

## QUEIJOS PORTUGUESES - 2º Grupo

**Castelo Branco Cheese PDO**

Made from raw, pure ewe's milk, curdled with cardoon and aged for at least 40 days, the Castelo Branco Cheese is cylinder-shaped and measures between 5 to 8 cm in height, 12 to 16 cm in diameter and weighs between 800 g and 1.3 kg.

Slightly yellowish semi-hard or semi-soft paste, with a few small eyes, it has an accentuated aroma and flavour that may become slightly stinging as the aging is delayed.

The production area of the Castelo Branco Cheese is limited to the counties of Castelo Branco, Fundão, Belmonte, Penamacor, Idanha-a-Nova, Vila Velha de Ródão and some districts in the county of Covilhã.

**Nisa Cheese PDO**

The Nisa cheese is shaped as a short cylinder. It is made from raw, pure ewe's milk, curdled with cardoon and aged for at least 45 days.

The weight and size of this cheese varies according to the two sizes it comes in:

Merendeiras (snack-size) – 3 to 5 cm high, 10 to 12 cm in diameter and weighing between 200 to 400 g.

Normais (Normal) – 5 to 8 cm high, 13 to 16 cm in diameter and weighing between 800 and 1.3 kg.

It is further characterized by a white-yellow half-hard paste, closed and smooth, with a few small eyes, strong smell and a slightly acidulated flavour.

The area of production of the Nisa cheese is confined to the counties of Nisa, Crato, Castelo de Vide, Marvão, Portalegre, Monforte, Arronches and Alter do Chão, in the Alto Alentejo region.

**Pico Cheese PDO**

Produced on the Pico Island, on the Archipelago of the Azores, traditionally in the districts of St. João (it was in fact known for some time as St. João do Pico Cheese), St. Roque, Piedade, Lajes and Ribeira, this cheese is made from cow's milk curdled with animal rennet and aged for about three weeks.

It is cylinder-shaped, about 3 cm high, 17 cm in diameter and weighs between 700 and 800 g. White-yellow and soft paste, with eyes and very smooth, the Pico Cheese has a lively and somewhat salty flavour.

**Serpa Cheese PDO**

Made from raw, pure ewe's milk (in the past from Merino sheep's milk but nowadays from non-indigenous sheep's milk), this cheese is curdled with cardoon and aged for at least 30 days.

It is cylinder-shaped and its size and weight varies according to the four marketed sizes:

Merendeiras (snack-size) – 3 to 4 cm high, 10 to 12 cm in diameter and weighing between 200 and 250 g.

Cuncas (scoops) – 4 to 5 cm high, 15 to 18 cm in diameter and weighing between 800 and 900 g.

Normais (Normal) – 4 to 6 cm high, 18 to 20 cm in diameter and weighing between 1 and 1.5 kg.

Gigantes (Giants) – 6 to 8 cm high, 25 to 30 cm in diameter and weighing between 2 and 2.5 kg.

With a white-yellow or straw-yellow half-soft paste, smooth, closed and with only a few or no holes at all, the Serpa cheese has a strong, specific and somewhat sharp flavour.

The legally defined production area, which extends far beyond the traditional area, comprises the counties of Mértola, Beja, Castro Verde, Almodôvar, Cuba, Ourique, Moura, Serpa, Vidigueira, Aljustrel, Ferreira do Alentejo and Alvíto, and another two districts in the county of Odemira, three districts in the county of Santiago do Cacém, a district in Grândola and a district in Alcácer do Sal.

**Terrincho Cheese PDO**

The Terrincho cheese is made from milk of the Churra da Terra Quente sheep breed (an outcome of the crossbreeding of Badana and Mondegueira sheep) and is curdled with animal rennet and aged for at least 60 days.

Shaped as a short cylinder, it is between 3 and 6 cm high, 13 to 20 cm in diameter and weighs between 0.8 and 1.2 kg.

With a white, half-hard paste, with a few eyes and slightly smooth, the Terrincho cheese has a soft, particular flavour.

One variety is covered with olive oil and paprika and its aging is extended, traditionally, in rye filled chests, which gives the cheese a yellow hard paste and an intense, beautiful and distinctive flavour.

The legally established production area extends beyond the Terra Quente transmontana (Warm Land of the Trás-os-Montes region in the north-east of Portugal) and comprises the counties of Alfundega da Fé, Carrizada de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Mogadouro, Moncorvo, Vila Flor and Vila Nova de Foz Côa, as well as a few districts in the county of Figueira de Castelo Rodrigo, Macedo de Cavaleiros, Meda, São João da Pesqueira and Valpaços.

