



Fichas Técnicas Premium Box

Puro Chèvre Granja dos Moinhos

Origem: Maçussa

Leite cru de cabra

Peso Inteiro: 250gr aprox.

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

É revestido com carvão vegetal.

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

Ingredientes: Leite cru de cabra, fermento lácticos, sal refinado, coalho animal, carvão vegetal esterilizado e Penicillium Candidum.

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 9,70€

Gruyère Afinado em Gruta

Este Queijo é produzido por agricultores locais da região AOP de Gruyère. Após 3 meses da sua produção, vai envelhecer numa gruta de Kalbach cerca de 9 meses.

Sabor equilibrado, bastante frutado com bom comprimento de boca.

Matéria gorda: 49% (m) no extrato seco

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

País de origem: Suíça

Alergénicos: Leite

Dicas de conservação: Deve ser conservado entre 4° a 8°C.

**Valores nutricionais médios por 100g:**

Energia	1660 KJ
	400 kcal
Gorduras	32 gr
dos quais ácidos gordos saturados	19 gr
Hidratos de carbono	<0.1 gr
dos quais açúcares	<0.1 gr
Proteínas	27 gr
Sal	1.5 gr

Preço/Kg: 41,50€

Ossau-Iraty AOP Reserve

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 2° 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€



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 0° a 8°C.

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€

Presunto fatiado de Porco Ibérico

Produtor: Beloteiros

Origem: Alentejo

País de Origem: Portugal

Maturado: 24M

Peso líquido: 100gr

Ingredientes: Presunto de porco ibérico e sal.



Declaração nutricional por 100gr.: Energia 361,71Kcal/1514,41KJ; Lipidos 30,95g (dos quais saturados 23,10g); Hidratos de carbono 0,73g (dos quais açúcares <0,01g); Proteína 20,06g e sal 1,196g.

Conservar em Local fresco e seco.

Preço por unidade 6,75€

Tinto Reserva 2019

Castas: 35% Trincadeira; 27% Alfrocheiro e 21% Alicante Bouschet e 17% Aragonez

Estágio: 22% Anfora 6 meses, 21% Barrica 2o Ano 12 meses, 20% Tinaja 4 Meses, 17% Nico Velo 6 meses

Teor Alcoólico: 14%Vol.

Região: Alentejo

Produtor: Herdade Aldeia de Cima

Enologia: Jorge Alves e António Cavalheiro

País de Origem: Portugal

Peso líquido: 750ml

Alergénicos: Contém sulfitos

Preço por unidade 15,50€

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