

QUEIJO

Quase toda a gente gosta de Queijo.

Mas ?

COMO APARECEU

QUAIS OS MELHORES

QUAIS OS MAIS CAROS

AS INÚMERAS VARIEDADES

AS REGIÕES DE ORIGEM

e outras coisas!

MITOLOGIA

Segundo a mitologia, o queijo teria sido descoberto por Aristeu, filho de Apolo.

A História confirma a sua antiguidade: Os Assírios, os Caldeus e os Egípcios e, posteriormente, os Gregos e os Romanos apreciavam o queijo, utilizando-o na alimentação dos seus soldados e atletas.

A Odisseia de Homero (século VIII a.C.) descreve o Ciclope fazendo e armazenando queijo do leite de ovelha e de cabra.

a LENDA

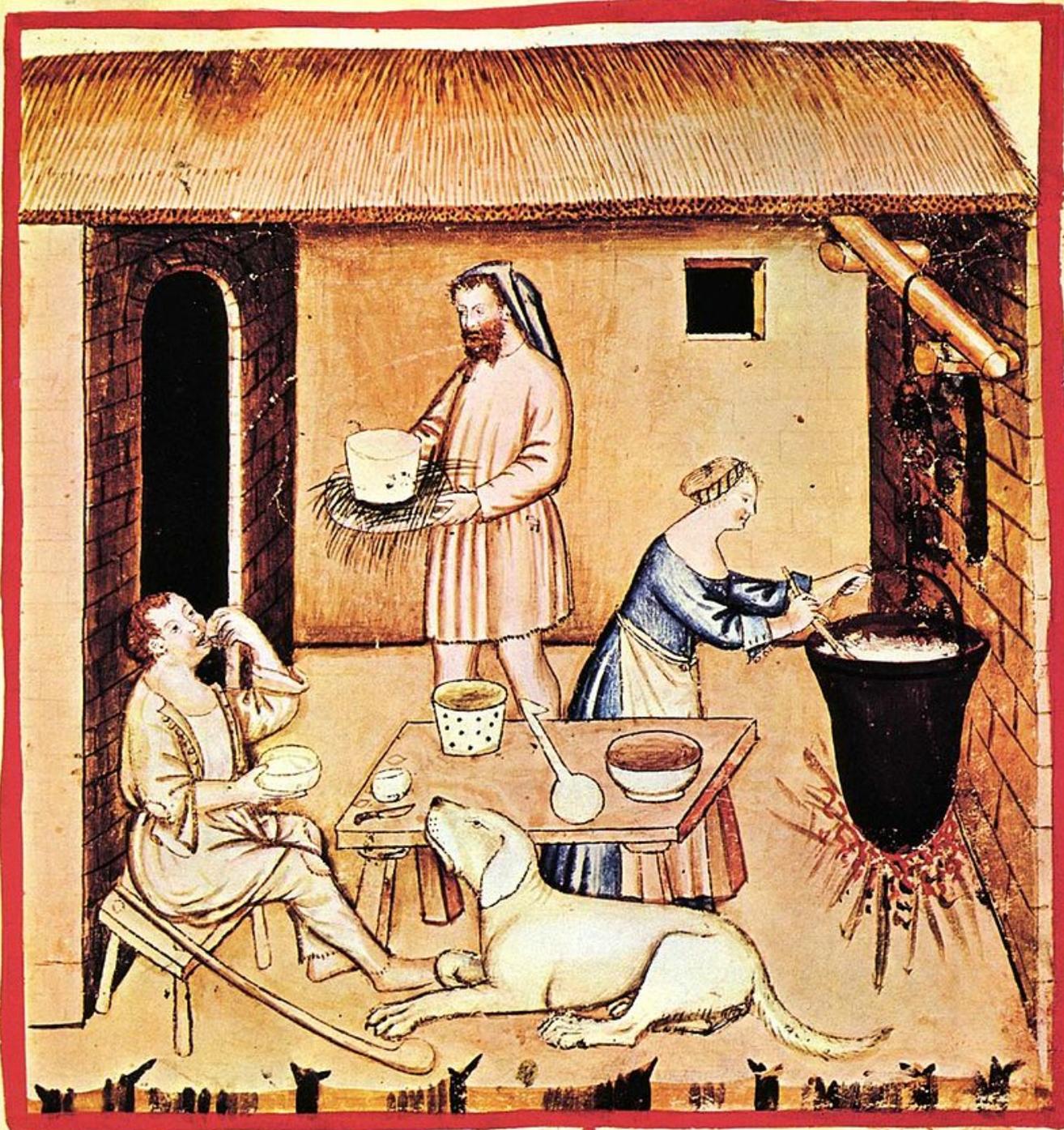
Uma famosa lenda conta que o primeiro queijo foi feito acidentalmente por um mercador árabe que, ao sair para cavalgar por uma região montanhosa, debaixo do sol escaldante, levou uma bolsa cheia de leite de cabra para matar a sede.

