

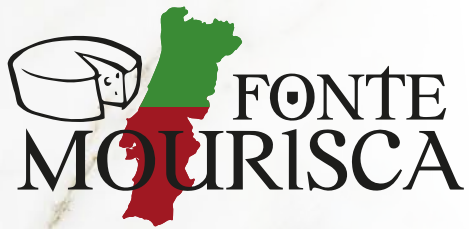
# Lacto Serra

O QUEIJO A SEU GOSTO.



## CATÁLOGO QUEIJO

*Com um paladar único*



O NOSSO CLÁSSICO  
 “*queijo*  
 DO MAPA”



## FONTE MOURISCA

Nos queijos prato Fonte Mourisca, temos: Queijo Curado de Vaca Amanteigado com teor de Matéria Gorda no Extrato Seco (MGES) de 45% a 60% e pasta suave amanteigada; Queijo Curado de Vaca Apimentado, com igual MGES, com maior tempo de cura, sabor e aspeto característico de um queijo revestido com pimento; Queijo Curado de Vaca Meio Gordo com teor de MGES de 25% a 45% e pasta suave cremosa. A marca Fonte Mourisca oferece ainda o Queijo Flamengo Bola, de formato rústico característico, revestido a vermelho e macio, disponível em metades ou quartos.

*In Fonte Mourisca cheeses, we have: Buttered Cow's Cured Cheese with a Fat Content in Dry Matter (MGES) ranging from 45% to 60% and a soft, buttery texture; Peppery Cow's Cured Cheese, with the same MGES, aged for a longer period, featuring a characteristic flavor and appearance of a cheese coated in pepper; Semi-fat Cow's Cured Cheese with an MGES between 25% and 45% and a soft, creamy texture. Fonte Mourisca also offers Flamengo Ball Cheese, with its characteristic rustic shape, coated in red and soft, available in halves or quarters.*



*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. 20 ou 10 un. 12 un.	AO NATURAL NATURAL FORM VÁCUO VACUUM PAPEL PAPER



*Curado Apimentado*  
 FONTE MOURISCA

VACA COW	SEMI-MOLE SEMI-HARD	1 KG 500 G METADE HALF	12 ou 6 un. 12 ou 8 un. 12 un.	AO NATURAL NATURAL FORM VÁCUO VACUUM PAPEL PAPER



*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.	AO NATURAL NATURAL FORM VÁCUO VACUUM PAPEL PAPER



*Curado Flamengo*  
 FONTE MOURISCA

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



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 de Vaca Light, com MGES de 10% a 20%, com uma pasta suave e o Queijo Curado de Vaca Sem Lactose, preservando a textura e o sabor característicos do Queijo Curado Amanteigado.

*Within the Fonte Mourisca product line, we produce cheeses designed to meet the specific needs of consumers. These include Light Cow's Cured Cheese, with MGES ranging from 10% to 20%, featuring a soft texture, and Lactose-Free Cow's Cured Cheese, preserving the characteristic texture and flavor of Buttered Cured Cheese.*



VACA COW	SEMI-MOLE SEMI-HARD	1 KG 500 G METADE HALF	12 ou 6 un. 12 ou 8 un. 12 un.	AO NATURAL NATURAL FORM VÁCUO VACUUM PAPEL PAPER

VACA COW	SEMI-MOLE SEMI-HARD	1 KG 500 G METADE HALF	12 ou 6 un. 12 ou 8 un. 12 un.	AO NATURAL NATURAL FORM VÁCUO VACUUM PAPEL PAPER

## MOURISCA

O Queijo Curado de Cabra possui uma cor esbranquiçada com um paladar característico, possuindo um sabor suave e textura firme. Este queijo pode ser revestido a pimento, o que atribui uma intensificação de sabor.

*The Goat's Cured Cheese has a whitish color with a characteristic flavor, featuring a mild taste and firm texture. This cheese can be coated in pepper, which intensifies the flavor.*



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. 20 ou 10 un. 12 un.	AO NATURAL NATURAL FORM VÁCUO VACUUM PAPEL PAPER



# D. Sebastião

## D. SEBASTIÃO

O Queijo Curado de Mistura Amanteigado é produzido a partir da mistura de dois leites (vaca e ovelha), apresentando uma textura macia e sabor agradável. O Queijo de Mistura Cura Prolongada é produzido a partir da mistura de três leites (vaca, ovelha e cabra), cuja textura (semi-dura a dura) advém de um processo de maturação com temperatura e humidade controladas, durante um tempo de pelo menos 2 meses. Assim, temos disponíveis queijos com maturação de 2 meses e 6 meses. Este queijo, também, está disponível na variedade de apimentado.

