

Lacto Serra

O QUEIJO A SEU GOSTO.



CATÁLOGO QUEIJO

Com um paladar único



FONTE MOURISCA

Na gama de queijos Prato da Fonte Mourisca, temos o Queijo Curado Amanteigado com um teor de matéria gorda >40%, assim como o Curado Apimentado, que apresenta ainda uma camada de pimentão à superfície. Já o Curado Meio Gordo possui um teor de gordura mais reduzido. Fora da gama dos queijos Prato, temos o Queijo Flamengo, com formato característico em bola, macio por dentro e por fora revestido de vermelho. Os produtos podem ser comercializados em embalagens a vácuo ou papel.

In the Prato cheese range from Fonte Mourisca, we have the Curado Amanteigado Cheese with a fat content of over 40%, as well as the Curado Apimentado, which also features a layer of paprika on the surface. The Curado Meio Gordo, on the other hand, has a lower fat content. Outside the Prato cheese range, we have the Flamengo Cheese, with a characteristic ball-shaped format, soft inside and outside, coated in red. The products can be sold in vacuum or paper packaging.

O NOSSO CLÁSSICO
"queijo
DO MAPA"



Curado
Amanteigado
FONTE MOURISCA

			
VACA COW	SEMI-MOLE SEMI-SOFT	1 KG 500 G 250 G METADE HALF	12 ou 6 un. 12 ou 8 un. 24 un. 12 un.



Curado
Apimentado
FONTE MOURISCA

			
VACA COW	SEMI-DURA SEMI-HARD	1 KG 500 G METADE HALF	12 ou 6 un. 12 ou 8 un. 12 un.



Curado
Meio Gordo
FONTE MOURISCA

			
VACA COW	SEMI-MOLE SEMI-SOFT	1 KG 500 G METADE HALF	12 ou 6 un. 12 ou 8 un. 12 un.



Curado
Flamengo
FONTE MOURISCA

			
VACA COW	SEMI-MOLE SEMI-HARD	1,2 KG METADE HALF QUARTOS QUARTERS	8 ou 4 un. 8 ou 16 un. 16 ou 32 un.



O NOSSO CLÁSSICO
 “queijo
 DO MAPA”



FONTE MOURISCA

Dentro da linha de produtos Fonte Mourisca, produzimos queijos pensados para satisfazer as necessidades específicas dos consumidores. Tais como o queijo Curado Light, com um teor de gordura inferior a 20%, e o queijo Curado Sem Lactose, que mantém a textura e o sabor característicos do queijo Curado Amanteigado. Os produtos podem ser comercializados em embalagens a vácuo ou papel.

Within the Fonte Mourisca range, we produce cheeses designed to meet specific consumer needs. The Curado Light cheese, with a fat content below 20%, and the Curado Lactose-Free cheese, which maintains the characteristic texture and flavor of Curado Amanteigado cheese. The products can be sold in vacuum or paper packaging.



Curado
 Sem Lactose
 FONTE MOURISCA

			
VACA COW	SEMI-MOLE SEMI-SOFT	1 KG 500 G METADE HALF	12 ou 6 un. 12 ou 8 un. 12 un.



Curado
 Light
 FONTE MOURISCA

			
VACA COW	SEMI-MOLE SEMI-SOFT	1 KG 500 G METADE HALF	12 ou 6 un. 12 ou 8 un. 12 un.

MOURISCA

MOURISCA

Produzido através de leite de cabra pasteurizado, tem uma cor esbranquiçada com um paladar característico, mas suave. Esta gama também é comercializada na sua variante apimentada de 1kg e 500g. Os produtos podem ser comercializados em embalagens a vácuo ou papel.

Produced from pasteurized goat's milk, it has a whitish color with a characteristic, yet smooth flavor. This range is also available in its spicy variant in 1kg and 500g sizes. The products can be sold in vacuum or paper packaging.



Curado Cabra e
 Curado Apimentado
 MOURISCA

			
CABRA GOAT	SEMI-DURA SEMI-HARD	1 KG 500 G 250 G METADES HALF	12 ou 6 un. 12 ou 8 un. 12 ou 24 un. 12 un.



D. Sebastião

D. SEBASTIÃO

O Queijo Mistura Amanteigado D. Sebastião é fabricado a partir de leite de vaca e de ovelha pasteurizado, apresentando uma textura macia. Por outro lado, o Queijo Mistura Cura Prolongada é produzido a partir de três tipos de leite: vaca, ovelha e cabra. Devido ao seu tempo de cura mais prolongado, entre 2 e 6 meses, adquire uma consistência semi-dura a dura e um sabor mais intenso. Este queijo também está disponível na variante apimentada. Os produtos podem ser comercializados em embalagens a vácuo ou papel.

