

Queijo Serra da Estrela - Denominação de Origem Protegida

O Queijo Serra da Estrela é um queijo com história, um queijo com carácter, um manjar de deuses, é um dos mais afamados queijos tradicionais portugueses e seguramente um dos melhores queijos do Mundo. O Queijo Serra da Estrela - DOP é um queijo curado, de pasta semimole, amanteigada, branca ou ligeiramente amarelada, com poucos ou nenhuns olhos, obtido por esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite de ovelha cru, estreme, pela acção do cardo (*Cynara cardunculus*, L.) com um peso compreendido entre os 0,7 kg e os 1,7 kg. O leite é proveniente de ovelhas da raça Bordaleira Serra da Estrela e/ou Churra Mondegueira. Mantém a forma tradicional de fabrico e revela características atribuíveis ao leite e, portanto, à forma tradicional de maneio das ovelhas.

O Queijo Serra da Estrela velho é um queijo curado de pasta semidura a extradura, ligeiramente quebradiça, untuosa, de cor alanrajada/acastanhada, com poucos ou nenhuns olhos, obtido por maturação prolongada (mínimo de 120 dias) do Queijo Serra da Estrela efectuada na mesma área geográfica e com um peso compreendido entre os 0,7 kg e os 1,3 kg.

Apresentação

O Queijo Serra da Estrela e o Queijo Serra da Estrela velho apresentam-se no mercado inteiros, pré-embalados ou não. Quando fraccionados, apresentam-se sempre pré-embalados na origem.

Área geográfica

A área geográfica de produção abrange os concelhos de Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo e Seia e algumas freguesias dos concelhos de Aguiar da Beira (Carapito, Cortiçada, Eirado, Dornelas, Forninhos, Valverde e Penaverde), Arganil, Covilhã, Guarda, Tábua, Tondela, Trancoso e Viseu.

Forma de consumo

É um alimento guloso por excelência, muito apreciado com pão e bom vinho, antes ou depois das refeições.

Topo

Requeijão Serra da Estrela - Denominação de Origem Protegida

É o produto obtido por precipitação ou coagulação, pelo calor, das proteínas contidas no soro, resultante da laboração do Queijo Serra da Estrela - DOP. Apresenta-se sob a forma de uma massa cremosa a ligeiramente granulosa de cor branca. Ao soro pode ser adicionado leite de ovelha e cabra em condições muito particulares e devidamente autorizadas.

Apresentação

Apresenta a forma do recipiente que o contém ou a forma aproximada de um cilindro baixo irregular. O peso de cada unidade pode variar entre 150 e 400g. Tem bouquet agradável e funde-se na boca.

Área Geográfica

A área geográfica de produção coincide, com a área geográfica de produção do Queijo Serra da Estrela - DOP.

Forma de Consumo

Ao seu sabor fresco juntam-se propriedades terapêuticas derivadas do seu alto valor nutritivo, sendo símbolo, por excelência, de uma alimentação saudável. Poderá, ainda, experimentar o seu excelente sabor acompanhado de mel ou doce de abóbora.

Topo

Borrego Serra da Estrela - Denominação de Origem Protegida

Carcaças refrigeradas dos animais (machos e fêmeas) abatidos até aos 30 dias de vida, com peso vivo até 12 kg, obtidos a partir de animais da Raça Bordaleira Serra da Estrela, filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico da Raça Bordaleira Serra da Estrela. Mantém-se a forma tradicional de maneio que confere à carne características organolépticas diferenciadas. O uso da Denominação de Origem obriga a que a carne seja produzida de acordo com as regras estipuladas no caderno de especificações.

Apresentação

Apresenta-se em carcaças ou peças acondicionadas em sacos ou recipientes plásticos, refrigeradas, com peso até 7Kg.

Área Geográfica

A área geográfica coincide obrigatoriamente com a região Demarcada do Queijo Serra da Estrela

Topo

Maçã Bravo de Esmolfe - Denominação de origem Protegida

Pequena maçã de Outono. O fruto da cultivar Bravo de Esmolfe derivada do Malus domestica Borkh. A maçã apresenta aroma intenso agradável, sui generis e polpa branca macia, sucosa, doce, com boas qualidades gustativas. De conservação prolongada e particularmente perfumada.

A variedade, conhecida desde o século XVIII, apareceu primeiro na aldeia de Esmolfe, Penalva do Castelo – daí o seu nome –, e ao que consta, resultado involuntário de uma alteração genética numa macieira brava.

O uso da Denominação de Origem obriga a que a maçã seja produzida de acordo com as regras estipuladas no caderno de especificações, o qual inclui, designadamente, as condições de produção, colheita e acondicionamento do produto.

