



gastronomias.com



GARDUNHA

Roteiro Gastronómico de Portugal

[Home](#) | [Receitas](#) | [Doces](#) | [Receitas Regiões](#) | [Internacionais](#) | [Lusofonia](#) | [Re](#)

Portugal
InSite

Queijos

- [Página Principal](#)
- [História do Queijo](#)
- [Tábua e Conservação](#)
- [Alcains](#)
- [Azeitão](#)
- [Cabra Serrano](#)
- [Castelo Branco](#)
- [Évora](#)
- [Idanha-a-Nova](#)
- [Nisa](#)
- [Ovelha Amanteigado](#)
- [Pico](#)
- [Rabaçal](#)
- [Serpa](#)
- [Serra da Estrela](#)
- [S. Jorge](#)
- [Sto. Isidro](#)
- [Terrincho](#)
- [Tomar](#)
- [Queijos Internacionais](#)



Queijo de Nisa

D.O.P.
(Denominação de Origem Protegida)

Queijo curado artesanal, de pasta semidura, de tonalidade branco-amarelada untuosa, com alguns olhos pequenos, obtidos por esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite de ovelha, por acção de uma infusão do cardo "Cynara Cardunculus". A crosta maleável de início vai endurecendo com o passar do tempo. Exala aroma pronunciado e possui paladar ligeiramente acidulado.



[Voltar à Página Principal](#)

queijos@gastronomias.com