Após um dia inteiro a galope, o árabe, morto de sede, pegou no seu cantil para beber, e deparou-se com uma grande surpresa; o leite encontrava-se separado em duas partes: um líquido fino e esbranquiçado (o soro) e uma porção sólida (o queijo).

A transformação deu-se devido ao calor intenso do sol, ao galope do cavalo e ao material do cantil (uma bolsa feita de estômago de carneiro) que ainda continha o coalho (substância que coagula o leite).

Queijo "mumificado" será o mais antigo do mundo já encontrado. Estava sólido, dentro de uma tumba egípcia, construída no século 13 a.C., o que faz com que o queijo tenham cerca de 3.300 anos.





O Queijo:
gravura da época
ilustrando
o fabrico artesanal
e o consumo
doméstico.

Tacuinum Sanitatis
Casanatensis

(século XIV).



fabricao artesanal; numa aldeia Suíça.

A elaboração deste alimento tão apreciado por nós baseia-se nas seguintes descobertas fundamentais:

A obtenção do leite, há mais de 10.000 anos
O aquecimento; devido ao calor, o leite coalhava rapidamente.

O conhecimento técnico de queijaria evoluiu rapidamente;
A outra descoberta em matéria de queijos é o coalho;
enzima digestiva que se extrai do estômago dos cabritos.

Mais tarde por acção de uma infusão de cardo (*Cynara cardunculus*).

O queijo primitivo era apenas o leite coalhado, salgado e desprovido de soro.

QUEIJO

A origem do nome vem do latim Caseus.

A moderna palavra queijo atribui-se ao espanhol Queso.

A história deste alimento é controversa e não há a certeza de qual a sua origem.

Seleção dos Melhores Queijos Portugueses

Não há limites para as texturas e sabores dos queijos portugueses.

O país produz de tudo, desde queijos cremosos e suaves a duros e picantes.

O *Culture Trip* elaborou uma lista que pretende convencer toda a gente de que o queijo português é um dos segredos gastronómicos mais bem guardados da Europa e, se for um amante de queijo – esta indicação é obviamente para os turistas – deve adicionar Portugal à sua lista de destinos obrigatórios.

Seguem-se as fotos dos melhores queijos portugueses, não só segundo a lista do tal Culture Trip, como os de outras regiões que são igualmente deliciosos.

Queijos Ibéricos - PORTUGAL



de Cabra - Transmontano



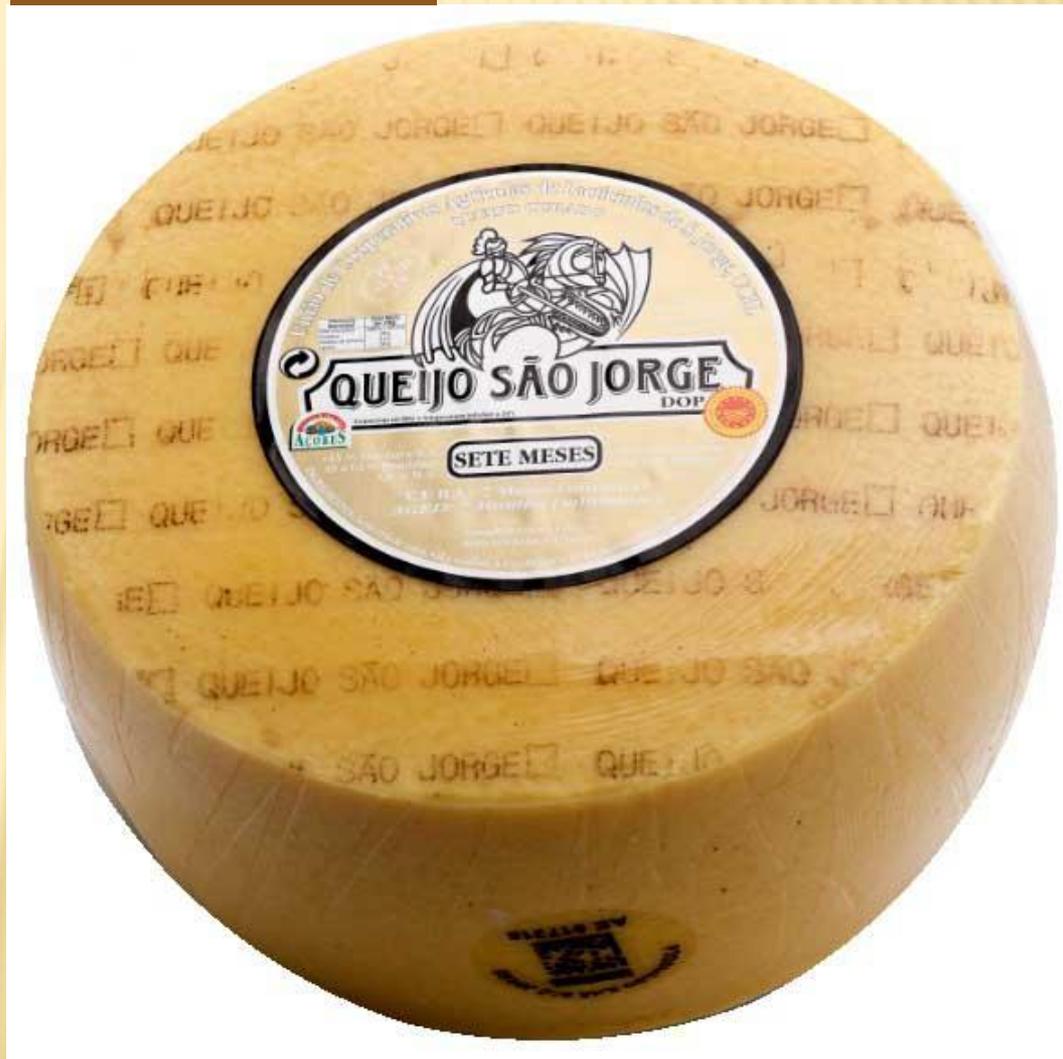
QUEIJO
DE
AZEITÃO
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA
AH-064626
CONTROLADO E CERTIFICADO POR
SATIVA

