

## 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 açucar, 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 açucar.

*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