

Experiências

Fabrico Tradicional de Queijo

Portugal tem uma longa tradição de fabrico de queijo por todo o país. A grande diversidade de tipos de queijo e combinações, torna o seu fabrico um grande mundo para explorar. Os diferentes queijos regionais podem ser fabricados com leite de vaca, ovelha ou cabra ou ainda uma combinação destes. Apesar de o processo ser mais industrializado no presente, ainda é possível encontrar produtores que fabricam o seu queijo manualmente. Nesta experiência far-se-á uma visita a uma queijaria tradicional para aprender o processo e provar queijos diferentes. Poderá desfrutar desta experiência nas regiões do Alentejo, Ribatejo, Douro e Beira Baixa com número variável de participantes.

