

Amanteigado

FONTE MOURISCA



Amanteigado Fonte Mourisca

É um produto regional concebido com tecnologia moderna, caracterizado por ser um queijo produzido com leite de vaca pasteurizado, proveniente de animais em regime de pastoreio, o que lhe confere características únicas. Apresenta uma pasta semi-mole com teor de matéria gorda superior a 40% MG/MS. Para uma melhor conservação, é recomendado, preservar à temperatura entre 4°C e 14°C.

It is a regional product conceived with modern technology, characterized by being a cheese made from pasteurized cow's milk from grazing animals, which gives it unique characteristics. It has a semi-soft paste with a fat content of more than 40% MG / MS. For better conservation, it is recommended to preserve the temperature between 4°C and 14°C.

Apimentado

FONTE MOURISCA



Apimentado Fonte Mourisca

Caracterizado por um paladar mais intenso e por uma pasta semidura. Produzido a partir de leite de vaca pasteurizado, sendo posteriormente envolto numa camada de pimenta e azeite, para tornar o seu paladar ainda mais saboroso.

Para uma melhor conservação, é recomendado, preservar à temperatura entre 4°C e 14°C.

Characterized by a more intense palate and a semi-hard paste. Produced from pasteurized cow's milk, then wrapped in a layer of pepper and olive oil, to give it a even richer flavor.

For better conservation, it is recommended to preserve the temperature between 4°C and 14°C.

Meio Gordo

FONTE MOURISCA



Meio Gordo Fonte Mourisca

Trata-se de um produto que é feito para satisfazer os consumidores, mantendo todo o paladar de queijo de vaca amanteigado, com menos matéria gorda (25% a 45% MG). Recomenda-se para uma alimentação mais cuidada.

Para uma melhor conservação, é recomendado, preservar à temperatura entre 4°C e 14°C.

It is a product that is made to satisfy consumers while keeping the whole taste of buttery cow cheese, with less fat (25% to 45% MG). Recommended for a ballanced diet.

For better conservation, it is recommended to preserve the temperature between 4°C and 14°C.

Flamengo

FONTE MOURISCA



Flamengo Fonte Mourisca - Bola

Com leite de vaca pasteurizado, este produto pode ser consumido em duas variedades: Queijo Flamengo e Queijo Barra. Caracterizado por ser um queijo de pasta amarela clara, semidura e consistência firme.

Para uma melhor conservação, é recomendado, preservar à temperatura entre 4°C e 14°C.

With pasteurized cow's milk, this product can be consumed in two varieties: Flamengo Cheese and Bar Cheese. Characterized by being a light yellow, semi-hard cheese of firm consistency.

For better conservation, it is recommended to preserve the temperature between 4°C and 14°C.

Mistura

D. SEBASTIÃO



Mistura D. Sebastião

Queijo curado a partir de leite de vaca e ovelha pasteurizado conferindo uma textura e uma pasta macia, aprimorando o seu sabor. Para uma melhor conservação, é recomendado, preservar à temperatura entre 4°C e 14°C.

Cheese cured from cow's milk and pasteurized sheep, giving a texture and a soft paste, improving its flavor. For better conservation, it is recommended to preserve the temperature between 4°C and 14°C.

Mistura Cura Prolongada

D. SEBASTIÃO



Mistura D. Sebastião Cura Prolongada

Queijo com cura mais prolongada tendo uma maturação mínima de 6 meses a partir de leite de vaca, ovelha e cabra pasteurizado conferindo uma pasta dura com sabor característico.

Para uma melhor conservação, é recomendado, preservar à temperatura entre 4°C e 14°C.

Longer-curing cheese with a minimum maturation of 6 months from cow's milk, sheep and pasteurized goat, giving a hard paste with a characteristic flavor.

For better conservation, it is recommended to preserve the temperature between 4°C and 14°C.

Lacto Serra

*Barracão - Valverde
3570-211 Aguiar da Beira
Portugal*

*T (+351) 232 688 294
F (+351) 232 680 155*

*Latitude: N 40° 47' 16"
Longitude: W 7° 30' 24"*

*geral@lactoserra.com
www.lactoserra.com*

