



14º Concurso Nacional de Queijos Frescos
Tradicionais Portugueses
Premiados 2024

Melhor dos Melhores

Requeijão Serra da Estrela DOP

Apresenta uma textura homogénea, cremosa e macia.
Sabor suave e cor branca.

Queijos São Gião

Quinta do Tinte

6270-213 Seia

geral@saogiao.com



Medalha de Ouro

Requeijão Serra da Estrela DOP

Obtido pelo dessoramento da coalhada que resulta da produção do Queijo Serra da Estrela DOP, é deliciosamente tenro, de massa cremosa, branca, ligeiramente granulosa, macia e que se funde delicadamente na boca.

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 Ouro

Requeijão de ovelha e cabra

Requeijão de mistura de soro de leite de ovelha e cabra. Massa de consistência macia, pasta mole de brancura límpida, paladar suave típico de ovelha e cabra.

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 Ouro

Queijo fresco de ovelha

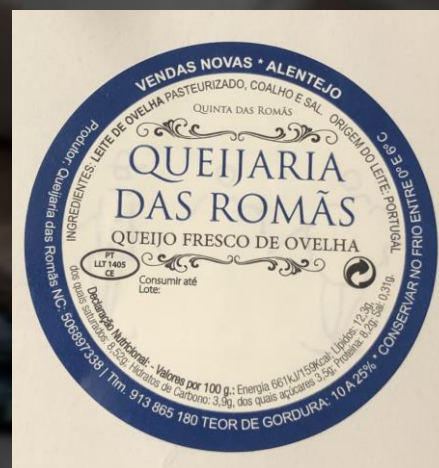
Produto de textura cremosa e firmeza média, com sabor definido a queijo de ovelha.

Queijaria das Romãs Unipessoal Ltd

Rua Carlos Pacheco

7080-032 Vendas Novas

salvadoref@hotmail.com



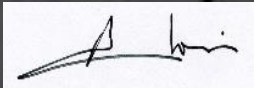
Parabéns pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

Santarém, 14 de Fevereiro de 2024

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/origIn PORTUGAL

Paula Moniz



Directora Adjunta do Concurso