SOLAR
DOS
PRESUNTOS
A mais longa tradição
INGREDIENTES
Teor M.G. 60,00g
Produção
Brepes Carneiros - Quinta do Rio

O **queijo de São Jorge** é obtido a partir de leite cru de vaca. Trata-se de um queijo curado, de pasta dura ou semi-dura e cor amarelada. O seu fabrico foi incentivado pela **comunidade flamenga**, em meados do século XV.

Características: as características distintivas do queijo São Jorge devem-se às condições edafo-climáticas daquela região, e à qualidade das pastagens, que influenciam positivamente a qualidade do leite. O seu método de produção, mantém-se praticamente inalterado ao longo dos cerca de **500 anos** da sua existência. Em relação às suas características físicas, possui um diâmetro de cerca de 25 a 35 cm e uma altura de 10 a 15 cm. Um sabor e aroma de cariz ligeiramente forte, limpo e ligeiramente picante.

Queijo da Ilha





Nisa

Serpa



Évora



Serra da Estrela



é feito com leite de ovelha. As mais antigas menções a este queijo **remontam ao século XII**, tornando-o o mais antigo dos queijos portugueses. É um dos mais afamados queijos de ovelha de todo o Mundo. Esteve presente nas mesas reais e foi mesmo evocado num dos autos de **Gil Vicente**, no século XVI.

Além dos que constam da tal lista, estes também são muito bons!

Queijo de Mistura - Rabaçal



Características: muito do sabor distintivo deste queijo é devido a uma planta chamada “Santa Maria”. Trata-se de um tomilho espontâneo, que serve de alimento às ovelhas e cabras que fornecem o leite para a produção deste queijo.

A área de **produção** do Queijo Rabaçal DOP situa-se entre os concelhos de Penela, parte de Condeixa-a-Nova, Soure, Alvaiázere e Pombal.

História: são ancestrais as origens do Queijo Rabaçal.

O seu nome deriva da povoação do Rabaçal. As suas qualidade e reputação são referidas por inúmeros autores, entre os quais Eça de Queirós no seu livro “A Cidade e as Serras”; (... cada queijo, um desses queijinhos redondos, como o Camembert ou o **Rabaçal**, pode vir a custar-te, a ti Jacinto queijeiro, entre duzentos e cinquenta e trezentos mil réis”).



Da Ilha do Pico





Queijo Terrincho - DOP



Originário do extremo Norte de Portugal, este queijo é feito de leite de ovelha da raça Churrada Terra Quente (**Terrinchas**), uma raça excelente produtora de leite.

O Terrincho DOP é um queijo curado mole, de cor branca uniforme, ligeiramente oleoso, obtido por esgotamento lento da coalhada após a coagulação do leite cru pela acção do coalho animal.

É curado e envelhecido por um período mínimo de 60 dias, mas pode também ser prolongado o tempo de cura para um mínimo de 90 dias para a versão Velho, que é coberto com pimentão-doce.