**Dados Técnicos / Technical Data****Emissão / Issue**

2011 / 03 / 02

**Selo / stamp**

€0,32 – 370 000

€0,47 – 160 000

€0,68 – 220 000

€0,80 – 155 000

€1,00 – 170 000

**Bloco / souvenir sheet**

com 1 selo / with 1 stamp

€2,50 – 60 000

**Design**

Atelier Acácio Santos / Túlio Coelho

**Créditos / credits**

Fotos / Photos: © Lemonnierfoto

**Agradecimentos / acknowledgments**

Gabinete de Planeamento

e Políticas – Direcção de Serviços das Fileiras

Agro Alimentares – Ministério da Agricultura;

Associação de Produtores de Queijo do Distrito

de Castelo Branco (Queijo de Castelo Branco

DOP); Cooperativa de Produtores de Queijos da

Beira Baixa Natur-al-Carnes (Queijo de Nisa DOP);

QUEITEQ - Cooperativa de Produtores de Leite de

Ovinos da Terra Quente (Queijo Terrincho DOP);

Queijaria artesanal, de Jaime Silva Lopes, Monte

da Pedra da Lêgua, Alcains

**Papel / paper**

110g / m<sup>2</sup> True White TR CPST331

**Formato / size**

selos / stamps - 30,6 x 40 mm

bloco / souvenir sheet - 125 x 95 mm

**Picotagem / perforation**

Crux de Cristo / Cross of Christ 13 x 13

**Impressão / printing - offset**

Impressor / printer - Joh. Enschedé

**Folhas / sheets**

com 50 ex. / with 50 copies

**Sobrescritos de 1º dia / FDC**

C6 – €0,56

C5 – €0,75

**Pagela / brochure**

€0,70

**Obliterações do 1º dia em****First day obliterations in**

Estação de Correios Restauradores

Praça dos Restauradores, 58

1250-998 LISBOA

Estação de Correios Município

Praça General Humberto Delgado

4000-999 PORTO

Estação de Correios Zarco

Av. Zarco

9000-069 FUNCHAL

Estação de Correios Antero de Quental

Av. Antero de Quental

9500-160 PONTA DELGADA

**Encomendas a / Orders to**

FILATELIA

Av. D. João II, LT. 1.12.03, 4º

1999-001 LISBOA

filatelia@ctt.pt

(coleccionadores / collectors)

dealerfil@ctt.pt

(agentes / dealers)

www.ctt.pt

O produto final pode apresentar pequenas diferenças.

Slightly differences may occur in the final product.

Design: Atelier Acácio Santos / Túlio Coelho

Impressão: Lito Jesus

**Queijos Portugueses**

2º Grupo





## Queijos Portugueses

2º Grupo

### Queijo de Castelo Branco DOP

Feito com leite de ovelha cru e estreme, coagulado com cardo e curado durante um mínimo de 40 dias, o Queijo de Castelo Branco tem a forma de um cilindro baixo, mede entre 5 e 8 cm de altura e entre 12 e 16 cm de diâmetro e pesa entre 800 g e 1,3 kg.

De pasta ligeiramente amarelada, semidura ou semimole, e com alguns olhos pequenos, tem um aroma e um sabor acentuados, podendo ser ligeiramente picante, quando a cura é prolongada.

A área geográfica de produção do Queijo de Castelo Branco está circunscrita aos concelhos de Castelo Branco, Fundão, Belmonte, Penamacor, Idanha-a-Nova, Vila Velha de Ródão e a algumas freguesias do concelho da Covilhã.

### Queijo de Nisa DOP

O Queijo de Nisa tem a forma de um cilindro baixo. É feito com leite de ovelha, cru e estreme, coagulado com cardo e curado durante 45 dias, no mínimo.

O peso e a dimensão deste queijo variam consoante os dois tamanhos fabricados:

Merendeiras – 3 a 5 cm de altura, 10 a 12 cm de diâmetro e 200 a 400 g de peso.

Normais – 5 a 8 cm de altura, 13 a 16 cm de diâmetro e 800 g a 1,3 kg de peso.

Caracteriza-se, ainda, por ter uma pasta branco-amarelada, semidura, fechada e untuosa, com alguns olhos pequenos, um cheiro pronunciado e um sabor ligeiramente acidulado.

