



CASA DA ÍNSUA CONQUISTA TRES 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

Penalva do Castelo, 10 de março de 2026 – 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.