



13º Concurso Nacional de  
Queijos de Cura Prolongada  
Tradicionais Portugueses

**Premiados 2023**





# 13º Concurso Nacional de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses

## Premiados 2023

13º Concurso de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses

### Melhor dos Melhores

#### Queijo de ovelha e cabra curado

Queijo curado (mínimo de 90 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 acção do coalho animal.



**Queijaria Almeida, Lda.**

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua 5, Lote 46

6000-459 Castelo Branco

[queijaria.almeida@gmail.com](mailto:queijaria.almeida@gmail.com)



# Medalhas de Ouro

13º Concurso Nacional de  
Queijos de Cura Prolongada  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2023







# 13º Concurso Nacional de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses

## Premiados 2023

13º Concurso de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses

### Medalha de Ouro

#### Queijo de ovelha e cabra queimoso curado

Queijo curado (mínimo 120 dias), de pasta dura ou semidura, de cor ligeiramente acinzentada, com textura muito fechada e quebradiça, sem crosta, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação do leite cru.



**Queijaria Almeida, Lda.**

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua 5, Lote 46

6000-459 Castelo Branco

[queijaria.almeida@gmail.com](mailto:queijaria.almeida@gmail.com)



# 13º Concurso Nacional de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses

## Premiados 2023

13º Concurso de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses

### Medalha de Ouro

#### 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](mailto:queijaria.soalheira@gmail.com)





# 13º Concurso Nacional de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses

## Premiados 2023

13º Concurso de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses

### Medalha de Ouro

### Queijo de ovelha curado - cura prolongada

Queijo curado (mínimo 90 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, obtido por esgotamento lento da coalhada.



### **Queijaria Almeida, Lda.**

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua 5, Lote 46

6000-459 Castelo Branco

[queijaria.almeida@gmail.com](mailto:queijaria.almeida@gmail.com)



# 13º Concurso Nacional de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses

## Premiados 2023

13º Concurso de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses

### Medalha de Ouro

### Queijo de ovelha curado

O queijo de ovelha curado, obtido por esgotamento lento da coalhada após a coagulação do leite cru de ovelha por acção de uma infusão de cardo. É um queijo cilindro baixo com faces superior e inferior côncavas.



**Queijaria Guilherme Unipessoal, Lda**  
Monte Vale de Faia, Apart.728  
7830-476 Vila Nova de s. Bento  
[info@queijariaguilherme.com](mailto:info@queijariaguilherme.com)





# 13º Concurso Nacional de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses Premiados 2023

13º Concurso de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses

## Medalha de Ouro

### Queijo de cabra com pimentão - cura prolongada

Queijo curado (mínimo de 90 dias), de pasta dura a extradura, podendo ser ligeiramente quebradiça e/ou untuosa, fechada ou com alguns olhos irregulares, de cor avermelhada (pimentão doce).



**Queijaria Almeida, Lda.**

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua 5, Lote 46  
6000-459 Castelo Branco

[queijaria.almeida@gmail.com](mailto:queijaria.almeida@gmail.com)





# 13º Concurso Nacional de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses

## Premiados 2023

13º Concurso de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses

### Medalha de Ouro

### Queijo da Beira Baixa DOP Castelo Branco Velho

Queijo curado (mínimo 90 dias), de pasta dura a extradura, ligeiramente quebradiça e untuosa, fechada ou com alguns olhos irregulares, de cor entre amarelado e o alaranjado, obtido por esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite cru de ovelha.



