

Q

Queijaria  
da Soalheira



D

S









Queijos  
de agora,  
o **sabor** de  
antigamente.

# Queijaria da Soalheira

De geração em geração, e já lá vão três, a **Queijaria da Soalheira** carrega em si o peso da tradição. À receita original do seu avô, a família Alves acrescenta, hoje, as mais recentes tecnologias para oferecer aos amantes de queijo um mundo de sabores ímpares e experiências de degustação únicas. Do paladar às suas texturas, os queijos da **Queijaria da Soalheira** são o reflexo de uma história familiar, das ligações que a terra proporciona e de uma região que soube, ao longo dos tempos, guardar o que de melhor tem.

No mercado desde 2010, e com um espaço industrial que confere à empresa todas as condições de competitividade e modernidade para um processo produtivo de alto nível, que cumpre, escrupulosamente, todas as normas e procedimentos de higiene, controlo e segurança alimentar, a **Queijaria da Soalheira** privilegia o processo de fabrico artesanal, apresentando produtos tradicionais, autênticos e fiéis aos sabores antigos da região da Beira Baixa.

A **Queijaria da Soalheira** adota em todas as fases do processo produtivo a premissa de que os seus produtos têm um valor acrescido, não só pela criteriosa seleção dos ingredientes e qualidade exímia dos mesmos, mas, sobretudo, pela genuinidade das suas receitas e o paladar incomparável. Com uma equipa multidisciplinar de dez pessoas, a empresa pretende oferecer aos seus consumidores os melhores queijos da Beira Baixa, contribuindo também para o desenvolvimento local, sendo, cada vez mais, uma marca do tradicional queijo artesanal de referência a nível regional, nacional e internacional.



tradição



Com uma identidade própria, consequência da entrega e dedicação empregues na produção de cada queijo, a **Queijaria da Soalheira** tira proveito dos produtos da terra para um resultado de sabor excepcional. Hoje com sete tipos de queijo diferentes, feitos com o melhor leite de ovelha, de cabra e de vaca, apresenta-se no segmento gourmet como uma sugestão a ter em conta para momentos de puro deleite.

genu



# Curado de Ovelha e Cabra

Queijo

Eleito produto Sabor do Ano 2018, “a única certificação, de qualidade para o sector da alimentação baseada exclusivamente nas qualidades gustativas dos produtos, que são provados e aprovados pelos consumidores”, o Queijo Curado de Ovelha e Cabra da **Queijaria da Soalhreira** destaca-se pelo seu sabor intenso e único. É um queijo curado, de pasta semidura, branco marfim, com alguns olhos pequenos, obtido por esgotamento lento da coalhada, após a coagulação de leite cru de ovelha e cabra por ação do coalho animal.

**Casca:** crosta de cor amarelada uniforme, bem formada, fina e lisa.

**Formato:** cilindro baixo (prato), regular, com ligeiro abaulamento lateral e bordos definidos.

*uniforme*

# Sabor



# AMICO



# nvado



Queljaria da SOALHEIRA

QUEIJO DE OVELHA CURADO

JOÃO DUARTE ALVES & FILHOS, LDA.

Consumir de preferência antes do fim de:

31/12/2018

Ingredientes: LEITE cru de Ovelha, Sal e Casinho.

Origem: Portugal



paladar

# Ovelha Curado

O queijo de ovelha curado é o queijo indicado para quem aprecia paladares que se fazem notar. Dependendo do tempo de cura, a sua textura é mais ou menos firme, tem uma pasta branco marfim, uniforme, obtida por esgotamento lento da coalhada, após a coagulação do leite cru de ovelha por ação do coalho animal. É um queijo que sabe bem ao longo de todo o ano.

**Casca:** crosta de cor amarelada uniforme, bem formada, fina e lisa.

**Formato:** cilindro baixo (prato), regular, com ligeiro abaulamento lateral e bordos definidos.

Queijo de

intenso

# Ovelha Amanteigado Curado

De sabor suave e delicado, o queijo de ovelha amanteigado curado é um produto conseguido a partir do leite das ovelhas da região. Com um travo ligeiramente mais ácido, faz as delícias de todos os amantes desta iguaria. Com uma textura amanteigada, deformável ao corte e muito cremosa é um queijo perfeito como entrada ou como sobremesa.

**Casca:** crosta de cor amarelada palha, maleável, fina e lisa.

**Formato:** cilindro baixo (prato), regular, com ligeiro abaulamento lateral e bordos definidos.

suave  
amanteigado

delicad

ave





AKO



# MA

# Curado de Ovelha e Vaca Barrado



*requintado*

Aproveitando as características intrínsecas de cada tipo de leite utilizado – ovelha e vaca –, o queijo de ovelha e vaca barrado curado revela-se um queijo requintado no aroma e sabor. Queijo curado de pasta semidura, branca uniforme, com alguns olhos pequenos, obtido por esgotamento lento da coalhada, após a coagulação do leite cru de ovelha e vaca por ação do coa-lho animal.

**Casca:** crosta de cor amarela clara barrada com pimentão, textura consistente e lisa.

**Formato:** cilindro baixo (prato), regular, com ligeiro abaulamento lateral e bordos definidos.

Queijo

# Cabra Curado

Queijo de

De sabor acentuado e aroma intenso, o queijo de cabra curado leva a qualquer mesa os sabores autênticos da terra. É um queijo curado, de pasta semidura, branca uniforme, com alguns olhos pequenos, obtido por esgotamento lento da coagulada, após a coagulação do leite cru de cabra por ação de coalho animal.

**Casca:** crosta de cor amarelada uniforme, bem formada, fina e lisa.

**Formato:** cilindro baixo (prato), regular, com ligeiro abaulamento lateral e bordos definidos.

*autêntico*



*mesa*



# Picada



nt e

# Queimoso Curado

De travo picante, o queijo queimoso é um queijo curado, de pasta semidura, de cor branca acinzentada, com textura muito fechada, sem crosta, obtido por esgotamento lento da coalhada, após a coagulação do leite cru de ovelha e cabra por ação do coalho animal.

**Casca:** sem crosta.

**Formato:** cilindro baixo (prato), regular, com ligeiro abaulamento lateral e bordos definidos.

*acentuado*

Queijo

# Queijo Bio

A produção de um queijo biológico surge de um desafio proposto pelos fornecedores de leite da **Queijaria da Soalheira**. O respeito pelas boas práticas agrícolas, sem recurso a pesticidas ou fertilizantes químicos, faz dos produtos biológicos produtos cada vez mais apetecíveis. Fiel ao seu processo de fabrico artesanal e riqueza nutricional, os queijos Bio da **Queijaria da Soalheira** mantêm o sabor original em perfeita comunhão com a natureza.

*natureza*



*bem-e*



est  
Flav







Queijaria da Soalheira, Lda  
Zona Industrial de Castelo Branco  
Rua J, Lote 4/5 | 6000-997 Castelo Branco  
+351 272 325 268  
queijaria.soalheira@gmail.com

Direção Comercial  
João Pedro Galante Alves  
+351 272 325 268  
queijaria.soalheira@gmail.com  
joao.marota@hotmail.com