O Terrincho DOP é produzido no formato cilíndrico de 600-700 gramas, possuindo um sabor limpo, suave e delicado muito característico.

Queijo da **Beira Baixa, picante**, curado, de pasta dura ou semi-dura, cor ligeiramente acinzentada, textura muito fechada e quebradiça, sem crosta.





Queijo Serra da Estrela - Velho - DOP



queijos de ESPANHA

Queijo Garrotxa

Queijo azul **Cabrales** com envolvimento de folhas



O queijo **Garrotxa** é de leite de cabra, originário da Catalunha especificamente da região que lhe deu o nome. É firme porém cremoso com miolo branco e casca acinzentada. As peças são cilíndricas medindo cerca de 18 cm de diâmetro e pesando em torno de 1 kg.

O queijo **Cabrales** de leite de vaca é semiduro, com veios azulados, produzido nas Astúrias, no norte da Espanha. Protegido com certificado de origem demarcada deve ter como matéria prima apenas leite dos animais que pastam nas montanhas Picos de Europa.
É também fabricado com uma mistura de leite de vaca, cabra e ovelha, o que deixa o queijo com um sabor bem acentuado. Tradicionalmente as peças eram vendidas embaladas em folhas do carvalho *Acer pseudoplatanus*, mas hoje é embalada em folhas de alumínio esverdeadas.



Queijo Idiazábal



Queijo La Serena



Queijo Picón Bejes-Tresviso

O **Idiazábal** é um queijo basco amanteigado e duro produzido com leite de ovelha. Tem o sabor de nozes que se desenvolve durante os primeiros meses de maturação. Possui o certificado de origem controlada desde 1987 e na sua produção usa-se o leite de ovelhas da raça basca Latxa e da raça Carranzana da Biscaia.

O queijo de **La Serena** é um queijo macio de leite de ovelha Merino fabricado na cidade de La Serena no sudoeste da Espanha. O leite para fazer o queijo é coagulado (como o queijo Serra da Estrela de Portugal) usando pistilos de alcachofra (*Cynara cardunculus*), o que deixa na massa um leve sabor amargo. É madurado pelo menos por um período de 60 dias, quando passa a apresentar uma consistência cremosa no centro e sabor forte.

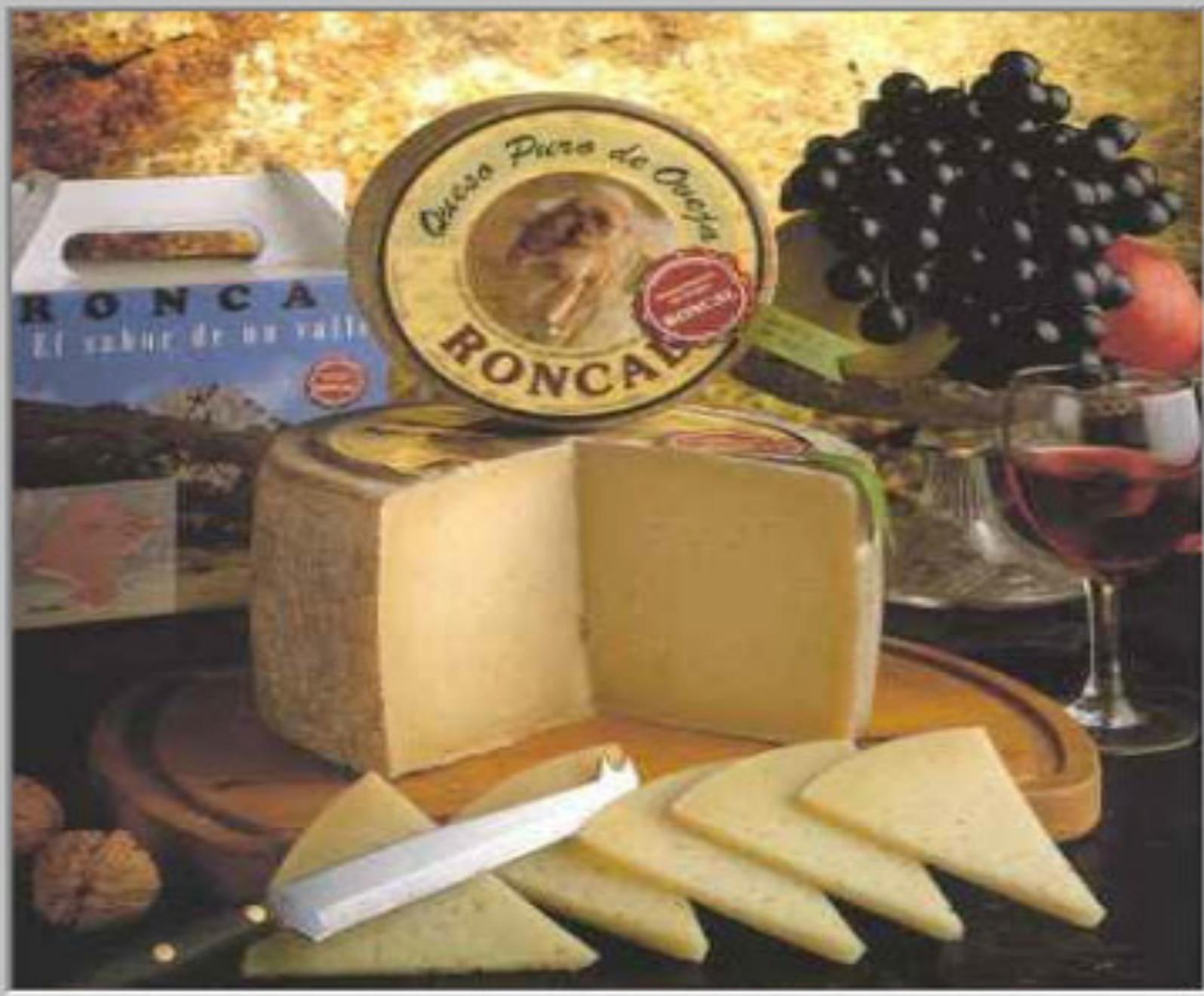
O **Picón Bejes-Tresviso** é um queijo com veios azuis preparado com uma mistura de leite de vaca, cabra e ovelha produzido na Cantábria, norte da Espanha. Tem certificado de região demarcada que é o vale de Liébana. A maturação por um período mínimo de 2 meses é efetuada nas cavernas calcárias de temperatura fria e alta umidade, e ajuda a reforçar o seu sabor e o aroma característico. Como quase todos os queijos azuis a sua crosta fica infestada de *Brevibacterium linens* que é a mesma bactéria presente na pele humana e responsável pelo chulé. As peças são cilíndricas com um diâmetro entre 15 cm e 20 cm, espessura de 7 cm a 15 cm e pesando entre 700 g e 2,8 kg. A casca é fina de cor cinza a amarelo esverdeada. O miolo é branco, compacto com os característicos veios azuis e sabor levemente picante.



