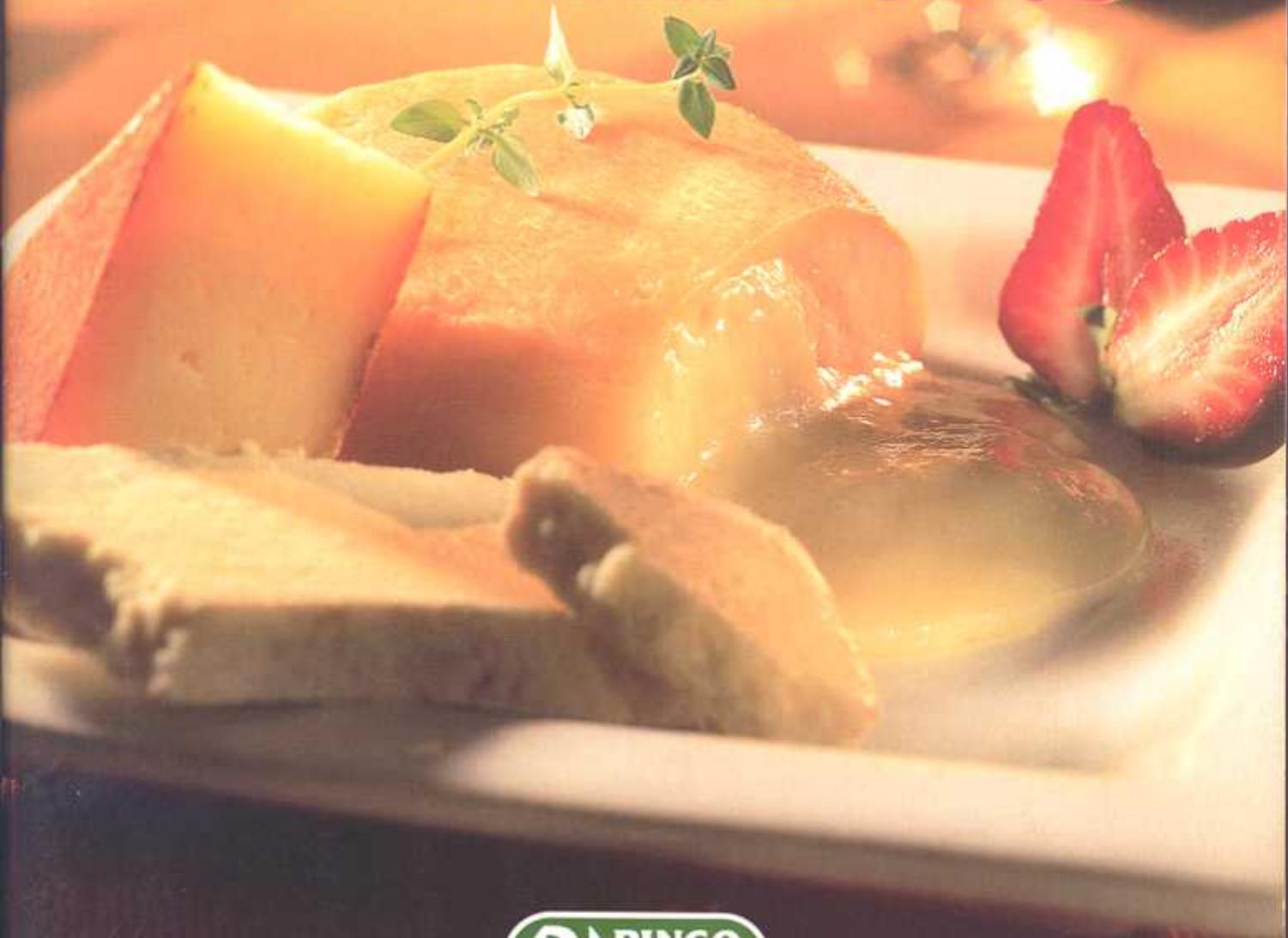


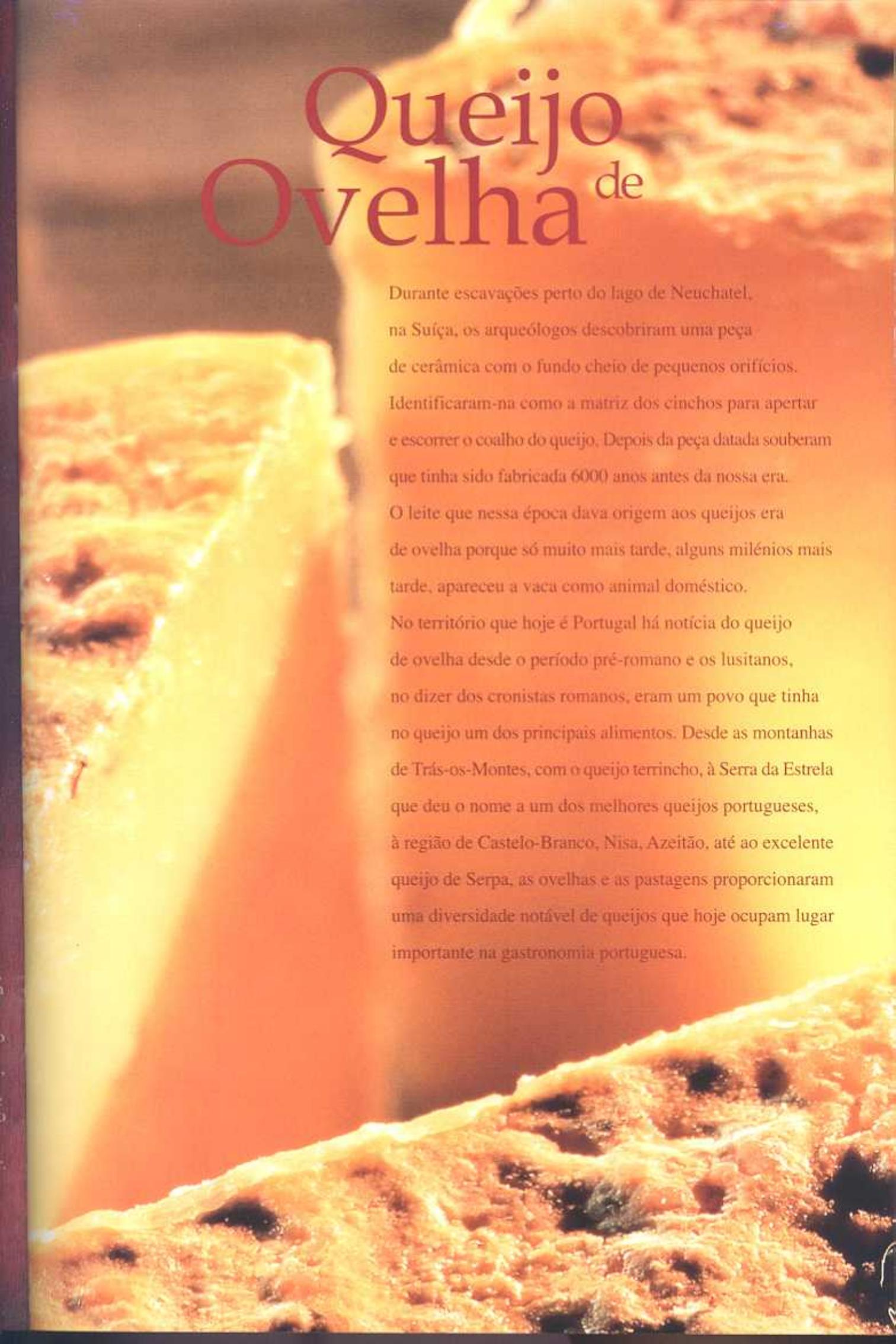


Feira do
Queijo
e do Vinho do **Porto**

25 de Abril a 8 de Maio de 2001



www.pingodoce.pt



Queijo Ovelha^{de}

Durante escavações perto do lago de Neuchatel, na Suíça, os arqueólogos descobriram uma peça de cerâmica com o fundo cheio de pequenos orifícios. Identificaram-na como a matriz dos cinchos para apertar e escorrer o coalho do queijo. Depois da peça datada souberam que tinha sido fabricada 6000 anos antes da nossa era. O leite que nessa época dava origem aos queijos era de ovelha porque só muito mais tarde, alguns milénios mais tarde, apareceu a vaca como animal doméstico. No território que hoje é Portugal há notícia do queijo de ovelha desde o período pré-romano e os lusitanos, no dizer dos cronistas romanos, eram um povo que tinha no queijo um dos principais alimentos. Desde as montanhas de Trás-os-Montes, com o queijo terrincho, à Serra da Estrela que deu o nome a um dos melhores queijos portugueses, à região de Castelo-Branco, Nisa, Azeitão, até ao excelente queijo de Serpa, as ovelhas e as pastagens proporcionaram uma diversidade notável de queijos que hoje ocupam lugar importante na gastronomia portuguesa.

