



*Queijo  
a seu gosto...*



[www.saboresdodao.pt](http://www.saboresdodao.pt)



# Ovelha

## AMANTEIGADO



### *Ovelha Amanteigado*

*Queijo de pasta mole produzido a partir de leite cru de ovelha, proveniente da região demarcada Serra da Estrela.*

*Apresenta uma cor ligeiramente esbranquiçada, crosta maleável, inteira, bem formada e lisa, de cor amarelo palha e amarelo torrado uniforme. Para uma melhor conservação, é recomendada, preservar à temperatura entre 4°C e 14°C.*

*Soft cheese cheese made from raw milk from sheep, from the demarcated Serra da Estrela region.*

*It has a slightly whitish color, malleable crust, whole, well formed and smooth, straw yellow color and even roasted yellow. For best preservation, it is recommended to preserve at a temperature between 4°C and 14°C.*



# Ovelha

## CURADO



## *Ovelha Curado*

*Queijo de pasta semidura, apresentando uma cor ligeiramente esbranquiçada, proveniente da região demarcada Serra da Estrela. Ao longo do tempo aprimora sabor e a textura com o endurecimento da pasta. Para uma melhor conservação, é recomendada, preservar à temperatura entre 4°C e 14°C.*

*Semi-hard cheese, with a slightly whitish color, coming from the demarcated Serra da Estrela region.*

*Over time, it improves flavor and texture with paste hardening. For best preservation, it is recommended to preserve at a temperature between 4°C and 14°C.*



# Cabra

## CURADO



## *Cabra Curado*

*Queijo curado de pasta semidura e de cor branca, obtido a partir de leite de cabra pasteurizado. Exala um aroma característico e tem um sabor especial. Para uma melhor conservação, é recomendada, preservar à temperatura entre 4°C e 14°C.*

*Cured cheese of semi-hard paste and white color, obtained from pasteurized goat's milk. Exudes a characteristic aroma and has a special flavor. For best preservation, it is recommended to preserve at a temperature between 4°C and 14°C.*



# Ovelha

## REQUEIJÃO



### *Requeijão de Ovelha*

*O requeijão é produzido a partir de soro pasteurizado de leite de ovelha e é posteriormente embalado em covetes seladas com filme. Apresenta uma cor branca, textura mole e um aroma suave. As condições ideais de conservação devem estar entre os 0°C e os 6°C.*

*The Ricotta is produced from sheep's milk pasteurized whey and is later packaged in film-sealed covettes. It has a white color, soft texture and a mild aroma. The ideal storage conditions should be between 0°C and 6°C.*



QUEIJARIA  
SABORES  
DO  
DÃO



*Queijaria Sabores do Dão, LDA  
E.N. 330, Barracão - Valverde  
3570-211 Aguiar da Beira  
T. 232 687 316 | F. 232 687 318  
[geral@saboresdodao.pt](mailto:geral@saboresdodao.pt)*