



MENU MAIL JORNAIS

INÍCIO **MAIS BEIRAS** **PRAÇA DAS AUTÁRQUICAS**
FESTAS E ROMARIAS DA BEIRA **SOBRE NÓS** 

DESPORTIVO DAS BEIRAS

SERRA E MAR

NOTÍCIAS DE FORNOS

OPINANDO



Diretor: Paulo Menano

SUBSCREVE A NOSSA NEWSLETTER!

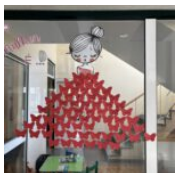
Nome

Email

SUBSCREVER



NOTÍCIAS DE FORNOS



GUARDA: UCSP
De Fornos De
Algodres Celebra
O Dia
Internacional Da

Mulher

A Unidade de Cuidados de Saúde
Personalizados (UCSP) de Fornos de
Algodres, integrada na [...]



PENALVA DO CASTELO: Casa da Ínsua conquista três medalhas de prata no 16.º Concurso Nacional de Queijos

10 de Março de 2026 Visualizações: 9

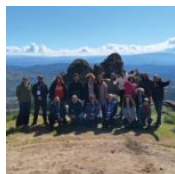
JORNAL DESTE MÊS.



(Clique aqui para ver todas as edições)

AQUI HÁ BEIRA CANAL

Privacidade



FORNOS DE ALGODRES: Estrela Geopark Lança Ação "Embaixadores

Da Estrela 1.0"

O Estrela Geopark Mundial da UNESCO, futura Reserva da Biosfera, iniciou, no dia 6 de março, [...]



FORNOS DE ALGODRES: Tarde Cultural Em Casal Vasco Com Teatro E Dança

A freguesia de Casal Vasco, no concelho de Fornos de Algodres, vai receber no próximo dia 29 [...]



FORNOS DE ALGODRES: Mercado Municipal Assinalou Dia

Internacional Da Mulher

O Mercado Municipal de Fornos de Algodres acolheu ontem, dia 8 de março, um conjunto de [...]

OPINANDO

OPINANDO: O Futebol De Formação Não É Apenas Um Jogo, É Uma Escola Para A Vida

PENALVA DO CASTELO: Casa da Ínsua conquista três medalhas de prata no 16.º Concurso Nacional de Queijos

Queijo Serra da Estrela DOP; Queijo Serra da Estrela DOP Velho e Requeijão Serra da Estrela DOP, entre os melhores produtos nacionais.

A Casa da Ínsua acaba de conquistar mais três medalhas de prata que premeiam duas variedades de queijo e um requeijão DOP Serra da Estrela, no âmbito dos Concursos Nacionais de Produtos Tradicionais Portugueses, iniciativa da Qualifica OriGIn Portugal e do CNEMA, em Santarém.

A Casa da Ínsua submeteu ao 16.º Concurso Nacional de Queijos Curados Portugueses o seu queijo Serra da Estrela DOP, um queijo de pasta semi-mole, com crosta amarelo palha claro, pasta com poucos olhos, bouquet limpo e suave e ligeiramente acidulado, que foi premiado com a medalha de prata.

O júri atribuiu o mesmo prémio ao queijo Casa da Ínsua Serra da Estrela DOP Velho, um queijo de pasta dura, sabor intenso e ligeiramente picante.

No mesmo certame, o requeijão Casa da Ínsua Serra da Estrela DOP, de pasta cremosa e bouquet lácteo suave, foi considerado o melhor a concurso, tendo recebido a medalha de prata, a mais alta distinção atribuída.

A Casa da Ínsua, que tem a sua produção própria, incluindo os vinhos do Dão, na quinta localizada em Penalva do Castelo, detém uma das poucas queijarias licenciadas a produzir e a certificar como Denominação de Origem Protegida, produtos tradicionais portugueses com a arte e o saber ancestral das suas queijeiras. Para a qualidade dos queijos e requeijões, muito contribui o rebanho residente com uma centena de ovelhas da raça bordaleira Serra da Estrela, beneficiando de pastagens naturais verdejantes existente na propriedade, que inclui o hotel de charme Parador Casa da Ínsua, unidades da Visabeira Turismo.

Visite e subscreva o
nosso canal



BEIRAS JC Privacidade