Apresentação

Comercialmente só pode apresentar-se devidamente acondicionada em materiais próprios e

pré-embalada.

Área geográfica

A área geográfica abrange os concelhos de Manteigas, Seia, Gouveia, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Guarda, Pinhel, Covilhã, Belmonte, Fundão, Arganil, Tábua, Oliveira do Hospital, Tondela, Santa Comba Dão, Carregal do Sal, Nelas, Mangualde, Penalva do Castelo, Sátão, Aguiar da Beira, Viseu, São Pedro do Sul, Vila Nova de Paiva, Castro Daire, Trancoso, Sernancelhe, Penedono, Moimenta da Beira, Tarouca, Lamego e Armamar.

Topo

Maçã da Beira Alta - Indicação Geográfica Protegida

Os frutos produzidos por variedades dos grupos Golden, Gala, Red Delectious, Starking, Jonagold, Gramy Smith, Jonared e Reineta, possuem as características dos seus cultivares, acentuadas pelas excelentes condições edafoclimáticas da região para a produção de maçãs. Distinguem-se das suas similares produzidas noutras regiões pelo sabor característico, com elevado teor de açúcar, consistência da polpa e coloração acentuada, resultante das condições edafoclimáticas específicas.

O uso da Indicação Geográfica obriga a que a maçã seja produzida de acordo com as regras estipuladas no caderno de especificações, o qual inclui, designadamente, as condições de produção, colheita e acondicionamento do produto.

Apresentação

Comercialmente só pode apresentar-se devidamente acondicionada em materiais próprios e pré-embalada.

Cada maçã pesa em média 160 a 170 gramas e tem um calibre de 50 a 55 mm.

Área geográfica

A área geográfica abrange os distritos de Viseu e da Guarda e os concelhos de Oliveira do Hospital, Tábua e Arganil do distrito de Coimbra.

Topo

Castanha dos Soutos da Lapa - Denominação de Origem Protegida

As castanhas obtidas a partir de castanheiros das variedades autóctones Martaínha e Longal, sendo a sua colheita feita manualmente. A variedade Martaínha tem cor castanha clara, forma arredondada, sabor sui generis e a variedade Longal tem cor castanho-avermelhada muito brilhante e estrias escuras longitudinais, forma elíptica alongada e sabor sui generis.

O uso da Denominação de Origem obriga a que a castanha seja produzida de acordo com as regras estipuladas no caderno de especificações, o qual inclui, designadamente, as condições de produção, colheita e acondicionamento do produto.

Apresentação

Comercialmente pode apresentar-se acondicionada em embalagens de rede, ráfia ou serapilheira, correspondentes às seguintes quantidades líquidas: 1 kg, 5 kg, 10 kg, 15 kg e 25

kg.

Área geográfica

A área geográfica de produção abrange algumas freguesias dos concelhos de Armamar, de Tarouca, de Tabuaço, de São João da Pesqueira, de Moimenta da Beira, de Sernancelhe, de Penedono, de Lamego, de Aguiar da Beira e de Trancoso.

Topo

O Vinho do Dão – Denominação de Origem Controlada

A Região Demarcada do Dão, delimitada quase há um século, tem uma extensão aproximada de 375 mil hectares e desenvolve-se entre zonas montanhosas e vales com colinas e declives suaves, com um clima frio e chuvoso no Inverno e quente e seco no Verão.

Condições únicas para a produção de vinhos de elevada qualidade que em nada ficam atrás dos que são produzidos nas mais famosas regiões vinícolas do Mundo.

Dela fazem parte os concelhos de Aguiar da Beira, Mangualde, Nelas, Penalva do Castelo, Sátão, Tondela, Viseu, Tábua, Carregal do Sal, Mortágua, Santa Comba Dão, Oliveira do Hospital, Arganil, Fornos de Algodres, Gouveia, Seia e Guarda.

Os tintos dominam a produção.

São cintilantes, de cor rubi, encorpados e de aroma e sabor delicados, com um teor alcoólico médio de 12^º.

Envelhecem com extraordinária nobreza adquirindo um bouquet esplendoroso, que os torna suaves e aveludados.

Entre as castas dominantes estão a Alfrocheiro, Aragonez ou Tinta Roriz, Touriga Nacional e Jaen.

Os brancos, com um teor alcoólico médio também de 12^º, são leves e frescos, de cor amarela-citrina, com aroma suave e sabor frutado.

Nas castas brancas dominam a Cerceal, Encruzado, Malvasia Fina, Barcelo e Bical.