



MADRE DE ÁGUA
GOUVEIA | PORTUGAL
QUEIJARIA

FICHA TÉCNICA

Queijo Serra da Estrela

A - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

É um queijo de ovelha curado de casca lavada produzido a partir do leite cru, inteiro das ovelhas da Raça Serra da Estrela, com predominância da variedade preta.

Na persecução do melhor bem-estar animal as nossas ovelhas saem todos os dias para pastoreio direto em terras do concelho de Gouveia sendo ordenhadas duas vezes ao dia durante o alavão entre os meses de Outubro a Junho. É com este leite de ovelha, magia da flor de cardo (*Cynara cardunculus.sp.*), pitada de sal marinho e quarenta e cinco dias cura, onde se prestam cuidados e mimos permanentes que nasce um queijo com:

Crosta: lisa, bem formada, fina, inteira, cor amarelo palha claro, uniforme.

Forma e consistência: cilindro baixo, de +- 14 cm de diâmetro por 6 cm de altura nas unidades próximas de 1Kg ou 10 cm por 6 cm para queijos de 0,5 Kg (*a), algum abaulamento lateral, sem arestas vivas, consistência semi mole com alguma flutuação. Som maciço a ligeiramente timpânico.

Textura e Cor da Pasta: fechada ou com alguns olhos, medianamente amanteigada, cor branco marfim uniforme.

Sabor e Aroma: Bouquet suave, limpo, ligeiramente acidulado.

*a alimento sujeito a variação de peso e dimensões

B - INGREDIENTES

Leite cru, inteiro de Ovelha Serra da Estrela, flor de cardo (*Cynara cardunculus sp.*), sal marinho

C - ORIGEM

Gouveia.

D - CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Em conformidade com a legislação em vigor para produtos feitos com leite cru.

E - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informações nutricionais média por 100g:

Energia: 1409Kj/ 340Kcal

Lípidos: 28.8g

Dos quais saturados: 16.8g

Hidratos de Carbono: 1.9g

Dos quais açúcares: 0.6g

Proteína: 18.3g

Sal: 2,24g

Sódio: 0,89g

FICHA TÉCNICA

Queijo Serra da Estrela

F - PRINCIPAIS TRATAMENTOS APLICADOS

Cura ou Maturação: neste processo realizado em espaços dedicados, as câmaras de cura, os queijos são colocados em condições ambientais onde se controlam fatores abióticos como a temperatura, humidade relativa, velocidade e renovação do ar, auxiliando os microrganismos e outros elementos de vida do queijo. Garante-se segurança alimentar e nasce assim uma “estrela” num apelo aos sentidos.

Refrigeração: Processo físico para conservação dos alimentos onde se reduz a atividade microbiana, perdas por desidratação e se mantém as qualidades sensoriais durante algum tempo. Utilizam-se temperaturas entre 0 e 5°C num ambiente quase saturado de humidade.

G - ROTULAGEM E DISTRIBUIÇÃO

Indicações no rótulo: Segundo D.L. 560/99 de 18 de Dezembro. e Reg. UE nº1169/2011 do parlamento europeu e do conselho a 25 de Outubro de 2011.

Condições de armazenagem: Conservar no frio.

Condições de distribuição: O queijo será distribuído por veículos próprios ou por serviços de externos com equipamentos que garantem as condições de conservação. Enquanto alimento de identidade cultural e fator de sociabilização é promovida a venda direta, conhecida como venda à porta.

H - EMBALAGEM, ETIQUETAGEM E CARTONAGEM

Os queijos são acondicionados em folhas de papel vegetal e em alguns casos apresentados em caixas de cartão individuais.

Tendo em conta a natureza viva dos queijos e a sua evolução, procurando não carecer de tantos cuidados de manutenção, particularmente de transporte ou uma data de consumo adiada, e sob solicitação, serão embalados em saco sob vazio. Recomenda-se a retirada do saco no mínimo 24 horas antes do seu consumo e colocação dos queijos em ambiente fresco devolvendo o retomar normal de vida ao queijo. Conforme menções inscritas em rótulo infra.

Manter em local fresco

I - CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conforme o constante na rotulagem, respeitar a data preferencial de consumo que poderá ir até um ano pós fabrico.

J - TEMPO DE VIDA ÚTIL

L - RÓTULO DO QUEIJO SERRA DA ESTRELA VELHO

