Fichas Técnicas Box Degustação 4

Ilha dos Mistérios Amanteigado

Origem: Ilha do Pico

Peso liquido: 780gr aproximadamente

Ingredientes: Leite pasteurizado de vaca, fermentos lácticos, cloreto de cálcio, coalho, sal e conservante: Nitrato de potássio.

País de origem: Portugal, Açores

Alergénicos: Leite, fermentos lácticos

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

Valores nutricionais médios por 100g:

Energia	1087 KJ
	262 kcal
Gorduras	22 gr
dos quais ácidos gordos saturados	14 gr
Hidratos de carbono	0 gr
dos quais açúcares	0 gr
Proteínas	15 gr
Sal	1.7 gr

Preço por kg: 22,50€

Ossau-Iraty AOP Fermier

Este queijo é produzido exclusivamente com o leite de raças locais de ovelhas (Manech e Basco-Béarnaise), e possui uma textura complexa e saborosa, com aromas de avelã e levemente caramelizada. Aromático e equilibrado.

Matéria gorda: 50% (m) no extrato seco

Ingredientes: Leite cru de ovelha, coalho animal, sal, fermentos lácticos e lisozima (ovo)

País de origem: França

Alergénicos: Leite e lisozima(ovo)

Dicas de conservação: Deve ser conservado entre 2º a 6ºC.

Valores nutricionais médios por 100g:

Energia	1658 KJ
	400 kcal
Gorduras	34 gr
dos quais ácidos gordos saturados	25 gr
Hidratos de carbono	1,5 gr
dos quais açúcares	0,5 gr
Proteínas	22 gr
Sal	1,7 gr

Preço ao kg: 39,90€

Appenzeller Raffiné AOP

É o queijo Suiço considerado dos mais saborosos. Ele recebe o nome da região de Appenzell, na Suíça, onde é produzido e envelhecido. O Appenzeller é feito com muito respeito e cuidado, seguindo receitas tradicionais que são feitas há mais de 700 anos.

Tem um gosto aromático, forte e equilibrado, com carácter e delicados cristais da maturação.

Matéria gorda: 45% (m) no extrato seco

Ingredientes: Leite de vaca, sal, fermentos lácticos e coalho.

País de origem: Suiça

Alergénicos: Leite

Dicas de conservação: Deve ser conservado entre 4º a 6ºC.

Valores nutricionais médios por 100g:

Energia	1626 KJ
	392 kcal
Gorduras	32 gr
dos quais ácidos gordos saturados	19 gr
Hidratos de carbono	<01 gr
dos quais açúcares	<0.1 gr
Proteínas	25 gr
Sal	1.6 gr

Preço/Kg: 41,50€

Q. Ovelha com Trufas

Queijo com personalidade, aparência elegante e rico, com sabor acentuado.

Com um equilíbrio perfeito, desafiando nossos sentidos a perceber o seu sabor e textura. A trufa percorre seu interior, tornando-o um queijo inovador, proporcionando uma imagem impressionante.

Ingredientes: Leite pasteurizado de ovelha, sal, cloreto de cálcio, coalho, fermentos lácticos, lisozima e trufa preta

País de origem: Espanha

Alergénicos: Leite, lisozima E1105(derivado do ovo)

Dicas de conservação: Deve ser conservado entre 2º a 8ºC.

Preço/Kg: 41,50€

Savel

Produtor: Quesería Airas Moniz

Um queijo azul feito de leite cru da raça Jersey. Seu alto teor de gordura faz do Savel um queijo com uma notável untuosidade, típica da manteiga, contrariando os sabores intensos de um desenvolvimento acentuado de Penicillium. Com toques aromáticos dos grandes queijos azuis, branco-marfim, com listras cinza e azul típicas dessas receitas.

Ingredientes: leite cru de vaca, fermentos lácticos, coalho, sal e Penicillium Roqueforti.

País de origem: Espanha

Alergénicos: Leite

Dicas de conservação: Deve ser conservado entre 0º a 8ºC.

Valores nutricionais médios por 100g:

Energia	371 kcal
Gorduras	35.7 gr

dos quais ácidos gordos saturados	26.31 gr
Hidratos de carbono	2.19 gr
dos quais açúcares	0.2 gr
Proteínas	10.3 gr
Sal	1.85 gr

Preço/Kg: 47,00€

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