Queijo de Ovelha Curado
Merenda Pingo Doce
Origem: Alcains
M.G.E.S. 45 a 60%

2,70€

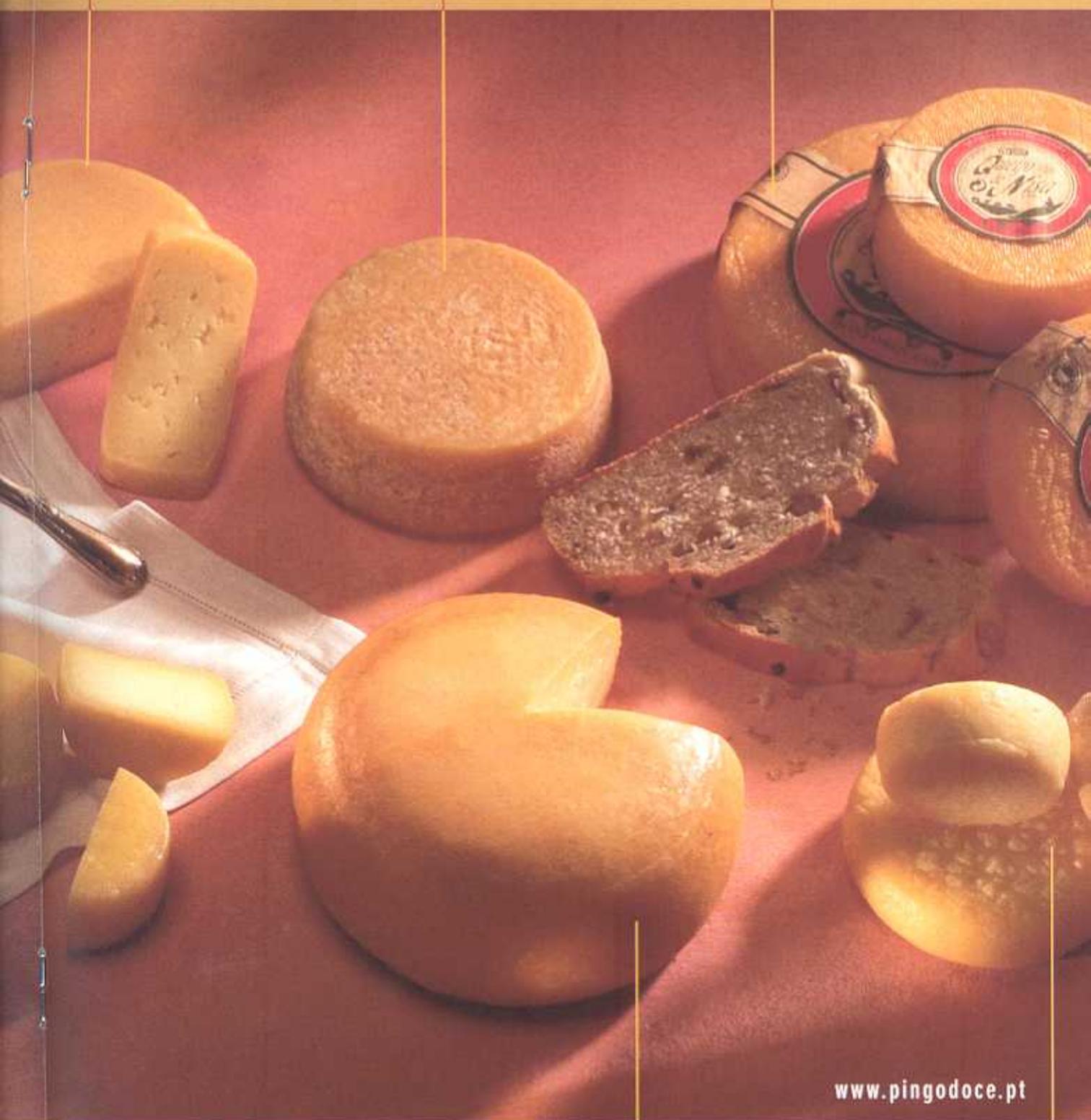
Unidade **685\$ /3,42€**

Queijo de Nisa
M.G.E.S. 45 a 60%
médio
DOP

Kg **3.695\$ /18,43€**

Queijo de Nisa
Pingo Doce
M.G.E.S. 45 a 60%
grande/médio
DOP

Kg **2.995\$ /14,94€**



www.pingodoce.pt

Queijo de Castelo Branco
Pingo Doce
M.G.E.S. 45 a 60%
DOP

Kg **2.495\$ /12,45€**

Queijo de Évora
M.G.E.S. 45 a 60%
DOP

Unidade **299\$ /1,49€**