Queijo Tetilla



Queijo Zamorano



Queijo Roncal

O queijo **Tetilla** de leite de vaca é o mais característico da Galícia e desde 1993 possui o certificado de origem demarcada. Inicialmente era fabricado numa faixa entre a fronteira das províncias de La Coruña e Pontevedra e hoje é em toda a Galícia. É macio e cremoso e na sua produção é usado preferencialmente leite de vacas da raça Rubia Galega. O nome '*tetilla*' que significa 'tetinha' em galego se deve ao formato das peças do queijo que pesam entre 500 g e 1,5 kg. Outro nome é Perilla, pois também lembra o formato de uma pera cortada ao meio.

O queijo **Zamorano** de leite de ovelha é característico da província de Zamora e possui o certificado de origem controlada. É duro e maturado pelo período mínimo de seis meses em câmaras com temperatura e umidade controladas. As peças cilíndricas que pesam em média 11 kg, no período de maturação são viradas diversas vezes tendo a crosta besuntada de azeite de oliva o que dá ao queijo sabor diferenciado e cor escura. O sabor que lembra creme de leite, adocicado e levemente picante é devido ao leite usado que é apenas de ovelhas das raças Churra e Castelhana predominantes na região de clima frio e úmido.

Outro queijo cremoso basco é o **Roncal**. É também de leite de ovelha e apresentado em três variedades: mole, semiduro e duro. Tem o certificado de origem controlada e sua produção se restringe a sete cidades do vale de Roncal em Navarra. Seu nome em basco é '*Erronkanko Gazta*'.



Queijo Valdeón



Queijo Manchego

O **Valdeón** é outro conhecido queijo de veios azuis de leite de vaca e algumas vezes de cabra, fabricado em Posada de Valdeón no nordeste da província de León.

As peças são enroladas em folhas de carvalho ou de castanheira.

O queijo é macio e tem um intenso paladar, mas não é tão picante quanto o Cabrales.

O **Manchego** é um queijo de massa prensada, amanteigado, firme e amarelado, originário da região de La Mancha, e um dos melhores queijos espanhóis.

Fabricado apenas com leite de ovelhas da raça Manchega.

As peças têm formato cilíndrico e quase 60% de gordura.

Quando bem curado tem sabor bem acentuado.

QUEIJOS MAIS CAROS DO MUNDO



CHEESE PLATTER - Trata-se do queijo mais luxuoso e **mais caro do Mundo**, inglês, e o preço é de cerca de 7.000 dólares o quilo.

