



14º Concurso Nacional de Queijos de Cura
Prolongada Tradicionais Portugueses

Premiados 2024

Melhor dos Melhores

Queijo de São Miguel – 9 Meses

A textura firme, cor amarelada com olhos pequenos e irregulares disseminados na massa de consistência firme concebem um aroma e sabor forte e limpo.



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

Largo das Arribanas – Arrifes
9500-372 Arrifes

veronica.munteanu@lactacores.pt



Medalhas de Ouro

Medalha de Ouro

Queijo de ovelha envelhecido

É um queijo curado envelhecido de pasta dura, com poucos ou nenhuns olhos. Apresenta-se sob a forma redonda.



Monte do Ganhão, Lda

Zona Industrial de Sousel

7470-200 Sousel

montedoganhao@gmail.com

Medalha de Ouro

Queijo de São Jorge DOP – 4 Meses

Queijo curado de sabor limpo, extra-picante e de cor amarela.



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

Canadinha Nova, Beira

9800-501 Velas Ilha de São Jorge, Açores

veronica.munteanu@lactacores.pt

Medalha de Ouro

Queijo de São Jorge DOP – 7 Meses

Crosta de consistência dura e cor amarelo-escuro, pasta semidura a dura, sabor e aroma limpo, intenso e ligeiramente picante, textura firme de cor amarelada com muitos olhos pequenos, irregulares e desigualmente repartidos na massa;



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

Canadinha Nova, Beira

9800-501 Velas Ilha de São Jorge, Açores

veronica.munteanu@lactacores.pt

Medalha de Ouro

Queijo de São Jorge DOP – 12 Meses

Com uma cura mínima de 12 meses de cura é um produto com aroma forte, limpo e ligeiramente picante, obtido a partir de leite de vaca cru, sal e coalho;



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

Canadinha Nova, Beira

9800-501 Velas Ilha de São Jorge, Açores

veronica.munteanu@lactacores.pt

Medalha de Ouro

Queijo de São Jorge DOP – 24 Meses

Com uma cura mínima de 12 meses de cura é um produto com aroma forte, limpo e ligeiramente picante, obtido a partir de leite de vaca cru, sal e coalho;



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

Canadinha Nova, Beira

9800-501 Velas Ilha de São Jorge, Açores

veronica.munteanu@lactacores.pt

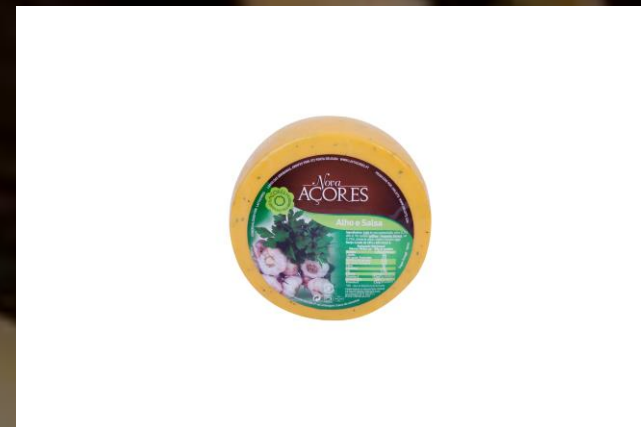
Medalha de Ouro

Queijo de Vaca com alho e salsa – Nova Açores

É um queijo curado de pasta semimole com adição de alho e salsa. Com uma textura amanteigada e sabor suave.



Unileite



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

Largo das Arribanas – Arrifes

9500-372 Arrifes

veronica.munteanu@lactacores.pt



Medalhas de Prata

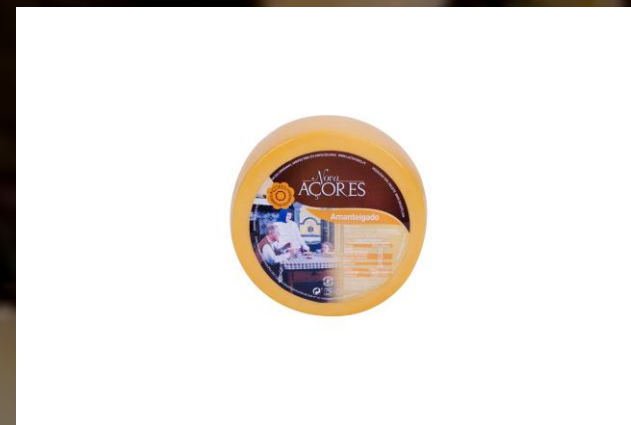
Medalha de Prata

Queijo de Vaca Amanteigado – Nova Açores

É um queijo curado de pasta semi-mole, com uma textura amanteigada, feito a partir de leite de vaca pasteurizado.



Unileite



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

Largo das Arribanas – Arrifes

9500-372 Arrifes

veronica.munteanu@lactacores.pt



Medalhas de Bronze

Medalha de Bronze

Queijo Serra da Estrela DOP – Velho

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



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

Medalha de Bronze

Queijo de Vaca - Famoso

É um queijo curado de pasta semidura, com textura firme e apresentando uma cura mínima de 3 meses.



Unileite



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

Largo das Arribanas – Arrifes

9500-372 Arrifes

veronica.munteanu@lactacores.pt

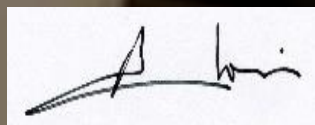
Parabéns pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

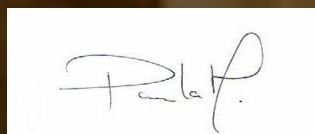
Santarém, 22 de Fevereiro de 2024

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Moniz



Directora Adjunta do Concurso

