

Ficha Técnica do Produto

Identificação do produto: Queijada de Urtiga

Produtor:

Maria Amélia Alves Brito Reis

Rua da Gaia nº 3

Juncais

6370-332 Juncais FAG

Denominação de venda: Queijada de Urtiga

Descrição do produto:

Produzido com urtiga, ovos, farinha, leite, natas e açúcar, a Queijada de Urtiga é um doce confeccionada de forma tradicional e ao mesmo tempo inovadora.

Destaca-se na sua composição a urtiga. Esta planta confere um sabor único e uma cor verde intensa.

A queijada de urtiga é um doce de pasta mole, mas firme, textura fechada, ligeiramente rugosa na superfície e cor verde.

Tem cerca de 6.50 cm de diâmetro na parte superior. Na parte inferior o diâmetro é de 4.50 cm, enquanto a altura é de 2.00 cm a 2.50 cm.

A forma é cónica, com uma ligeira depressão na parte superior.

Apresenta um sabor com alguma intensidade, persistente e doce.

O seu peso situa-se entre os 55 gr e 60 gr.

Ingredientes: urtiga, ovos, farinha, leite, natas e açúcar.

Embalagem primária: Papel vegetal (formas); caixa de plástico (4 unidades)

Condições de armazenagem: 0º a 5º C

Marca Certificada: Queijadas de Urtiga – Marca Certificada

Origem: Fornos de Algodres - Portugal