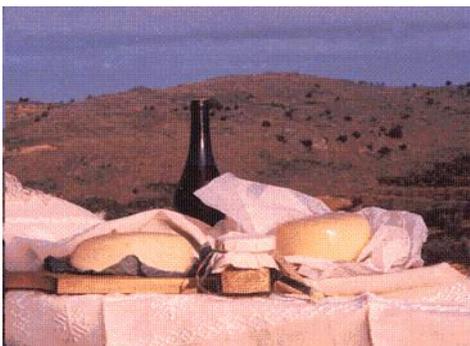


## QUEIJO TERRINCHO DOP

O ponto alto da sua refeição!



É a pensar nesses momentos únicos, que a Quinta da Veiguiinha leva até si o melhor de Trás-os-Montes.



Prove ... e aprove!



Inser-se no sopé da serra denominada “Faro” e estende-se a seus pés uma mancha de olival que vai até ao primeiro casario da aldeia de Vilas Boas, freguesia do concelho de Vila Flor, “coração” da Terra Quente Transmontana, área perfeitamente central a toda a “mancha” do Solar do Queijo Terrincho.

### Contactos

Quinta da Veiguiinha - Queijaria Artesanal, Lda.  
Lugar do Barreal - Vilas Boas - 5360 493 Vila Flor  
Telefones: (+351) 278 511 071; Fax: 278 511 041  
E-mail: [queijaria@clix.pt](mailto:queijaria@clix.pt)



## QUEIJO TERRINCHO



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA



## O Solar do Queijo Terrincho



A área de produção e maturação do “Queijo Terrincho” engloba os concelhos inseridos no Vale do Douro

Superior e todos os concelhos da Terra Quente Transmontana. Os rebanhos de ovinos da raça Churra da Terra Quente, aqui explorados e com atributos zootécnicos bem ajustados a esta zona, são fundamentalmente suportados através de pastagens e lameiros.

É este complexo de montes, planaltos secos e céu luminoso, de condições ecológicas particulares, associado a um maneio tradicional que contribui para que as ovelhas Churra da Terra Quente (Terrinchas), produzam leite com características específicas.



Este leite, transformado com arte e saber por gentes da região que têm transmitido ao longo das gerações o seu conhecimento, dá origem a um queijo com tipicidade inigualável, sendo produzido sob as normas DOP (Denominação de Origem Protegida) - Terrincho.

## A Queijaria



Constituiu-se por um edifício resultante da adaptação de uma antiga corriça de gado, erigida em alvenarias de xisto e granito. A actividade da queijaria teve início há cerca de 20 anos.



A queijaria dispõe das necessárias dependências à recepção do leite, à sua transformação, cura, embalagem e expedição.

A mais moderna tecnologia permite conservar a riqueza microbológica do leite crú, o qual, após recepcionado (sem refrigeração e pasteurização), é imediatamente transformado, permitindo assim tirar partido de todas as características intrínsecas do leite crú das ovelhas churras/terrinchas. O cumprimento estrito dos rigorosos padrões de higiene assegura a qualidade extra do produto final – Queijo Terrincho DOP.

## Os nossos produtos



**Queijo Terrincho DOP:** Queijo curado de fabrico artesanal resultante do esgotamento lento da coalhada após a coagulação do leite de ovelha crú extreme, coalho de origem animal e sal.



**Queijo Terrincho DOP Velho:**

com cura mais prolongada (90 dias), leva na casca uma pasta feita com aguardente e pimentão.



**Queijo Terrincho DOP Velho curado em Centeio :** é aquele que após o

tempo de cura natural (mais de 90 dias) é introduzido em arcos de madeira cheias com grão de centeio, aonde permanece até adquirir o sabor pretendido.