É considerado não apenas caro, mas um dos mais raros do planeta.

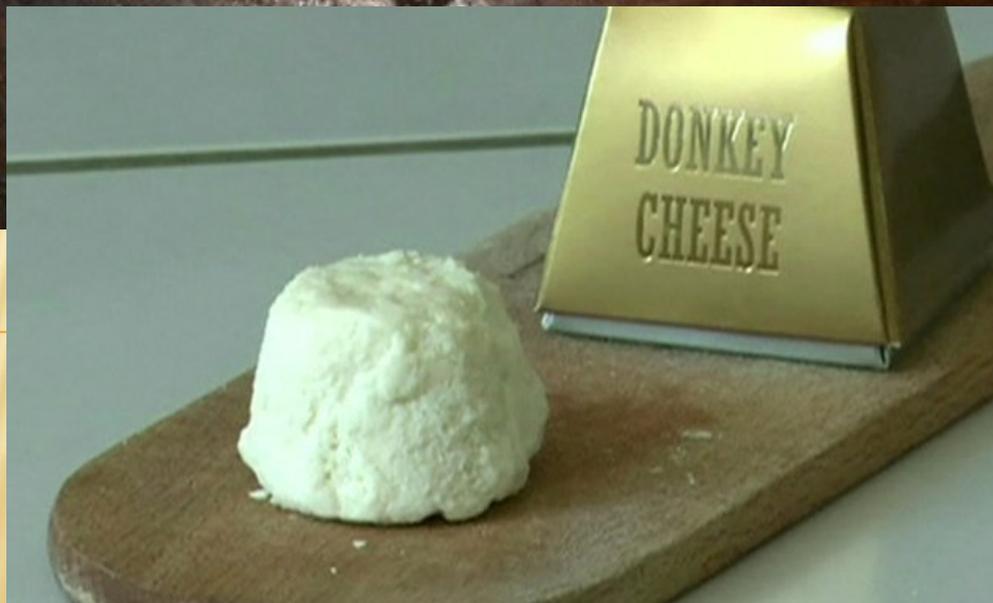
Com **trufas e folha de ouro comestível** é servido numa bandeja de prata para que fique com sabor inteiramente de luxo...

2º. mais caro - Caciocavallo-Podolico

Queijo italiano famoso no mundo pelo seu sabor. Custa cerca de 1.500 dólares o quilo.

É obtido através do leite de uma raça muito rara de vacas que há apenas na Itália. No Verão, estas vacas vão para as montanhas e comem morangos e cerejas, que dão a este queijo um sabor exótico e diferenciado.





O 3º. **mais caro do mundo** é o **Queijo Pule**, feito de leite de **burra**.

O produto chega a custar 1.300 dólares o quilo - e é produzido exclusivamente na reserva natural do Zasavica, na Sérvia.

Motivos para ser tão valioso: tem de ser feito por meio de técnicas artesanais e, por isso, é produzido em escala muito pequena. Os animais têm de ser ordenhados à mão. Além disso, as burras dão pouco leite, cerca de 200 ml por dia, e são necessários: **25 litros para fazer 1 kg de queijo.**

4º. mais caro -

Clawson Stilton Gold

O queijo britânico **Stilton** é muito elegante e diferencia-se de qualquer outro queijo. É **injectado com licor dourado e decorado com folha de ouro também comestível**. O preço é de quase US\$1.000 dólares o quilo. É apreciado pelas famosas e ricas celebridades por causa do sabor e preço alto.



