

Fichas Técnicas Box Degustação 2

Chiba

Origem: Cartaxo

Peso médio: 200gr aprox.

Queijo Artesanal, feito à mão. É um queijo de pasta mole, aveludado, com sabor lácteo com notas de sabor de cabra.

Matéria gorda: 45-60% (m/m) no extrato seco

Ingredientes: Leite cru de cabra, fermento lácticos, fermento de envolvimento, coalho e sal.

País de origem: Portugal

Alergénicos: Leite

Dicas de conservação: Deve ser conservado a 6°C mas recomenda-se que o seu consumo se faça a 16°C.

Preço por unidade 8€

Ossau-Iraty AOP

Este queijo é produzido exclusivamente com o leite de raças locais de ovelhas (Manech e Basco-Béarnaise), e possui uma textura complexa e saborosa, com aromas de avelã e levemente caramelizada. Aromático e equilibrado.

Matéria gorda: 50% (m) no extrato seco

Ingredientes: Leite cru de ovelha, coalho animal, sal, fermentos lácticos e lisozima (ovo)

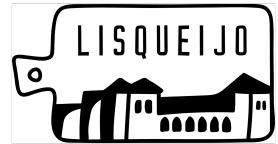
País de origem: França

Alergénicos: Leite e lisozima(ovo)

Dicas de conservação: Deve ser conservado entre 2º a 6°C.

Valores nutricionais médios por 100g:

Energia	1658 KJ
	400 kcal



Gorduras	34 gr
dos quais ácidos gordos saturados	25 gr
Hidratos de carbono	1,5 gr
dos quais açúcares	0,5 gr
Proteínas	22 gr
Sal	1,7 gr

Preço ao kg: 39,90€

Munster Gerome Fermier

Peso Inteiro: 780gr Aprox.

Matéria gorda: 27% (m) no extrato seco

Ingredientes: Leite cru de vaca, sal, coalho vegetal e fermentos lácticos.

País de origem: França

Alergénicos: Leite

Dicas de conservação: Deve ser conservado entre 4º a 8ºC.

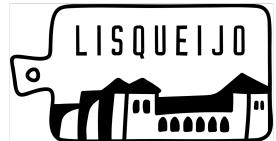
Valores nutricionais médios por 100g:

Energia	1480 KJ
	365 kcal
Gorduras	26 gr
dos quais ácidos gordos saturados	16.5 gr
Hidratos de carbono	1.5 gr
dos quais açúcares	0 gr
Proteínas	18.9 gr
Sal	1.8 gr

Preço/kg: 31,50€

Appenzeller Raffiné AOP

É o queijo Suiço considerado dos mais saborosos. Ele recebe o nome da região de Appenzell, na Suíça, onde é produzido e envelhecido. O Appenzeller é feito com muito respeito e cuidado, seguindo receitas tradicionais que são feitas há mais de 700 anos.



Tem um gosto aromático, forte e equilibrado, com carácter e delicados cristais da maturação.

Matéria gorda: 45% (m) no extrato seco

Ingredientes: Leite de vaca, sal, fermentos lácticos e coalho.

País de origem: Suíça

Alergénicos: Leite

Dicas de conservação: Deve ser conservado entre 4º a 6ºC.

Valores nutricionais médios por 100g:

Energia	1626 KJ 392 kcal
Gorduras	32 gr
dos quais ácidos gordos saturados	19 gr
Hidratos de carbono	<01 gr
dos quais açúcares	<0.1 gr
Proteínas	25 gr
Sal	1.6 gr

Preço/Kg: 41,50€

Savel

Produtor: Quesería Airas Moniz

Um queijo azul feito de leite cru da raça Jersey. Seu alto teor de gordura faz do Savel um queijo com uma notável untuosidade, típica da manteiga, contrariando os sabores intensos de um desenvolvimento acentuado de Penicillium. Com toques aromáticos dos grandes queijos azuis, branco-marfim, com listras cinza e azul típicas dessas receitas.

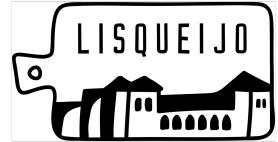
Ingredientes: leite cru de vaca, fermentos lácticos, coalho, sal e Penicillium Roqueforti.

País de origem: Espanha

Alergénicos: Leite

Dicas de conservação: Deve ser conservado entre 0º a 8ºC.

Valores nutricionais médios por 100g:

**Energia**

	371 kcal
Gorduras	35.7 gr
dos quais ácidos gordos	
saturados	26.31 gr
Hidratos de carbono	2.19 gr
dos quais açúcares	0.2 gr
Proteínas	10.3 gr
Sal	1.85 gr

Preço/Kg: 47,00€

Todos os nossos queijos são cortados à mão, o peso pode variar ligeiramente