo

É um queijo curado de pasta mole, feito com leite de vaca pasteurizado. Disponível em formato grande e pequeno.



13º Concurso Nacional de Queijos
Curados
Tradicionais Portugueses

Premiados 2023

CALF – Cooperativa Agrícola Lacticínios do Faial

Cascalho – Cedros

9900-341 Horta, Ilha de Faial

veronica.munteanu@lactacores.pt

13º Concurso Nacional de Queijos Curados Tradicionais Portugueses

Medalha de Prata

Queijo da vaca curado - Capelinhos

É um queijo curado de pasta semidura, feito com leite de vaca pasteurizado.

Com 4 meses de cura mínima.

Disponível em formato inteiro e metades.



CALF – Cooperativa Agrícola Lacticínios do Faial

Cascalho – Cedros

9900-341 Horta, Ilha de Faial

veronica.munteanu@lactacores.pt



13º Concurso Nacional de Queijos
Curados
Tradicionais Portugueses

Premiados 2023

Medalhas de Bronze



13º Concurso Nacional de Queijos
Curados
Tradicionais Portugueses

Premiados 2023

13º Concurso Nacional de Queijos Curados Tradicionais Portugueses

Medalha de Bronze

Queijo de cabra curado

Queijo curado (mínimo de 30 dias), de pasta semi-mole a dura, branca ou ligeiramente amarelada, com alguns olhos irregulares, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação do leite cru de cabra, estreme, por acção do coalho animal.



Queijaria Almeida, Lda.

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua 5, Lote 46

6000-459 Castelo Branco

queijaria.almeida@gmail.com



13º Concurso Nacional de Queijos
Curados
Tradicionais Portugueses

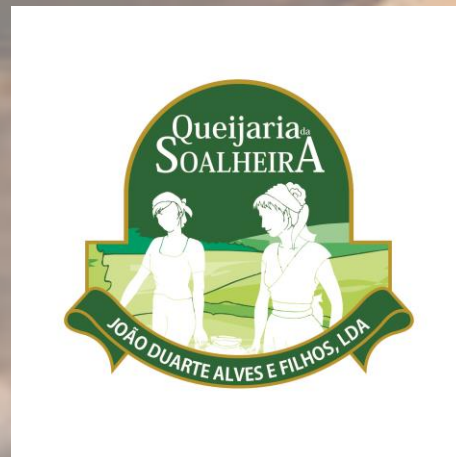
Premiados 2023

13º Concurso Nacional de Queijos Curados Tradicionais Portugueses

Medalha de Bronze

Queijo de cabra curado

Queijo curado, de pasta semidura, branco marfim, com alguns olhos pequenos, obtido por esgotamento lento da coalhada, após a coagulação do leite cru de cabra por acção do coalho animal.



Queijaria da Soalheira de João Duarte Alves e Filhos, Lda.

Rua j lote 4/5

6000-459 Castelo Branco

queijaria.soalheira@gmail.com



13º Concurso Nacional de Queijos
Curados
Tradicionais Portugueses

Premiados 2023

13º Concurso Nacional de Queijos Curados Tradicionais Portugueses

Medalha de Bronze

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 (vegetal – cardo).



Queijaria da Soalheira de João Duarte Alves e Filhos, Lda.

Rua j lote 4/5

6000-459 Castelo Branco

queijaria.soalheira@gmail.com



13º Concurso Nacional de Queijos
Curados
Tradicionais Portugueses

Premiados 2023

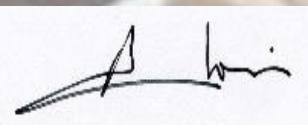
Parabéns pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

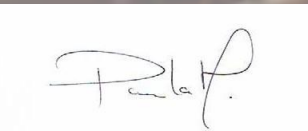
Santarém, 09 de Março de 2023

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Moniz



Directora Adjunta do Concurso



13º Concurso Nacional de Queijos
Curados
Tradicionais Portugueses

Premiados 2023