



14º Concurso Nacional de Queijos Curados
Tradicionais Portugueses

Premiados 2024



Melhor dos Melhores

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





Medalhas de Ouro



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





Medalha de Ouro

Queijo de ovelha e 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 ovelha e 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





Medalha de Ouro

Queijo de ovelha e vaca curado

Queijo curado, de pasta semimole, 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





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.



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 – Amarelo

Encontra-se sob a forma de cilindro com ligeiro abaulamento lateral e com uma crosta semidura de cor amarela.

A pasta semi-dura ou semi-mole, fechada, medianamente amanteigada.



Queijos Tavares, SA - Unidade DAMAR

Zona Industrial do Fundão LOTE 162

6230-483 Fundão

qualidade@damar.pt



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.



Queijos São Gião

Quinta do Tinte
6270-213 Seia
geral@saogiao.com



Medalhas de Prata



Medalha de Prata

Queijo da Beira Baixa DOP – Castelo Branco

Encontra-se sob a forma de cilindro com abaulamento lateral e ligeiro na face superior e com uma crosta de consistência maleável no início, passando a dura, bem formada e de cor amarelo-palha.



Queijos Tavares, SA - Unidade DAMAR

Zona Industrial do Fundão LOTE 162

6230-483 Fundão

qualidade@damar.pt



Medalha de Prata

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



Medalha de Prata

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.



Marco António Pereira, Unipessoal, Lda

Zona Industrial – Rua J Lote nº2

6000-459 Castelo Branco

geral@saboresdasoalheira.pt



Medalha de Prata

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





Medalha de Prata

Queijo de cabra Transmontano DOP

Queijo de Cabra Transmontano DOP é um queijo curado semiduro resultante do esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite de cabra Serrana ecótipo Transmontano cru, com coalho de origem animal.

LEICRAS

QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO

DESDE 1994



LEICRAS, COOPERATIVA DE PRODUTORES DE LEITE DE CABRA SERRANA, CRL

Zona Industrial Norte, Rua D, nº66

5370-327 Mirandela

leicras@mail.telepac.pt



Medalha de Prata

Queijo de Vaca curado - Ilha Azul

É um queijo curado de pasta semidura, com o formato cilíndrico de cor amarelada. Produzido a partir de uma receita tradicional e com o formato clássico de queijo prato, é perfeito para qualquer momento de consumo.



CALF – Cooperativa Agrícola Lacticínios do Faial

Cascalho – Cedros

9900-341 Horta, Ilha de Faial

veronica.munteanu@lactacores.pt



Medalha de Prata

Queijo de Évora DOP

É um queijo curado, de pasta dura ou semi dura, com poucos olhos e ligeiramente amarelada.



Monte do Ganhão, Lda

Zona Industrial de Sousel

7470-200 Sousel

montedoganhao@gmail.com





Medalhas de Bronze



Medalha de Bronze

Queijo da Vaca Bio - Merendeira

Queijo curado, de pasta semimole, branca uniforme, com alguns olhos pequenos, obtido por esgotamento lento da coalhada, após a coagulação do leite cru de vaca biológico por acção do coalho.



Marco António Pereira, Unipessoal, Lda

Zona Industrial – Rua J Lote nº2

6000-459 Castelo Branco

geral@saboresdasoalheira.pt





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 acção do cardo.



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

Rua j lote 4/5

6000-459 Castelo Branco

queijaria.soalheira@gmail.com





Medalha de Bronze

Queijo de Vaca - 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



Medalha de Bronze

Queijo de Vaca - Moledo

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



CALF – Cooperativa Agrícola Lacticínios do Faial

Cascalho – Cedros

9900-341 Horta, Ilha de Faial

veronica.munteanu@lactacores.pt



Parabéns pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

Santarém, 22 de Fevereiro de 2024

Ana Soeiro

Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Moniz

Directora Adjunta do Concurso