



Fichas Técnicas Box Degustação Janeiro3

Veludo de Cabra

Produtor: I´M Cheese

Origem: Setúbal

Leite pasteurizado de cabra

Peso aproximadamente: 120gr

Queijo 100% Português, com uma textura aveludada e sabor a leite de cabra.

Matéria gorda: 45-60% (m/m) no extrato seco

Ingredientes: Leite pasteurizado de cabra, sal, coalho e fermento.

País de origem: Portugal

Alergénicos: Leite

Dicas de conservação: Deve ser conservado entre 0º a 4ºC.

Preço por unidade

Queijo de cabra Malpiqueijo

Origem: Castelo Branco

Peso líquido inteiro: 450gr aproximadamente

Ingredientes: Leite cru de cabra, sal, coalho e conservante: niacinamida.

País de origem: Portugal

Alergénicos: Leite, conservante

Dicas de conservação: Deve ser conservado entre 0º a 6ºC.

Valores nutricionais médios por 100g:

Energia	1251 KJ
	301 kcal
Gorduras	24,2 gr
dos quais ácidos gordos saturados	16,7 gr
Hidratos de carbono	1,9 gr



dos quais açúcares	1,2 gr
Proteínas	19 gr
Sal	1.85 gr

Preço por kg: 26,00€

Queijo Amarelo da Beira Baixa DOP

Origem: Castelo Branco

Leite cru de Cabra e Ovelha

Peso Inteiro: 1Kg aprox.

O aroma é intenso e agradável, enquanto que o sabor é limpo e ligeiramente acidificado.

Ingredientes: Leite cru de ovelha e de cabra, coalho animal, sal.

País de origem: Portugal

Alergénicos: Leite

Dicas de conservação: Deve ser conservado entre 0º a 12ºC.

Valores nutricionais médios por 100g:

Energia	1586 KJ
	383.7 kcal
Gorduras	32.4 gr
dos quais ácidos gordos saturados	17 gr
Hidratos de carbono	1.03 gr
dos quais açúcares	<0.26 gr
Proteínas	21.8 gr
Sal	1.76 gr

Preço/Kg: 29,00€

Queijo São Jorge DOP, envelhecido 24 Meses

Origem: Açores

Leite cru de Vaca



O Queijo São Jorge DOP com 24 meses de cura é um produto com aroma forte, limpo e ligeiramente picante, obtido a partir de leite de vaca cru, sal e coalho. Por ter estas características, é perfeito para compor uma tábua de queijos e acompanhar com um vinho licoroso ou com um vinho do Porto mais jovem.

Matéria gorda: 45-63% (m/m) no extrato seco

Ingredientes: Leite cru de vaca, sal, coalho.

País de origem: Portugal

Alergénicos: Leite

Dicas de conservação: Conservar em temperaturas entre 0º a 10ºC

Valores nutricionais médios por 100g:

Energia	1744 KJ
	416.6 kcal
Gorduras	33.8 gr
dos quais ácidos gordos saturados	24.3 gr
Hidratos de carbono	1 gr
dos quais açúcares	<0.1 gr
Proteínas	27.1 gr
Sal	1.7 gr

Preço/Kg: 29,50€

Todos os nossos queijos são cortados à mão, o peso pode variar ligeiramente.