



Ficha técnica Queijaria Charrua

Queijo de ovelha curado (cura normal < 60 dias)

Descrição	A trilogia entre leite cru, sal e cardo é cuidadosamente equilibrada, resultando em uma experiência de sabor singular, enriquecida com o típico aroma de ovelha. É um queijo que passa pelo processo de cura e uma maturação mínima de 30 dias . Consoante a condução do processo de fabrico e a sua maturação torna-se amanteigado ou mais denso, facto que é muito influenciado pela experiência adquirida ao longo dos anos. Apresenta crosta maleável, bem formada, lisa e fina, de cor amarelo-palha uniforme. Sobre a sua consistencia, derrete facilmente ao toque, podendo derramar ao ser cortado.
Textura	Textura macia e cremosa
Cor	Varia de branco a amarelada
Ingredientes	Leite de ovelha cru, sal e cardo.
Composição do produto	É um queijo uniforme obtido pelo dessoramento lento da coalhada após coagulação do leite de ovelha cru, cardo e sal. Gordura 45% - 60%.
Informações nutricionais	Valor energético: 320kcal; Hidratos de Carbono: <1g; Proteína Bruta:17,7; Sódio: 0,658g; Gordura total:27,7g; Fibra alimentar: <0,5 (LQ)g
Conservação e validade	Conservar à temperatura ambiente. Recomenda-se o consumo de preferência até 1 ano após a data do seu fabrico.
Peso	O seu peso pode oscilar entre 200 g a 250 g, de 350 g a 500 g ou de 800 g a 1kg, dependendo do tipo de forma que se utilize durante a produção.
Embalamento	Não há embalagem.
Corte do queijo	É possível cortar em cunha, onde pode derramar; No corte ao meio derrama a pasta cremosa e há facilidade de barrar o queijo.