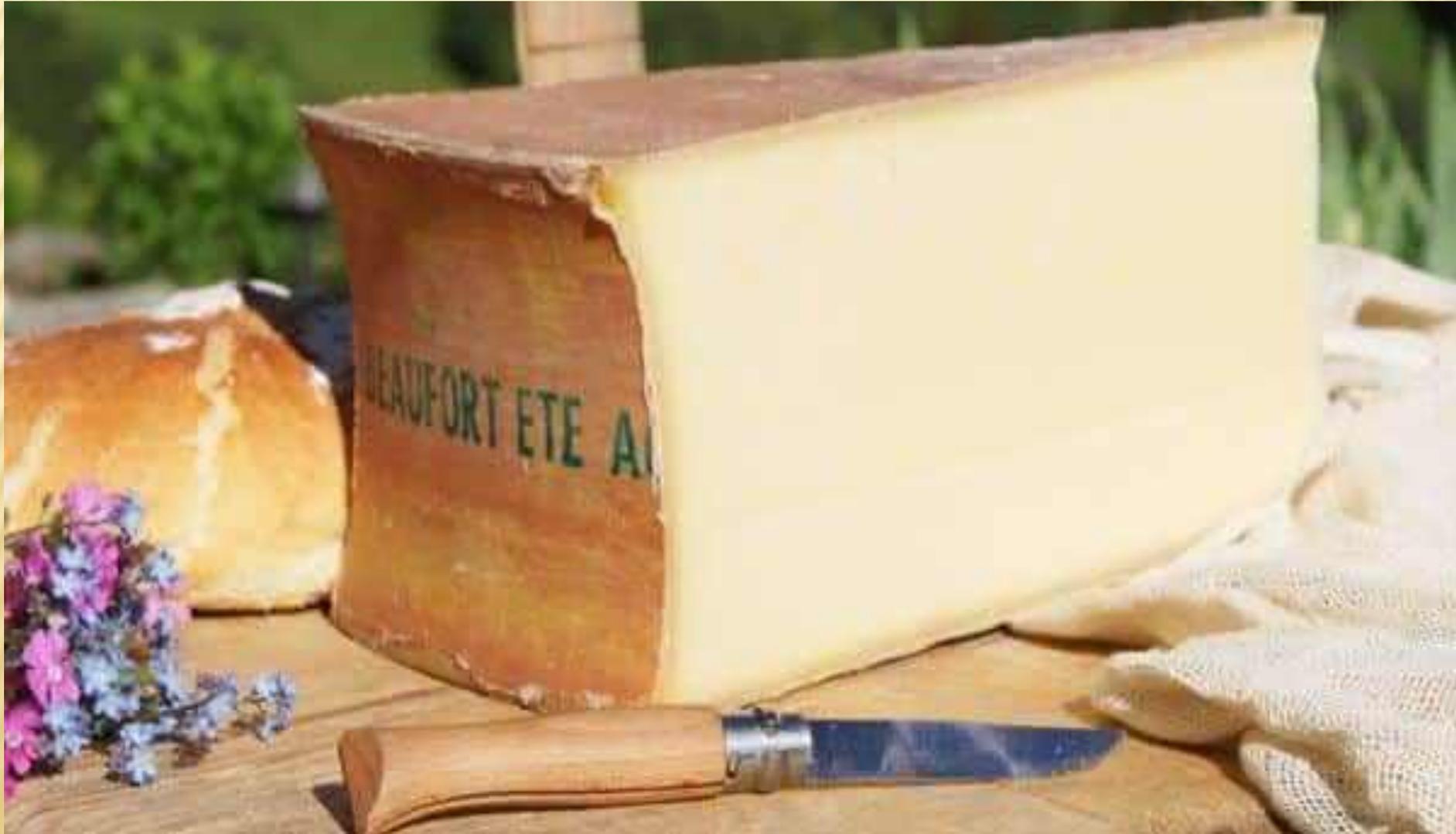
O Queijo Elk é obtido somente do leite de **alce**. É caro porque é raro; apenas cerca de 300 litros deste leite são produzidos durante o ano todo. É bastante apreciado na Suécia. O preço é de cerca de 900 dólares por quilo.



O queijo **Beaufort** é feito nos Alpes franceses.

É usado principalmente em combinação com salmão e vinho, por causa de sua textura cremosa, e tem um cheiro perfeito e distinto.

O preço deste produto é de cerca de 70 dólares o quilo.



Winnimere, embora ainda caro é acessível, em comparação com os outros queijos. O preço deste produto é estimado em quase US\$ 60 o quilo.



Curiosidades

Após um século de estudos e pesquisas, o mistério dos **buracos** em certos queijos suíços, como Emmental e Appenzell, foi finalmente desvendado, anunciaram as autoridades científicas da Confederação Suíça.

Os famosos "buracos" são causados por pequenas partículas de feno que caem no leite durante a ordenha das vacas.

Estas partículas emitem gases durante a fermentação, que depois formam os famosos buracos no queijo.

Assim, o enigma dos buracos no queijo, foi solucionado.

Logicamente, o desaparecimento da ordenha tradicional, sob o úbere da vaca, ao ser substituída por técnicas mais modernas e mais higiénicas, está causando o desaparecimento dos "buracos".

Porque é que alguns queijos cheiram mal?

Bactérias, leveduras e fungos são os responsáveis pelo cheiro.

Esses microrganismos, usados na fabricação de grande parte dos queijos, quebram as moléculas do leite em proteínas, açúcares e gorduras e transformam as proteínas em **amónia**, a substância responsável pelo cheirinho a chulé.

No Mundo, existem milhares de tipos de queijo, e outros milhares de variedades. Vamos fazer um pequeno périplo, apresentando os mais famosos e os mais conhecidos.

