

# VIAGEM ATRAVÉS DO MUNDO DOS QUEIJS TRADICIONAIS

## QUEIJO DE NISA

É um queijo curado de pasta semidura, de tonalidade branco amarela, fechada, com olhos pequenos, obtido por esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite cru de ovelha, estreme, por acção de uma infusão de cardo, mantém a forma tradicional de fabrico e revela características atribuíveis ao leite e, portanto, à forma tradicional de maneio das ovelhas.

Comercialmente pode apresentar-se sob a forma de merendeira, com peso compreendido entre 200 a 400 gramas ou sob a forma normal, com peso compreendido entre 800 a 1.300 gramas.

A área geográfica de produção abrange os concelhos de Nisa, Crato, Castelo de Vide, Marvão, Portalegre, Monforte, Arronches e Alter do Chão.

## QUEIJO TERRINCHO

É um queijo curado de pasta semifina, ligeiramente untuosa e com alguns olhos, branca e uniforme e obtido por esgotamento lento da coalhada, após a coagulação de leite cru de ovelha da raça churra quente (terrinchas), estreme, por acção de coelho animal. Mantém a forma tradicional de fabrico e revela características atribuíveis ao leite e, portanto, à forma tradicional de maneio das ovelhas. Comercialmente pode apresentar-se com peso compreendido entre 0,8 quilogramas e 1,2 quilogramas.

A área geográfica de produção abrange os concelhos de Mogadouro, Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo e Espada à Cinta, Miranda, Vila Flor, Carrizada de Ansiães, Vila Nova de Foz Côa e algumas freguesias dos concelhos de Macedo de Cavaleiros, S. João da Pesqueira, Valpaços, Meda e Figueira de Castelo Rodrigo.

