

Queijos Portugueses Selos CTT (2º Grupo), 2011

Queijo de Castelo Branco DOP

Feito com leite de ovelha cru e estreme, coagulado com cardo e curado durante um mínimo de 40 dias, o Queijo de Castelo Branco tem a forma de um cilindro baixo, mede entre 5 e 8 cm de altura e entre 12 e 16 cm de diâmetro e pesa entre 800 g e 1,3 kg. De pasta ligeiramente amarelada, semidura ou semimole, e com alguns olhos pequenos, tem um aroma e um sabor acentuados, podendo ser ligeiramente picante, quando a cura é prolongada. A área geográfica de produção do Queijo de Castelo Branco DOP -está circunscrita aos concelhos de Castelo Branco, Fundão, Belmonte, Penamacor, Idanha-a-Nova, Vila Velha de Ródão e a algumas freguesias do concelho da Covilhã.

Queijo de Nisa DOP

O Queijo de Nisa tem a forma de um cilindro baixo. É Feito com leite de ovelha, cru e estreme, coagulado com cardo e curado durante 45 dias, no mínimo. O peso e a dimensão deste queijo variam consoante os dois tamanhos fabricados: Merendeiras – 3 a 5 cm de altura, 10 a 12 cm de diâmetro e 200 a 400 g de peso. Normais – 5 a 8 cm de altura, 13 a 16 cm de diâmetro e 800 g a 1,3 kg de peso. Caracteriza-se, ainda, por ter uma pasta branco-amarelada, semidura, fechada e untuosa, com alguns olhos pequenos, um cheiro pronunciado e um sabor ligeiramente acidulado. A área de produção do Nisa circunscreve-se aos concelhos de Nisa, Crato, Castelo de Vide, Marvão, Portalegre, Monforte, Arronches e Alter do Chão, na região do Alto Alentejo

Queijo do Pico DOP

Produzido na ilha do Pico, no arquipélago dos Açores, tradicionalmente nas freguesias de S. João (chegou a ser conhecido por queijo de S. João do Pico), S. Roque, Piedade, Lajes e Ribeira, este queijo é feito de leite de vaca cru, coagulado com coalho animal e curado durante cerca de três semanas. Tem a forma de um cilindro baixo, com uma altura de 3 cm, um diâmetro de 17 cm e um peso que varia entre as 700 e as 800 g. De cor branco-amarelada e pasta mole, com olhos e bastante untuosidade, o Queijo do Pico é de sabor vivaz e algo salgado.

Queijo Serpa DOP

Feito de leite cru e estreme de ovelha (outrora de raça Merino, actualmente de raças não autóctones) este queijo é coagulado com cardo e curado durante um mínimo de 30 dias. Tem a forma de um cilindro baixo e uma dimensão e peso que variam segundo os quatro tamanhos comercializados: Merendeiras – altura de 3 a 4 cm, diâmetro de 10 a 12 cm, peso de 200 a 250 g; Cuncas – altura de 4 a 5 cm, diâmetro de 15 a 18 cm, peso de 800 a 900 g; Normais – altura de 4 a 6 cm, diâmetro de 18 a 20 cm, peso de 1 a 1,5 kg; Gigantes – altura de 6 a 8 cm, diâmetro de 25 a 30 cm, peso de 2 a 2,5 kg. De cor branco-amarelada, ou amarelo-palha, e pasta semimole, amanteigada, fechada, untuosa e com poucos ou nenhuns olhos, o Queijo de Serpa tem um sabor específico e forte, com algum picante. A área de produção legalmente definida, que excede em muito a tradicional, engloba os concelhos de Mértola, Beja, Castro Verde, Almodôvar, Cuba, Ourique, Moura, Serpa, Vidigueira, Aljustrel, Ferreira do Alentejo e Alvito, e também duas freguesias do concelho de Odemira, três freguesias do concelho de Santiago do Cacém, uma freguesia de Grândola e uma freguesia de Alcácer do Sal.

Queijo Terrincho DOP

O Queijo Terrincho é feito com leite cru de ovelha Churra da Terra Quente (fruto do cruzamento das raças Badana e Mondegueira), coagulado por acção de coalho animal e curado durante um mínimo de 60 dias. Apresenta a forma de um cilindro baixo, e tem entre 3 e 6 cm de altura, 13 e 20 cm de diâmetro e 0,8 e 1,2 kg de peso. De pasta branca, semidura, com alguns olhos e uma leve untuosidade, o Terrincho tem um sabor suave e próprio. Tratando-o exteriormente com azeite e colorau e prolongando o tempo de cura, tradicionalmente em arcas com centeio, obtém-se a variedade Terrincho Velho, de pasta amarelada, dura, de sabor intenso e bela tipicidade. A área de produção legalmente estatuída excede a Terra Quente transmontana e abrange os concelhos de Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Mogadouro, Moncorvo, Vila Flor, Vila Nova de Foz Côa e algumas freguesias dos concelhos de Figueira de Castelo Rodrigo, Macedo de Cavaleiros, Meda, São João da Pesqueira e Valpaços.