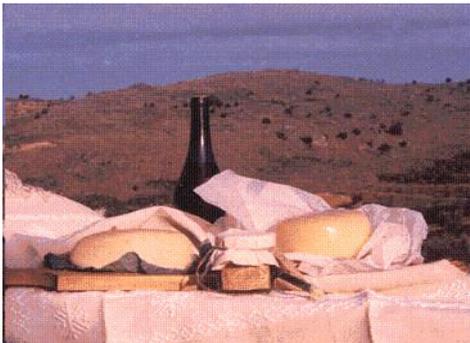


FROMAGE TERRINCHO AOP

Le point fort de votre repas!



C'est en pensant à ces moments uniques que "Quinta da Veiguiinha" vous offre le meilleur de la région "Trás-os-Montes" - Portugal.



Goûtez ... et approuvez

PORTUGAL



"Quinta da Veiguiinha" s'insère dans la base de la montagne appelée "Faro" et s'étend à ses pieds une oliveraie allant jusqu'à la première habitation du village Vilas Boas, appartenant à la commune de Vila Flor, "coeur" de la région "Terra Quente Transmontana", zone centrale du Manoir du Fromage Terrincho au Portugal.

Contacts

Quinta da Veiguiinha - Queijaria Artesanal, Lda.
Lugar do Barreal - Vilas Boas - 5360 493 Vila Flor;
PORTUGAL
Téléphone: (+351) 278 511 071; Fax: (+351) 278 511 041
E-mail: geral@quintadaveiguiinha.pt;
www.quintadaveiguiinha.pt

Fromagerie Artisanale



PORTUGAL

FROMAGE TERRINCHO AOP



Appellation d'Origine Protégée



Won médaille d'or en 2011 et 2012 au Concours "Mieux fromage traditionnel Portugais avec les noms qualifiés"

Le Manoir du fromage Terrincho



La zone de production et maturation du fromage terrincho au Portugal englobe les municipalités faisant partie

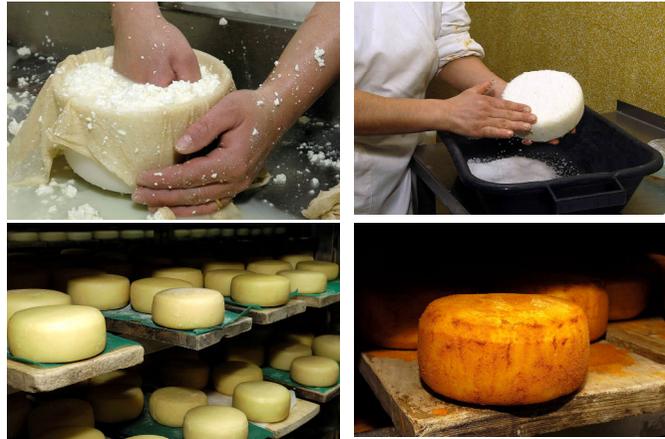
de la Vallée du Douro supérieur et toutes les communes de la région Terra Quente Transmontana. Les troupeaux d'ovins de race Churra de Terra Quente, ici exploités et avec des attributs zootechniques bien ajustés à cette zone, sont nourris principalement dans des pâturages et des prairies.

C'est ce complexe de monts-plateaux secs et ciel lumineux, conditions écologiques particulières - associé à un maniement traditionnel, qui contribue à ce que les brebis Churra De Terra Quente (Terrinchas) produisent du lait aux propriétés caractéristiques spécifiques.



Ce lait, transformé avec l'art et le savoir-faire des gens de la région, qui ont transmis leurs connaissances au long de générations, résulte en un fromage d'une typicité sans pareil et produit selon les normes AOP (Appellation d'origine protégée).

La Fromagerie Artisanale



Elle est constituée d'un édifice qui résulte de l'adaptation d'une ancienne bergerie, érigée en caves d'affinage en schiste et granit. L'activité de la fromagerie remonte environ à 20 ans. La fromagerie dispose des dépendances nécessaires à la réception du lait, sa transformation, affinage, emballage et expédition.



La plus moderne technologie permet de conserver la richesse microbiologique du lait cru, lequel, après sa réception (sans réfrigération ni pasteurisation), est immédiatement transformé, permettant ainsi de profiter pleinement de toutes ses caractéristiques propres du lait cru de brebis Churras/Terrinchas. Le respect strict de règles rigoureuses d'hygiène assure la qualité extra du produit final - Fromage Terrincho AOP.

Nos produits



Fromage Terrincho AOP: Fromage Terrincho DOP: fromage affiné de fabrication artisanale qui résulte de l'écoulement lent du caillé après le caillage du lait cru extrême de brebis, de la présure d'origine animale et du sel.



Fromage Terrincho AOP Vieilli:

avec affinage prolongé (90 jours) et croûte imbibée dans de l'eau de vie et piment doux.



Fromage Terrincho AOP Vieilli

Affiné en Seigle: est celui qui, après le temps d'affinage naturel (plus de 90 jours), est mis dans des arches de bois pleines de grains de seigle, où il reste jusqu'à obtenir la saveur désirée.