



16º Concurso Nacional de
Queijos de Cura
Prolongada
Tradicionais Portugueses

Premiados 2026



16º Concurso Nacional de
Queijos de Cura
Prolongada
Tradicionais Portugueses
Melhor dos Melhores



Melhor dos Melhores

Queijo São Jorge DOP 7 Meses



Queijo de forma cilíndrica, com um diâmetro de cerca de 31 cm e peso de 8 kg a 12 kg. A crosta é bem formada e dura, de aspeto liso, por vezes com manchas castanho-avermelhadas.



Uniqueijo - União de Cooperativas Agrícolas de Lacticínios de São Jorge, UCRL

Canadinha Nova, Beira
6800-501 Velas Ilha de São Jorge, Açores
leonor.pereira@lactacores.pt



16º Concurso Nacional de
Queijos de Cura
Prolongada
Tradicionais Portugueses

Medalhas de Ouro



Medalha de Ouro

Queijo São Miguel G Meses

Queijo curado de pasta semi-dura, com textura firme e apresentando uma cura mínima de 6 meses. Conhecido por muitos como o “queijo de casca preta”, é um produto com aroma e sabor forte e limpo.



Unileite - União das Cooperativas Agrícolas de Laticínios da Ilha de São Miguel, UCRL

Largo das Arribanas, Arrifes
6500-372 Arrifes, Ponta Delgada
lactacores@lactacores.com





16º Concurso Nacional de
Queijos de Cura
Prolongada
Tradicionais Portugueses

Medalhas de Prata



Medalha de Prata

Queijo São Jorge DOP 12 Meses



Queijo de forma cilíndrica, com um diâmetro de cerca de 31 cm e peso de 8 kg a 12 kg. A crosta é bem formada e dura, de aspeto liso, por vezes com manchas castanho-avermelhadas.



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

Canadinha Nova, Beira
6800-501 Velas Ilha de São Jorge, Açores
leonor.pereira@lactacores.pt



Medalha de Prata

Queijo Serra da Estrela DOP
Velho



Queijo com aroma e paladar agradáveis e persistentes, ligeiramente forte e levemente picante/salgado. Apresenta um período mínimo de cura de 120 dias.

VALE DA ESTRELA
Mangualde - Portugal



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

Estrada Nacional 16, n.º 43
3530-258 Mangualde
info@valedaestrela.pt

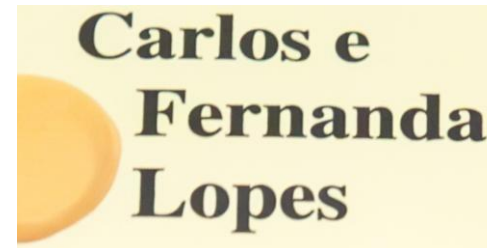


Medalha de Prata



Queijo Serra da Estrela DOP Velho

Queijo de cor alaranjada no seu interior e castanha clara/avermelhada no exterior. O seu aroma e sabor são geralmente intensos, picantes e levemente salgados.



Carlos Santos Lopes
Cimo do Povo nº11 Guarda/ Fornos de Algodres
6370-331 Cadoiço
carlosefernanda.lopes@gmail.com

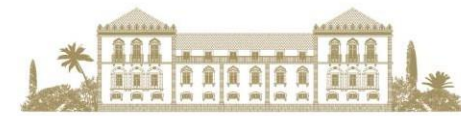


Medalha de Prata

Queijo Serra da Estrela DOP
Velho



Queijo de pasta dura, sabor intenso e ligeiramente picante.



CASA DA ÍNSUA



Casa da Insua

Hotel Prador Casa da Insua

3550-126 Penalva do Castelo

josematias@montebelohotels.com





Medalha de Prata



**Queijo da Beira Baixa DOP
Amarelo Velho**

Queijo curado (mínimo de 60 dias), de pasta dura a extra-dura, ligeiramente quebradiça, untuosa, de cor entre o amarelo torrado e o alaranjado, com alguns olhos irregulares.



