



Qualifica
oriGIn·PT

CNEMA
Santarém



16º Concurso Nacional de
Queijos Curados
Tradicionais Portugueses

Premiados 2026



Qualifica
oriGIn·PT

CNEMA
Santarém



16º Concurso Nacional de
Queijos Curados
Tradicionais Portugueses

Melhor dos Melhores



Melhor dos Melhores

Queijo São Jorge DOP 4 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
9800-501 Velas Ilha de São Jorge, Açores
leonor.pereira@lactacores.pt



Qualifica
oriGIn·PT

CNEMA
Santarém



16º Concurso Nacional de
Queijos Curados
Tradicionais Portugueses

Medalhas de Ouro



Medalha de Ouro

Queijo da Beira Baixa DOP Amarelo



Queijo curado, de pasta semi-dura ou 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 ação do coalho animal.



Sabores da Soalheira - Marco António Pereira, Unipessoal, Lda

Zona Industrial – Rua J Lote nº2
6000-459 Castelo Branco
geral@saboresdasoalheira.pt



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 por ação do cardo.



Sabores da Soalheira - Marco António Pereira, Unipessoal, Lda

Zona Industrial – Rua J Lote nº2
6000-459 Castelo Branco
geral@saboresdasoalheira.pt



Medalha de Ouro

Queijo da Beira Baixa DOP Picante



Queijo curado (mínimo 120 dias), de pasta dura ou semi-dura, de cor ligeiramente acinzentada, com textura muito fechada e quebradiça, sem crosta, obtido pelo esgotamento da coalhada.



Queijaria Almeida - Indústria e Comércio de Queijos, Lda

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua 5, Lote
46

6000-459 Castelo Branco

queijara.almeida@gmail.com



Medalha de Ouro

Queijo Ovelha Curado

Queijo curado (mínimo de 30 dias), de pasta semi-mole a dura, branca ou ligeiramente amarelada, uniforme, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação do leite cru de ovelha, estreme, por ação do coalho animal.



Queijaria Almeida - Indústria e Comércio de Queijos, Lda

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua 5,
Lote 46

6000-459 Castelo Branco
queijara.almeida@gmail.com



Medalha de Ouro

Queijo de Vaca e Ovelha Curado

Queijo curado (mínimo 30 dias), de pasta semi-mole a dura, branca ou ligeiramente amarelada, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação do leite cru de vaca e ovelha, por ação do coalho animal.



Queijaria Almeida - Indústria e Comércio de Queijos, Lda

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua 5, Lote 46

6000-459 Castelo Branco

queijara.almeida@gmail.com



Qualifica
oriGIn·PT

CNEMA
Santarém



16º Concurso Nacional de
Queijos Curados
Tradicionais Portugueses

Medalhas de Prata



Medalha de Prata

Queijo Serra da Estrela DOP



Queijo curado de fabrico artesanal de pasta semi-mole, amanteigada, branca ou ligeiramente amarelada, bem ligada, cremosa ou untuosa. Pode apresentar poucos ou nenhuns olhos.

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

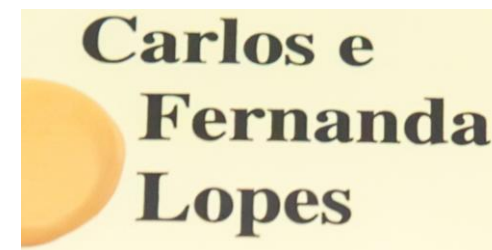


Medalha de Prata

Queijo Serra da Estrela DOP



O seu aroma tem notas doces (devido às características do leite) e ligeiramente acidulado devido ao cardo que é usado como coagulante.



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



Queijo de pasta semi-mole, com crosta amarelo palha claro, pasta com poucos olhos, bouquet limpo e suave e ligeiramente acidulado.



CASA DA ÍNSUA



Casa da Ínsua

Hotel Prador Casa da Insua

3550-126 Penalva do Castelo

josematias@montebelohotels.com



Medalha de Prata

Queijo da Beira Baixa DOP Castelo Branco



Queijo em forma de cilindro com ligeiro abaulamento lateral e superior, inicialmente com crosta de consistência maleável, evoluindo para uma textura dura, bem formada e de uma tonalidade amarelo-palha.



Queijos Tavares, SA
Cova do Sapo S/N
6270-031 Carragozela
qualidade@damar.pt



Qualifica
oriGIn·PT

CNEMA
Santarém

Medalha de Prata



**Queijo da Beira Baixa DOP
Castelo Branco**

Queijo curado com, no mínimo, 40 dias, de pasta semi-dura ou semi-mole, untuosa com alguns olhos irregulares.



