

Feira do Queijo

27 DE MARÇO A 12 DE ABRIL DE 1998



Queijo de Nisa e Nisa Pingo Doce

A produção do Queijo de Nisa tem origem no interior norte alentejano, abrangendo os concelhos de Nisa, Crato, Castelo de Vide, Marvão, Portalegre, Monforte, Arronches e Alter do Chão.

O Queijo de Nisa é um queijo curado, de pasta semidura, de tonalidade amarelada, fechada, com olhos pequenos. O leite cru de ovelha é coagulado por acção de uma infusão de cardo, sendo depois a coalhada esgotada lentamente. Seguem-se as habituais operações de enchimento dos cinchos, esgotamento e prensagem.

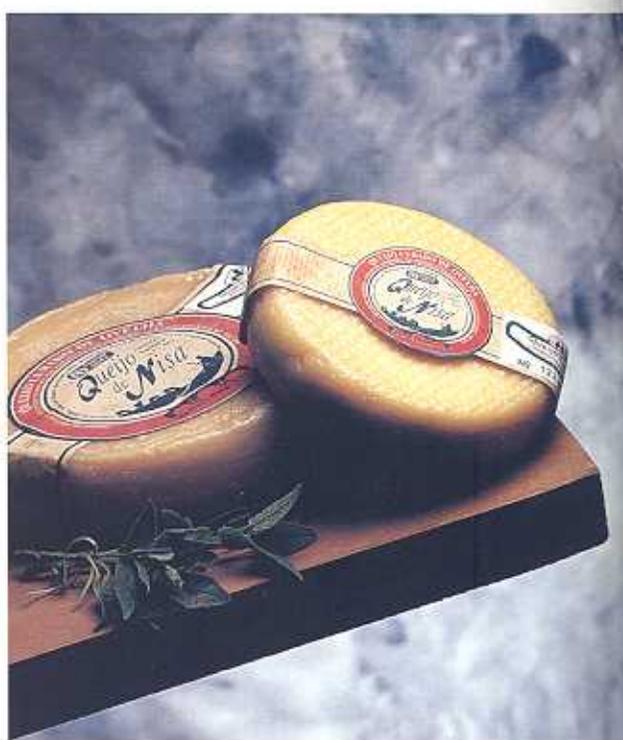
Ao contrário do Queijo Serpa, cuja salga é feita directamente no leite, no Queijo de Nisa a salga é efectuada já durante a primeira fermentação, directamente na massa já apertada nos cinchos.

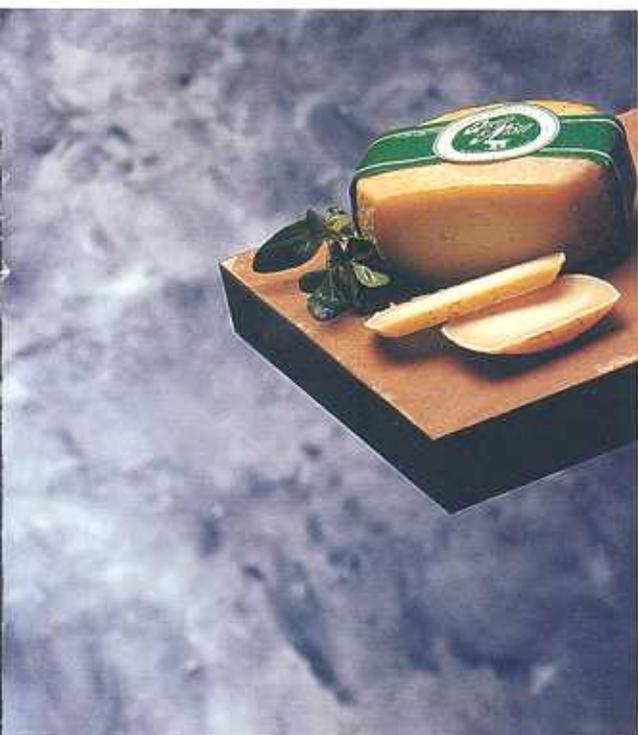
No mercado, o queijo apresenta-se sob a forma de merendeira, com peso compreendido entre 200 e 400 gramas, ou sob a forma normal, com peso que vai de 800 a 1300 gramas. O Queijo de Nisa é controlado e certificado pela Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre, sendo queijos e leite regularmente analisados.



Nisa Pingo Doce DOP
Médio/Grande - Kg

2.995\$00





Nisa DOP
Médio/Grande - Kg

3.595\$00