



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

Peso Aproximado: 500g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, ORGANOLÉPTICAS, NUTRICIONAIS E MICROBIOLÓGICAS

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

Matéria Gorda no Extrato Seco: 45 a 60%.

Apresentação Exterior:

- ✓ **Forma:** Cilindro baixo
- ✓ **Cor:** Amarelo torrado

Apresentação Interior:

- ✓ **Tipo de Pasta:** Semi-mole com alguns olhos, pequenos e irregulares
- ✓ **Cor:** Branca mate uniforme

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.

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: Mínimo de 30 dias.

Temperatura de conservação: Conservar em lugar fresco e seco, entre 0º e 15ºC.

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.

Actualizado a 27 de Julho de 2023



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 Urtiga

Peso Aproximado: 500g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, ORGANOLÉPTICAS, NUTRICIONAIS E MICROBIOLÓGICAS

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

Matéria Gorda no Extrato Seco: 45 a 60%.

Apresentação Exterior:

- ✓ **Forma:** Cilindro baixo
- ✓ **Cor:** Amarelo esverdeado com pequenos pedaços de urtiga na casca

Apresentação Interior:

- ✓ **Tipo de Pasta:** Semi-mole com alguns olhos, pequenos e irregulares, com pequenos pedaços de urtiga espalhados pelo interior.
- ✓ **Cor:** Branca com pequenos pedaços de urtiga de cor verde 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 urtiga é muito leve e fresco, em alguns casos impercetível.

Valores Nutricionais por 100g: Energia: 1434kJ/346kcal; Lípidos: 28,0g [dos quais saturados: 20,1g]; Proteína: 22,1g; Hidratos de carbono: 1,3g [dos quais açúcares: <0,5g]; Sal: 1,6g.

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 15ºC

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.

Actualizado a 27 de Julho de 2023



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 15ºC

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.

Actualizado a 27 de Julho de 2023