

Loja da Agrária

Escola Superior Agrária - Politécnico de Coimbra

Os nossos queijos

Nº	Produto	Descrição	Peso /Volume
9			250 g
10	Queijo ESAC	Queijo de vaca curado, de casca lavada, meio gordo, pasta semi-mole e maturação 5 - 8 semanas	500 g
11			1000 g
12			250 g
13	Queijo pimentão	Queijo de vaca curado, de casca com pimentão, meio gordo, pasta semi-mole e maturação 6 - 9 semanas	500 g
14			1000 g
15	Queijão (fatia)	Queijo de vaca curado, de casca lavada, semi-gordo e maturação prolongada de 24 meses	330 g
16	Queijo saco	Queijo de vaca curado, meio gordo, pasta semi-dura e maturação 7 - 10 semanas	150 g
17	Queijo mistura com piri-piri	Queijo de mistura de cabra e vaca com piri-piri, gordo, pasta semi-mole e maturação 6 - 8 semanas	250 g
18	Queijos em azeite	Queijo de mistura de cabra e vaca, imerso em azeite virgem com ervas aromáticas e pimentas durante 4 meses	175 g (escorrido)