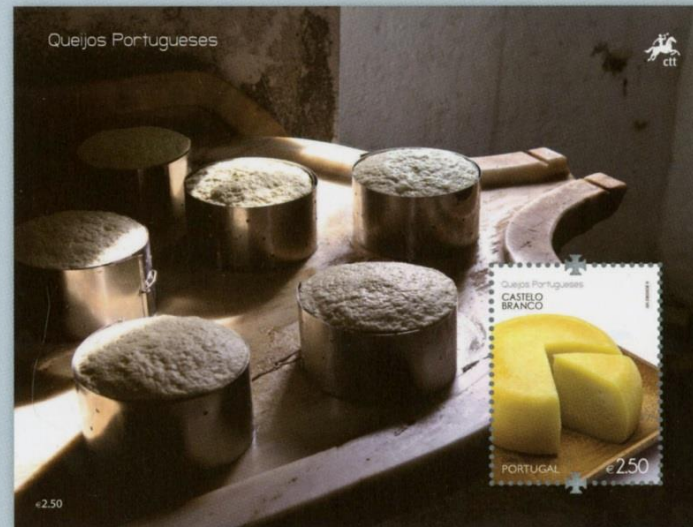
A área de produção do Nisa circunscribe-se aos concelhos de Nisa, Crato, Castelo de Vide, Marvão, Portalegre, Monforte, Arronches e Alter do Chão, na região do Alto Alentejo.

### Queijo do Pico DOP

Produzido na ilha do Pico, no arquipélago dos Açores, tradicionalmente nas freguesias de S. João (chegou a ser conhecido por queijo de S. João do Pico), S. Roque, Piedade, Lajes e Ribeira, este queijo é feito de leite de vaca cru, coagulado com coalho animal e curado durante cerca de três semanas.

Tem a forma de um cilindro baixo, com uma altura de 3 cm, um diâmetro de 17 cm e um peso que varia entre as 700 e as 800 g.

De cor branco-amarelada e pasta mole, com olhos e bastante untuosidade, o Queijo do Pico é de sabor vivaz e algo salgado.



### Queijo Serpa DOP

Feito de leite cru e estreme de ovelha (outrora de raça Merino, actualmente de raças não autóctones) este queijo é coagulado com cardo e curado durante um mínimo de 30 dias.

Tem a forma de um cilindro baixo e uma dimensão e peso que variam segundo os quatro tamanhos comercializados:

Merendeiras – altura de 3 a 4 cm, diâmetro de 10 a 12 cm, peso de 200 a 250 g;

Cuncas – altura de 4 a 5 cm, diâmetro de 15 a 18 cm, peso de 800 a 900 g;

Normais – altura de 4 a 6 cm, diâmetro de 18 a 20 cm, peso de 1 a 1,5 kg;

Gigantes – altura de 6 a 8 cm, diâmetro de 25 a 30 cm, peso de 2 a 2,5 kg.

De cor branco-amarelada, ou amarelo-palha, e pasta semimole, amanteigada, fechada, untuosa e com poucos ou nenhuns olhos, o Queijo de Serpa tem um sabor específico e forte, com algum picante.

A área de produção legalmente definida, que excede em muito a tradicional, engloba os concelhos de Mértola, Beja, Castro Verde, Almodôvar, Cuba, Ourique, Moura, Serpa, Vidigueira, Aljustrel, Ferreira do Alentejo e Alvito, e também duas freguesias do concelho de Odemira, três freguesias do concelho de Santiago do Cacém, uma freguesia de Grândola e uma freguesia de Alcácer do Sal.

### Queijo Terrincho DOP

O Queijo Terrincho é feito com leite cru de ovelha Churra da Terra Quente (fruto do cruzamento das raças Badana e Mondegueira), coagulado por acção de coalho animal e curado durante um mínimo de 60 dias.

Apresenta a forma de um cilindro baixo e tem entre 3 e 6 cm de altura, 13 e 20 cm de diâmetro e 0,8 e 1,2 kg de peso.

De pasta branca, semidura, com alguns olhos e uma leve untuosidade, o Terrincho tem um sabor suave e próprio.

Tratando-o exteriormente com azeite e colorau e prolongando o tempo de cura, tradicionalmente em arcas com centeio, obtém-se a variedade Terrincho Velho, de pasta amarelada, dura, de sabor intenso e bela tipicidade.

A área de produção legalmente estatuida excede a Terra Quente transmontana e abrange os concelhos de Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Mogadouro, Moncorvo, Vila Flor, Vila Nova de Foz Côa e algumas freguesias dos concelhos de Figueira de Castelo Rodrigo, Macedo de Cavaleiros, Meda, São João da Pesqueira e Valpaços.