The Buttered Mixed Cured Cheese is made from a blend of two milks (cow and sheep), featuring a soft texture and pleasant flavor. The Prolonged Cured Mixed Cheese is made from a blend of three milks (cow, sheep, and goat), with a texture ranging from semi-hard to hard, resulting from a maturation process with controlled temperature and humidity for at least 2 months. Thus, we offer cheeses matured for 2 months and 6 months. This cheese is also available in a peppery variety.



*Curado Mistura Amanteigado*  
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. 20 ou 10 un.	AO NATURAL NATURAL FORM VÁCUO VACUUM PAPEL PAPER



*Cura Prolongada 2 meses*  
D. SEBASTIÃO

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



*Cura Prolongada 6 meses*  
D. SEBASTIÃO

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



*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.	AO NATURAL NATURAL FORM VÁCUO VACUUM



## PASTOR SERRANO

Produzido a partir de leite de ovelha cru, o Queijo Curado de Ovelha Amanteigado apresenta casca maleável e uma pasta mole amanteigada, com aroma típico de ovelha e sabor apurado de forma a proporcionar uma experiência única de degustação. Recomenda-se deixar este queijo à temperatura ambiente, pelo menos 30 min. A partir de leite de ovelha cru, também é produzido o Queijo Curado e Queijo Curado Apimentado, com um processo de maturação maior, conferindo uma textura firme a dura e sabor intenso. O Requeijão de Ovelha obtido através de soro de leite, durante o processo de produção de queijo de ovelha, é apreciado pela sua textura e aroma suaves, apresentando uma cor branca e massa cremosa levemente granulada.

Made from raw sheep's milk, the Buttered Sheep's Cured Cheese features a flexible rind and a soft, buttery interior, with a typical sheep aroma and refined flavor, offering a unique tasting experience. It is recommended to let this cheese sit at room temperature for at least 30 minutes. From raw sheep's milk, we also produce Cured Cheese and Peppery Cured Cheese, which undergo a longer maturation process, resulting in a firm to hard texture and intense flavor. Sheep's Ricotta, made from whey during the sheep cheese production process, is appreciated for its smooth texture and aroma, featuring a white color and slightly grainy, creamy consistency.



Curado  
Amanteigado  
PASTOR SERRANO

OVELHA SHEEP	MOLE SOFT	1 KG 500 G 250 G	12 ou 6 un. 12 ou 8 un. 20 ou 10 un.	AO NATURAL NATURAL FORM VÁCUO VACUUM PAPEL PAPER



Curado  
Ovelha  
PASTOR SERRANO

OVELHA SHEEP	SEMI-DURA SEMI-HARD	1 KG 400 G	12 ou 6 un. 12 ou 8 un.	AO NATURAL NATURAL FORM VÁCUO VACUUM PAPEL PAPER



Curado  
Apimentado  
PASTOR SERRANO

OVELHA SHEEP	DURA HARD	1 KG 400 G	12 ou 6 un. 12 ou 8 un.	AO NATURAL NATURAL FORM VÁCUO VACUUM PAPEL PAPER



Requeijão  
PASTOR SERRANO

OVELHA SHEEP	MOLE SOFT	250 G	24 ou 12 un.	CUVETE CUVETTE PAPEL PAPER



# Lacto Serra

O QUEIJO A SEU GOSTO.

---

## CONTACTOS

---

+351 232 688 294  
geral@lactoserra.com

Barração - Valverde  
3570-211 Aguiar da Beira, Portugal

[www.lactoserra.com](http://www.lactoserra.com)



PME líder '19  
'20 '21 '22  
'23 '24



---

## CONTACTOS

---

+351 232 687 316  
geral@saboresdodao.pt

Barração - Valverde  
3570-211 Aguiar da Beira, Portugal

[www.saboresdodao.pt](http://www.saboresdodao.pt)