



Queijos de Portugal Selos CTT, 2010

Queijo de Azeitão/DOP

Feito de leite de ovelha da raça Bordaleira, sub-raça Saloia (actualmente já de outras raças importadas), cru, coagulado com cardo, cura normal de três semanas. Forma cilíndrica de pequena dimensão — 5 cm de altura, 8 cm de diâmetro — peso médio de 250 a 300 gr. (agora aparecem exemplares mais reduzidos). Pasta de cor amarelo-pálido ou esbranquiçada, mole, cremosa, de sabor mais lácteo que o Serra da Estrela (do qual é descendente). A área de produção, legislativamente definida, estende-se aos concelhos de Palmela, Sesimbra e Setúbal.

Queijo de Cabra Transmontano / DOP

Feito de leite cru de cabra da raça Serrana, coagulado com coalho animal, cura mínima de dois meses. Forma cilíndrica, altura de 4 a 6 cm, diâmetro de 12 a 15 cm, peso de 600 a 900 gr. Pasta dura, de cor branca, fechada, com sabor característico a queijo de cabra com toque levemente picante. Produzido nos concelhos de Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo e Vila Flor (distrito de Bragança), e de Murça e Valpaços (distrito de Vila Real).

Queijo Rabaçal / DOP

Feito de leite de ovelha e cabra, na proporção ideal de 75% do primeiro e 25% do segundo, cru, coagulado com coalho animal, curado durante pelo menos três semanas. Forma cilíndrica, cerca de 5 cm de altura e 12 cm de diâmetro, peso entre 300 a 500 gr. Pasta de cor branco-mate, semidura, com poucos ou nenhuns olhos, de sabor individualizado. A área de produção centra-se privilegiadamente na antiga vila de Rabaçal (concelho de Penela, distrito de Coimbra) e algumas povoações próximas. O diploma que instituiu a DOP inclui os concelhos de Alvaiázere, Ansião, Condeixa-a-Nova, Penela, Pombal e Soure.

Queijo Serra da Estrela / DOP

Feito com leite de ovelha, cru e estreme, da raça Bordaleira, variedade Serra da Estrela, coagulado com cardo, cura de 30 a 45 dias (para o amanteigado).

Forma cilíndrica, altura de cerca de 6 cm e diâmetro entre 15 a 20 cm, peso médio de 1500 gr.

Pasta cor de marfim, mole, amanteigada, fechada ou com pequenos e poucos olhos, de sabor finíssimo, com um toque acidulado.

A área de produção legalmente definida, considerada excessiva pelas melhores opiniões, abrange os concelhos de Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo e Seia, e algumas freguesias dos concelhos de Aguiar da Beira, Arganil, Covilhã, Guarda, Tábua, Tondela, Trancoso e Viseu.

Queijo São Jorge / DOP

Feito de leite de vaca, cru, coagulado com coalho animal. Forma cilíndrica grande, tipo roda, altura de 10 a 15 cm, diâmetro entre 25 e 35 cm, peso entre 8 a 12 kg. Pasta dura, de cor amarelo-palha, muitos olhos pequenos e irregulares, quebradiça, de sabor personalizado e com um suave toque picante. Cura mínima de três meses. A área de produção corresponde à superfície total da ilha de São Jorge, do arquipélago dos Açores.