**Queijaria Almeida - Indústria e Comércio
de Queijos, Lda**

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua 5,
Lote 46

6000-456 Castelo Branco
queijara.almeida@gmail.com



Medalha de Prata

Queijo da Beira Baixa DOP
Castelo Branco Velho



Queijo curado (mínimo 60 dias), de pasta dura a extra-dura, ligeiramente quebradiça e untuosa, fechada ou com alguns olhos irregulares, de cor entre amarelado e o alaranjado.



Queijaria Almeida - Indústria e Comércio de Queijos, Lda

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua 5, Lote 46

6000-456 Castelo Branco
queijara.almeida@gmail.com



Medalha de Prata

Queijo de Ovelha Cura Prolongada

Queijo com aroma típico de ovelha, apresentando no seu interior uma pasta dura, quebradiça, com alguns ou nenhuns olhos de cor amarelo muito claro e uma crosta dura de tonalidade castanha-alaranjada.



Queijaria Flor da Beira
Parque Industrial lote 5
3430-132 Carregal do Sal
qualidade@queijariaflordabeira.com



Medalha de Prata

Queijo de Ovelha Cura Prolongada

Queijo curado (mínimo 60 dias), de pasta dura a extra-dura, podendo ser ligeiramente quebradiça e/ou untuosa, fechada ou com alguns olhos irregulares, de cor amarelo a amarelo torrado.



Queijaria Almeida - Indústria e Comércio de Queijos, Lda

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua 5,
Lote 46

6000-456 Castelo Branco

queijara.almeida@gmail.com



Medalha de Prata

Queijo de Cabra Cura Prolongada com pimentão

Queijo curado (mínimo de 60 dias), de pasta dura a extra-dura, podendo ser ligeiramente quebradiça e/ou untuosa, fechada ou com alguns olhos irregulares, de cor avermelhada (pimentão doce).



Queijaria Almeida - Indústria e Comércio de Queijos, Lda

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua 5,
Lote 46

6000-456 Castelo Branco

queijara.almeida@gmail.com



Medalha de Prata

Queijo de Ovelha e Cabra Cura Prolongada

Queijo curado (mínimo de 60 dias), de pasta semi-dura a dura, branca ou ligeiramente amarelada, com alguns olhos irregulares, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação do leite cru de ovelha e cabra por ação do coalho animal.



Queijaria Almeida - Indústria e Comércio de Queijos, Lda

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua 5, Lote 46

6000-456 Castelo Branco

queijara.almeida@gmail.com



Medalha de Prata

Queijo de Ovelha e Cabra Queimoso Cura Prolongada

Queijo curado (mínimo 120 dias), de pasta dura ou semidura, de cor ligeiramente acinzentada, com textura muito fechada e quebradiça, sem crosta.



Queijaria Almeida - Indústria e Comércio de Queijos, Lda

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua 5,
Lote 46

6000-456 Castelo Branco

queijara.almeida@gmail.com



16º Concurso Nacional de
Queijos de Cura
Prolongada
Tradicionais Portugueses

Medalhas de Bronze



Medalha de Bronze

Queijo de Ovelha e Cabra Cura Prolongada

Queijo curado, de pasta semi-dura, branco marfim, com alguns olhos pequenos, obtido por esgotamento lento da coalhada, após a coagulação do leite cru de ovelha e cabra por ação do coalho animal.



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

Rua Jlote 4/5

6000-456 zona industrial de Castelo Branco
queijaria.soalheira@gmail.com



Medalha de Bronze

Queijo de Ovelha e Cabra Queimoso Cura Prolongada

Queijo curado, de pasta semi-dura, branco marfim, com alguns olhos pequenos, obtido por esgotamento lento da coalhada, após a coagulação do leite cru de ovelha e cabra por ação do coalho animal.



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

Rua Jlote 4/5
6000-456 zona industrial de Castelo Branco
queijaria.soalheira@gmail.com





Caros Produtores,

Muitos parabéns pelas medalhas obtidas.

Contamos com a vossa participação no 17º
Concurso Nacional de Queijos de Cura
Prolongada Tradicionais Portugueses.

Santarém, 05 de março 2026

Teresa Coelho - Diretora Executiva da QUALIFICA
oriGIn Portugal

Vasco Gracias - Diretor Executivo do CNEMA

Vasco Gracias