



**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 com Malagueta

**Peso Aproximado:** 500g

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, ORGANOLÉPTICAS, NUTRICIONAIS E MICROBIOLÓGICAS

**Ingredientes:** Leite de cabra cru (origem: Portugal), sal, malagueta moída e cardo.

**Matéria Gorda no Extrato Seco:** 45 a 60%.

#### Apresentação Exterior:

- ✓ **Forma:** Cilindro baixo
- ✓ **Cor:** Amarelo com pequenos pedaços de malagueta espalhados pela casca

#### Apresentação Interior:

- ✓ **Tipo de Pasta:** Semi-mole com alguns olhos, pequenos e irregulares, com pequenos pedaços de malagueta espalhados pelo interior.
- ✓ **Cor:** Branca com pequenos pedaços de malagueta de cor vermelha espalhados pelo interior.

**Características Organolépticas:** Após 30 dias de cura o queijo apresenta sabor intenso e persistente, estando bem presente o aroma característico a cabra, com uma textura suave e de corte fácil. O sabor a malagueta é pronunciado, tornando este um queijo marcadamente picante.

**Valores Nutricionais por 100g:** Energia: 1286kJ/309kcal; Lípidos: 21,1g [dos quais saturados: 14,7g]; Proteína: 27,4g; Hidratos de carbono: 2,3g [dos quais açúcares: <0,5g]; Sal: 2,9g.

#### 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:** Mínimo de 30 dias.

**Temperatura de conservação:** Conservar em lugar fresco e seco, entre 0º e 15º C

**Embalagem:** Colocação do rótulo e acondicionamento do queijo em saco de papel. Em algumas situações pode vir embalado a vácuo. O transporte é efectuado em caixas de cartão, e assegurado pela queijaria.

**Como consumir:** Consumir à temperatura ambiente. Casca comestível, sem qualquer revestimento. No caso das unidades embaladas a vácuo, retirar da embalagem algumas horas antes do consumo e deixar ao ar, a temperatura ambiente.

**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 Algodres.

Atualizado a 27 de Julho de 2023