



Serras do Mondego - Queijaria Artesanal

Ana Patrícia Perregil Martins

Rua da Fonte, nº 18, 6370-353 Matança

NCV: C 3687

FICHA TÉCNICA

Produto: Queijo de Cabra Curado em Azeite

Peso Aproximado: 250g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, ORGANOLÉPTICAS, NUTRICIONAIS E MICROBIOLÓGICAS

Ingredientes: Queijo de cabra curado (Leite de cabra cru (origem: Portugal), sal e cardo), Azeite virgem (<1% acidez), tomilho fresco e mistura de pimentas.

Matéria Gorda no Extrato Seco: 45 a 60%.

Apresentação: Frasco de vidro, com tampa de metal, contendo cubos de queijo de cabra curado, ramos de tomilho fresco e mistura de pimentas, estando a mistura imersa em azeite virgem até ao topo.

Características Organolépticas: O queijo curado utilizado tem um sabor característico a queijo de cabra, marcadamente forte. Ao ser submerso na mistura de azeite temperado, a massa do queijo vai adquirir os aromas do tomilho e das pimentas, e vai ficar mais macia graças ao efeito do azeite. Por sua vez, o azeite fica aromatizado com o sabor do queijo e dos restantes temperos.

Valores Nutricionais por 100g: Energia: 1373kJ/330kcal; Lípidos: 24,8g [dos quais saturados: 17,2g]; Proteína: 24,5g; Hidratos de carbono: 2,3g [dos quais açúcares: <0,5g]; Sal: 3,30g.

Características Microbiológicas:

- ✓ **Pesquisa de Enterotoxina estafilocócica:** ausência em 25g;
- ✓ **Pesquisa de Salmonella spp:** ausência em 25g;
- ✓ **Pesquisa de Listeria monocytogenes:** ausência em 25g.

CONSERVAÇÃO, EMBALAGEM, CONSUMO E VALIDADE

Tempo de Cura do Queijo: Mínimo de 30 dias.

Temperatura de conservação: Conservar em lugar fresco e seco, ao abrigo da luz.

Embalagem: Frasco de vidro fechado com tampa de metal e selo de segurança.

Como consumir: Consumir à temperatura ambiente. O queijo pode ser consumido directamente como entrada, ou utilizado em saladas. O azeite aromatizado pode ser reutilizado para temperar saladas ou outros pratos.

Validade: Até 1 ano.

Rótulo comercial:



PRODUÇÃO

Queijo produzido exclusivamente com recurso a leite de cabra cru, da ordenha do dia, proveniente da exploração própria **Serras do Mondego - Exploração Pecuária**, situada na freguesia da Matança - Fornos de Agodres.

Actualizado a 6 de Dezembro de 2024