Beiralacte, Lacticínios Artesanais da Beira Baixa Lda

Vale Sandim CP 207

6230-031 Alcaria

beiralacte@gmail.com



Medalha de Prata

Queijo da Beira Baixa DOP Castelo Branco



Queijo curado (mínimo 40 dias), de pasta semi-dura ou semi-mole, ligeiramente amarelada, com alguns olhos pequenos, obtido por esgotamento lento da coalhada.



Queijaria Almeida - Indústria e Comércio de Queijos, Lda

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua 5,
Lote 46

6000-459 Castelo Branco
queijara.almeida@gmail.com



Medalha de Prata

Queijo da Beira Baixa DOP Picante



Queijo de pasta dura ou semi-dura, branco sujo acinzentado, com pequenos olhos irregulares.

Sabor forte e ardente e um cheiro peculiarmente intenso; com uma textura fechada, quebradiça e dura.



Queijos Tavares, SA
Cova do Sapo S/N
6270-031 Carragozela
qualidade@damar.pt



Qualifica
oriGIn·PT

CNEMA
Santarém

Medalha de Prata

Queijo da Beira Baixa DOP Amarelo



Queijo em forma de cilindro com ligeiro abaulamento lateral e com uma crosta semi-dura de cor amarelada. Pasta semi-dura ou semi-mole, fechada, medianamente amanteigada, untuosa com alguns olhos irregulares.



Queijos Tavares, SA
Cova do Sapo S/N
6270-031 Carragozela
qualidade@damar.pt



Qualifica
oriGIn·PT

CNEMA
Santarém

Medalha de Prata



**Queijo da Beira Baixa DOP
Amarelo**

Um queijo curado com, no mínimo, 40 dias, de casca amarela ou amarela torrado heterógena, de pasta semi-dura ou semi-mole, untuosa com alguns olhos irregulares.



Baixa Lda

Vale Sandim CP 207

6230-031 Alcaria

beiralacte@gmail.com



Medalha de Prata



Queijo da Beira Baixa DOP Amarelo

Queijo curado (mínimo de 40 dias), de pasta semi-dura ou semi-mole, ligeiramente amarelado, com alguns olhos irregulares, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação do leite cru de ovelha.



Queijaria Almeida - Indústria e Comércio de Queijos, Lda

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua 5,
Lote 46
6000-459 Castelo Branco
queijara.almeida@gmail.com



Medalha de Prata

Queijo de cabra Transmontano DOP



Queijo de pasta semi-dura, com poucos ou nenhuns olhos pequenos e irregulares distribuídos pela pasta. Crosta dura, bem formada e lisa.



LEICRAS - Cooperativa de Produtores de Leite de Cabra Serrana

Zona Industrial de Mirandela - Rua D, nº 66
5370-327 Mirandela
geral@leicras.pt



Qualifica
oriGIn·PT

CNEMA
Santarém

Medalha de Prata

Queijo de cabra curado

Queijo elaborado a partir de leite cru de cabra. A coagulação é obtida através de coalho de origem animal. Queijo curado com no mínimo 40 dias de cura.



Beiralacte, Lacticínios Artesanais da Beira Baixa Lda

Vale Sandim CP 207
6230-031 Alcaria
beiralacte@gmail.com



Medalha de Prata

Queijo de cabra atabafado

Queijo curado de cabra, de cor branca, textura consistente e sabor intenso.



Fátima & Filhos - Indústria de Lacticínios, Lda

Casas Novas de Mares cx. postal 402
7200-015 Santiago Maior
fatima-filhos@sapo.pt



Medalha de Prata

Queijo de cabra curado

Queijo de cabra curado, de pasta semi-dura, fácil ao corte, com alguns olhos irregulares distribuídos pela pasta, produzido com leite cru proveniente de exploração própria e da ordenha do dia. Com aroma forte a leite de cabra.



SERRAS DO
MONDEGO

QUEIJARIA ARTESANAL

Ana Patricia Perregil Martins

Rua da Fonte, nº 18

6370-353 Matança

queijaria@serrasdomondego.pt





Medalha de Prata

Queijo de Cabra Curado

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 cabra por ação do coalho animal.



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

Rua J lote 4/5

6000-459 zona industrial de Castelo Branco
queijaria.soalheira@gmail.com



Medalha de Prata

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 ação do coalho animal.



Queijaria Almeida - Indústria e Comércio de Queijos, Lda

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua 5,
Lote 46

6000-459 Castelo Branco
queijara.almeida@gmail.com



Medalha de Prata

Queijo de Ovelha Curado Amanteigado

Queijo de sabor ligeiramente acidulado, de pasta mole com poucos ou nenhuns olhos, tipo amanteigado de cor branco marfim e uma crosta fina de cor amarelo palha.