**Queijaria Almeida, Lda.**

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua 5, Lote 46

6000-459 Castelo Branco

[queijaria.almeida@gmail.com](mailto:queijaria.almeida@gmail.com)



13º Concurso Nacional de  
Queijos de Cura Prolongada  
Tradicionais Portugueses

**Premiados 2023**

13º Concurso de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses

**Medalha de Ouro**

**Queijo São Jorge (4 Meses)**

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**

Canadonha Nova, Beira

9800-501 Canadonha Nova, Beira 9800-501 Velas Ilha de São Jorge, Açores

[veronica.munteanu@lactacores.pt](mailto:veronica.munteanu@lactacores.pt)





# 13º Concurso Nacional de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses

## Premiados 2023

13º Concurso de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses

### Medalha de Ouro

#### Queijo São Jorge (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 Canadinha Nova, Beira 9800-501 Velas Ilha de São Jorge, Açores

[veronica.munteanu@lactacores.pt](mailto:veronica.munteanu@lactacores.pt)





# 13º Concurso Nacional de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses

## Premiados 2023

13º Concurso de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses

### Medalha de Ouro

### Queijo São Jorge (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 Canadinha Nova, Beira 9800-501 Velas Ilha de São Jorge, Açores

[veronica.munteanu@lactacores.pt](mailto:veronica.munteanu@lactacores.pt)



# 13º Concurso Nacional de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses

## Premiados 2023

13º Concurso de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses

### Medalha de Ouro

### Queijo São Jorge (24 Meses)

Com uma cura mínima de 24 meses de cura é um produto com aroma forte, limpo e picante, obtido a partir de leite de vaca cru, sal e coalho; Crosta de consistência dura e cor amarelo-escuro, pasta semidura a dura, sabor e aroma limpo.



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

Canadinha Nova, Beira

9800-501 Canadinha Nova, Beira 9800-501 Velas Ilha de São Jorge, Açores

[veronica.munteanu@lactacores.pt](mailto:veronica.munteanu@lactacores.pt)



# Medalhas de Prata

13º Concurso Nacional de  
Queijos de Cura Prolongada  
Tradicionais Portugueses

Premiados 2023







# 13º Concurso Nacional de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses

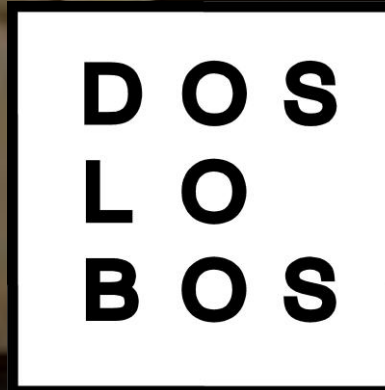
## Premiados 2023

13º Concurso de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses

### Medalha de Prata

### Queijo Serra da Estrela Velho

O Queijo Serra da Estrela Velho é o queijo que resulta da maturação longa do queijo Serra da Estrela Dos Lobos (mínimo 120 dias) em ambiente natural o que lhe permite ganhar um sabor mais acentuado e uma dureza correspondente à maturação.



**António F.L. Vaz Patto, Lda**  
Rua Principal, nº 20, Gramaços  
3400-053 Oliveira do Hospital  
[dos-lobos@hotmail.com](mailto:dos-lobos@hotmail.com)



# 13º Concurso Nacional de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses Premiados 2023

13º Concurso de Queijos de Cura Prolongada Tradicionais Portugueses

## Medalha de Prata

### Queijo da Beira Baixa DOP Amarelo Velho

Queijo curado (mínimo 90 dias), de pasta dura a extradura, ligeiramente quebradiça e untuosa, fechada ou com alguns olhos irregulares, de cor entre amarelado e o alaranjado, obtido por esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite cru de ovelha.



**Queijaria Almeida, Lda.**

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua 5, Lote 46

6000-459 Castelo Branco

[queijaria.almeida@gmail.com](mailto:queijaria.almeida@gmail.com)



13º Concurso Nacional de  
Queijos de Cura Prolongada  
Tradicionais Portugueses

**Premiados 2023**

Parabéns pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

Santarém, 14 de Março de 2023

**Ana Soeiro**

**Directora Executiva da QUALIFICA/origIn PORTUGAL**

**Paula Moniz**

**Directora Adjunta do Concurso**