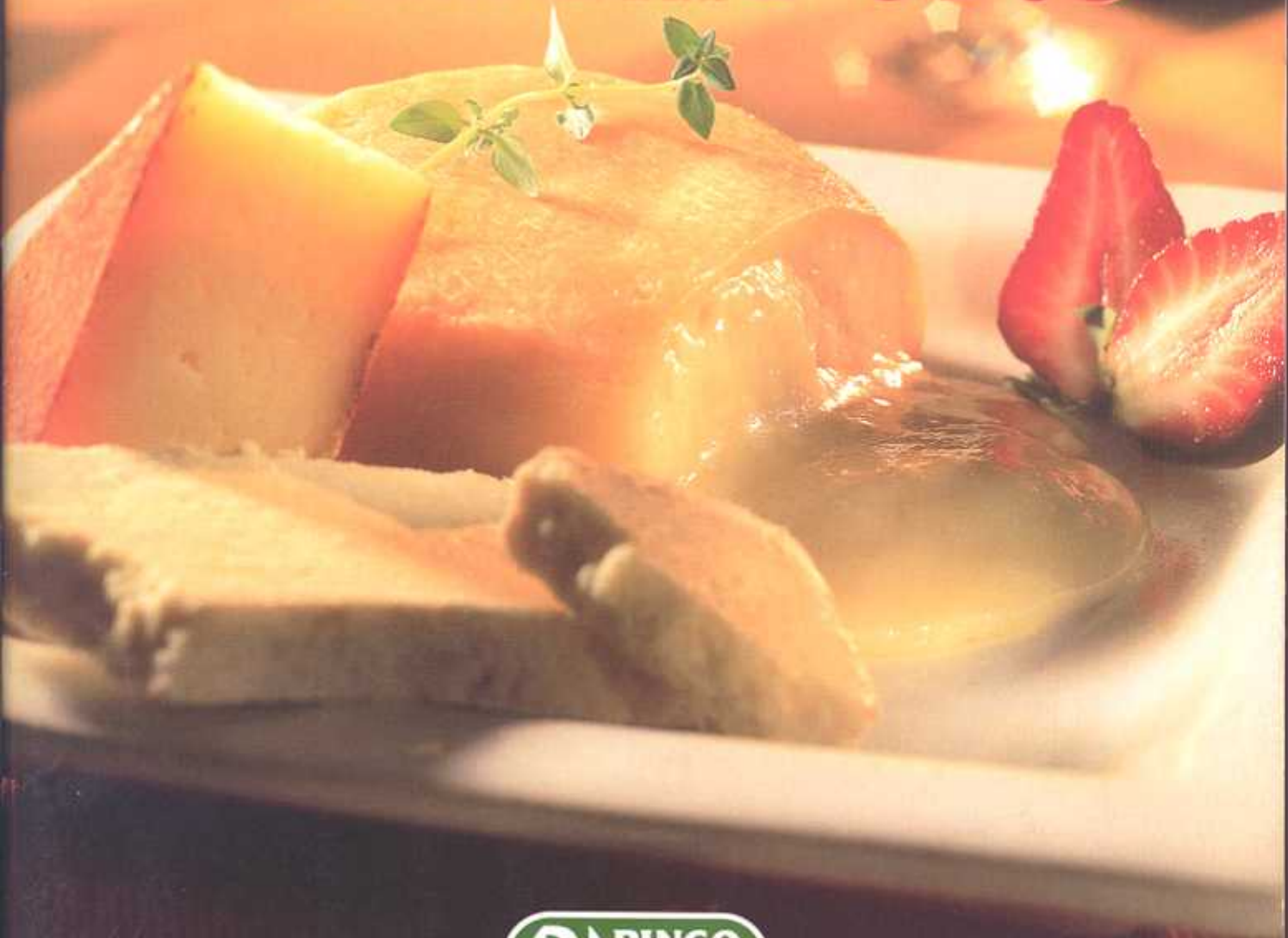




Feira do  
**Queijo**  
e do Vinho do **Porto**

25 de Abril a 8 de Maio de 2001



[www.pingodoce.pt](http://www.pingodoce.pt)