The Buttered Blend Cheese D. Sebastião is made from pasteurized cow and sheep milk, presenting a soft texture. On the other hand, the Extended Aging Mixed Cheese is produced from three types of milk: cow, sheep, and goat. Due to its longer aging time, between 2 and 6 months, it acquires a semi-hard to hard texture and a more intense flavor. This cheese is also available in its spicy variant. The products can be sold in vacuum or paper packaging.



Curado Mistura Amanteigado
D. SEBASTIÃO



Cura Prolongada 2 meses
D. SEBASTIÃO

VACA E OVELHA COW AND SHEEP	SEMI-MOLE SEMI-SOFT	1 KG 500 G 250 G	12 ou 6 un. 12 ou 8 un. 24 un.

VACA, OVELHA E CABRA COW, SHEEP AND GOAT	SEMI-DURA SEMI-HARD	1 KG METADE HALF	12 ou 6 un. 12 un.



Cura Prolongada 6 meses
D. SEBASTIÃO



Cura Prolongada Apimentada 6 meses
D. SEBASTIÃO

VACA, OVELHA E CABRA COW, SHEEP AND GOAT	DURA HARD	1 KG METADE HALF	12 ou 6 un. 12 un.

VACA, OVELHA E CABRA COW, SHEEP AND GOAT	DURA HARD	1 KG METADE HALF	12 ou 6 un. 12 un.



PASTOR SERRANO

Produzido a partir de leite de ovelha cru, o queijo Curado Amanteigado apresenta casca maleável e uma pasta mole amanteigada, já o queijo Curado, tendo um tempo de cura superior, apresenta uma pasta mais dura e um sabor mais intenso. Esta gama também é comercializada na sua variante apimentada. O Requeijão é produzido através de soro pasteurizado de leite de ovelha, sendo selado em covetes de filme, e apresenta uma cor branca e aroma suave. Os produtos podem ser comercializados em embalagens a vácuo ou papel.

Produced from raw sheep's milk, the Curado Amanteigado cheese features a malleable rind and a soft buttery paste, while the Curado cheese, with a longer curing time, presents a harder paste and a more intense flavor. This range is also available in its spicy variant. Requeijão is produced using pasteurized sheep's milk whey, sealed in film containers, and has a white color and mild aroma. The products can be sold in vacuum or paper packaging.



Curado Amanteigado
PASTOR SERRANO

			
OVELHA SHEEP	MOLE SOFT	1 KG 500 G 250 G	12 ou 6 un. 12 ou 8 un. 24 un.



Curado Ovelha
PASTOR SERRANO

			
OVELHA SHEEP	SEMI-DURA SEMI-HARD	1 KG 400 G	12 ou 6 un. 12 ou 8 un.



Curado Apimentado
PASTOR SERRANO

			
OVELHA SHEEP	DURA HARD	1 KG 400 G	12 ou 6 un. 12 ou 8 un.



Requeijão
PASTOR SERRANO

			
OVELHA SHEEP	MOLE SOFT	250 G	12 ou 24 un.





QUEIJOS 250G

- Queijo Fonte Mourisca Amanteigado é produzido através de leite de vaca pasteurizado.
- Fonte Mourisca Amanteigado Cheese is produced using pasteurized cow's milk.
- Queijo de Cabra Mourisca é produzido através de leite de cabra pasteurizado.
- Mourisca Goat Cheese is produced using pasteurized goat's milk.

- Queijo Mistura D. Sebastião é produzido através de leite de vaca e ovelha.
- Mixture D. Sebastião cheese is produced using cow's and sheep's milk.
- Queijo Pastor Serrano Amanteigado é produzido com leite de ovelha pasteurizado.
- Pastor Serrano buttery cheese is made with pasteurized sheep's milk.

Os produtos podem ser comercializados em embalagens a vácuo ou papel.
The products can be sold in vacuum or paper packaging.



VACA
COW



Curado
Amanteigado
FONTE MOURISCA



Curado *Mistura*
Amanteigado
D. SEBASTIÃO



VACA E
OVELHA
COW AND
SHEEP



CABRA
GOAT



Curado
Cabra
MOURISCA



Curado
Amanteigado
PASTOR SERRANO



OVELHA
SHEEP



SEMI-DURA
SEMI-HARD



250G



24 un.



LactoSerra

O QUEIJO A SEU GOSTO.

CONTACTOS

+351 232 688 294
geral@lactoserra.com

Barração - Valverde
3570-211 Aguiar da Beira, Portugal

www.lactoserra.com



PME líder '19
'20 '21 '22 '23