



Cheese DOP

DOP is a cheese artisan cheese cured, semi-hard to hard folder, with few or no eyes disseminated in irregular mass of white-mate. The coast presents a white straw-yellow uniform, smooth, dry, slightly untosa and uncoated. Presents with cylindrical shape, with the diameter of 10 to 12 cm and height 3.3 to 4.2 cm. The weight ranges from 300 to 500g.

It is obtained by the slow draining of curdles, after coagulation of the mixture of milk from sheep's and goat, in a proportion of about two parts of sheep milk to one part goat milk, animal rennet per share.

It is a typical cheese with its own characteristics determined by the flora of the region of Serra do Sico. It is much appreciated for being so genuine.

The Denomination of Origin (DOP) is the name of a product whose production, processing and prepared in a given geographical area using recognized know-how and verification by the Community ERROPEIA.

The Rabaçal cheese (PDO) is a product:

- Originally from the region PORTUGAL Sicó
- Whose quality or characteristics are essentially or exclusively due to this geographical environment, including natural and human factors in the production, processing and preparation occur in this geographic area.



Queijo DOP

Queijo DOP é um queijo artesanal curado, de pasta semidura a dura, com poucos ou nenhuns olhos irregulares disseminados na massa de cor branca-mate. A crosta apresenta-se de branca amarelo-palha uniforme, lisa, seca, ligeiramente untosa e sem revestimento. Apresenta-se com forma cilíndrica, sendo o diâmetro de 10 a 12 cm e a altura de 3,3 a 4,2cm. O peso varia de 300 a 500g.

É obtido pelo esgotamento lento da coalhada, após a coagulação da mistura de leite de ovelha e cabra, numa proporção de mais ou menos duas partes de leite de ovelha para uma parte de leite e cabra, por ação do coalho animal.

É um queijo típico com características muito próprias determinadas pela flora da região da serra do sicó. E muito apreciado por ser tão genuíno.

A Denominação de Origem Protegida (DOP) é o nome de um produto cuja produção, transformação e elaboração ocorrem numa área geográfica delimitada com saber fazer reconhecido e verificado pela COMUNIDADE EUROPEIA.

O queijo rabaçal DOP é um produto:

- Originário de PORTUGAL da região Sicó
- Cuja qualidade ou características se devem essencial ou exclusivamente a este meio geográfico, incluindo os factores naturais e Humanos, em que a produção, transformação e elaboração ocorrem nesta área geográfica.