# Queijo Ovelha<sup>de</sup>

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%

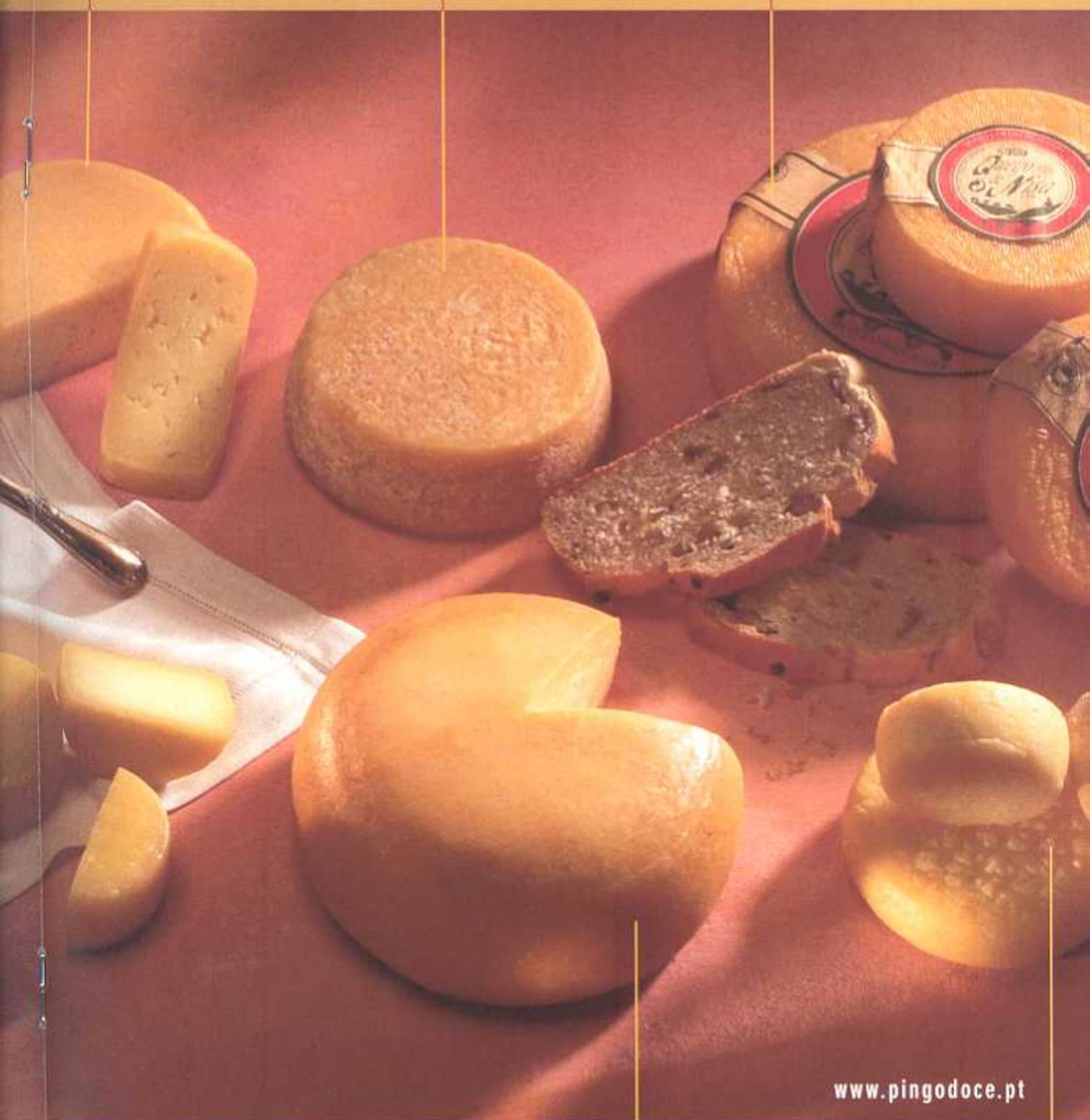
2,70€ Unidade **685\$ /3,42€**

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](http://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€**