Queijaria
FLOR DA BEIRA



Queijaria Flor da Beira

Parque Industrial lote 5

3430-132 Carregal do Sal

qualidade@queijariaflordabeira.com



Medalha de Prata

Queijo de Ovelha Curado

Queijo com aroma típico de ovelha, maturado em ambiente controlado. Sabor ligeiramente acidulado, de pasta mole com poucos ou nenhuns olhos, tipo amanteigado de cor branco marfim e uma crosta fina de cor amarelo palha.

Queijaria
FLOR DA BEIRA



Queijaria Flor da Beira

Parque Industrial lote 5

3430-132 Carregal do Sal

qualidade@queijariaflordabeira.com



Medalha de Prata

Queijo de Ovelha e 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 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

6000-459 Castelo Branco
queijara.almeida@gmail.com



Medalha de Prata

Queijo de Ovelha e Cabra Curado

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 J lote 4/5

6000-459 zona industrial de Castelo Branco
queijaria.soalheira@gmail.com



Medalha de Prata

Queijo de ovelha curado

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 por ação do coalho.



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

Rua J lote 4/5

6000-459 zona industrial de Castelo Branco
queijaria.soalheira@gmail.com



Medalha de Prata

Queijo de vaca curado

Queijo curado de pasta semidura, cilíndrico e cor amarelada. Produzido a partir de uma receita tradicional e com o formato clássico de queijo prato.



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

Largo das Arribanas, Arrifes
9500-372 Arrifes, Ponta Delgada
lactacores@lactacores.com



Medalha de Prata

Queijo de prato alho e salsa

Queijo muito gordo curado de pasta semi-mole, cilíndrico com bordos arredondados e com poucos olhos disseminados, adicionado de alho e apresentando salsa dispersa na massa.

Unileite



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

Largo das Arribanas, Arrifes
9500-372 Arrifes, Ponta Delgada
lactacores@lactacores.com



Medalha de Prata

Queijo de vaca curado

Fabricado por processo descontínuo em cuba aberta. Queijo curado de pasta semi-dura, de consistência dura, de cor amarelada, com olhos pequenos e irregulares disseminados na massa de consistência firme. Formato cilíndrico e bordos arredondados.

Unileite



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

Largo das Arribanas, Arrifes
9500-372 Arrifes, Ponta Delgada
lactacores@lactacores.com



Medalha de Prata

Queijo de vaca curado

Queijo curado de pasta semi-dura, cilíndrico de cor amarelada. Produzido a partir de uma receita tradicional e com o formato clássico de queijo prato.

Unileite



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

Largo das Arribanas, Arrifes
9500-372 Arrifes, Ponta Delgada
lactacores@lactacores.com



Qualifica
oriGIn·PT

CNEMA
Santarém

Medalha de Prata

Queijo de vaca amanteigado

Queijo muito gordo curado de pasta semi-mole, cilíndrico de bordos arredondados e com poucos olhos disseminados.

Unileite



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

Largo das Arribanas, Arrifes
9500-372 Arrifes, Ponta Delgada
lactacores@lactacores.com

Medalha de Prata - INOVAÇÃO

Queijo Ovelha Curado com Trufa

Queijo com personalidade, aparência elegante e rico, com sabor acentuado. Com um equilíbrio perfeito, desafiando os nossos sentidos a perceber o seu sabor e textura. A trufa percorre o seu interior, tornando-o um queijo inovador.



Queijaria Almeida - Indústria e Comércio de Queijos, Lda

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua 5,
Lote 46

6000-459 Castelo Branco

queijara.almeida@gmail.com



Qualifica
oriGIn·PT

CNEMA
Santarém



16º Concurso Nacional de
Queijos Curados
Tradicionais Portugueses

Medalhas de Bronze



Medalha de Bronze

Queijo de ovelha amanteigado curado

Queijo curado, de pasta mole, branco, com alguns olhos pequenos, obtido por esgotamento lento da coalhada, após a coagulação do leite cru de ovelha por ação do cardo.



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

Rua J lote 4/5

6000-459 zona industrial de Castelo Branco
queijaria.soalheira@gmail.com



Qualifica
oriGIn·PT

CNEMA
Santarém

Caros Produtores,

Muitos parabéns pelas medalhas obtidas.

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

Santarém, 04 de março 2026

Teresa Coelho - Diretora Executiva da QUALIFICA
oriGIn Portugal

Vasco Gracias - Diretor Executivo do CNEMA

Vasco Gracias