Stilton é originário da Inglaterra



De cor azulada, é feito com leite de vaca, ao qual se adiciona o fungo *Penicillium glaucum*, é usualmente harmonizado com **Vinho do Porto**.



Huntsman is a British cheese made by combining Double Gloucester with Stilton.

O **Cheddar** é uma variedade de queijo originalmente inglês



Weisslacker : ou "Queijo Cerveja" é um queijo originário da **Alemanha** conhecido mundialmente; de crosta salgada e consistência firme.



Os apreciadores deste queijo recomendam que seja consumido com [cerveja](#) (alguns mergulham o queijo dentro do copo), daí o seu nome. Este queijo é servido com fatias pequenas de pão de centeio e com cebolas fatiadas.

Cambozola: é um queijo **alemão**, que é uma combinação do Camembert francês com o Gorgonzola italiano.



Tiroler Graukäse: (quer dizer: *queijo cinzento do Tirol*) é um queijo **Austríaco**. A pasta é mole e granulosa. Possui um sabor ácido muito intenso. Deve ser consumido com cebolas frescas e serve de acompanhamento à cerveja.



Limburger é um queijo de origem **belga**, feito de leite de vaca pasteurizado, com um teor de gordura entre 20 % a 60 %. Tem um odor bastante forte, com um sabor variando entre suave a picante. Baseado numa receita de monges belgas da Ordem Trapista.

BELGA



O queijo **Passendale** é um dos queijos mais conhecidos da **Bélgica**.
Tem formato arredondado e casca com consistência firme, com pontos brancos.
O interior é dourado, com pequenos orifícios e muito cremoso. Tem um sabor suave.



Halloumi: é um queijo tradicional **Cipriota**. É feito de leite de cabra e ovelha. Tem um alto ponto de fusão, e assim pode ser facilmente frito ou grelhado.



Danish Blue: é um dos queijos mais famosos da **Dinamarca**.



Leipäjuusto: (*queijo pão*) é um tipo de queijo fresco tradicional da **Finlândia**.

Depois de coalhado é assado, grelhado ou flamejado, até se obter a sua cor acastanhada.

Podia ser armazenado durante vários anos, ficando duro como uma rocha..

É um queijo de sabor suave, com a característica algo invulgar de **chiar quando é trincado**.



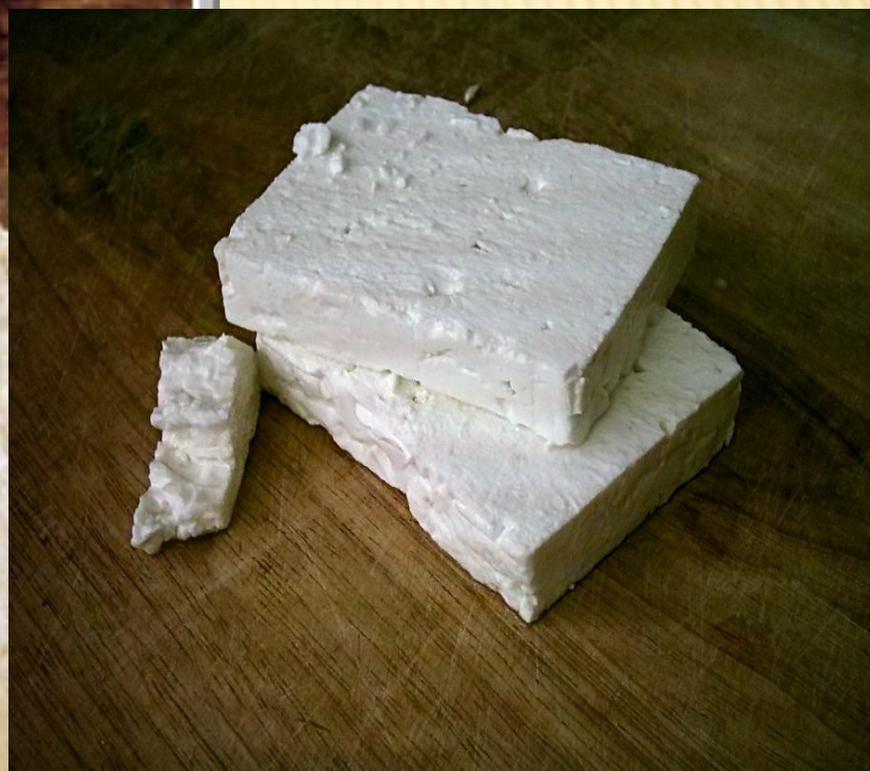
Mizithra é um queijo branco típico da **Grécia**.

É consumido como sobremesa, misturado com mel e frutas, como aperitivo, com azeitonas, manjeriço e tomate, ou ainda em saladas e pratos de massas.

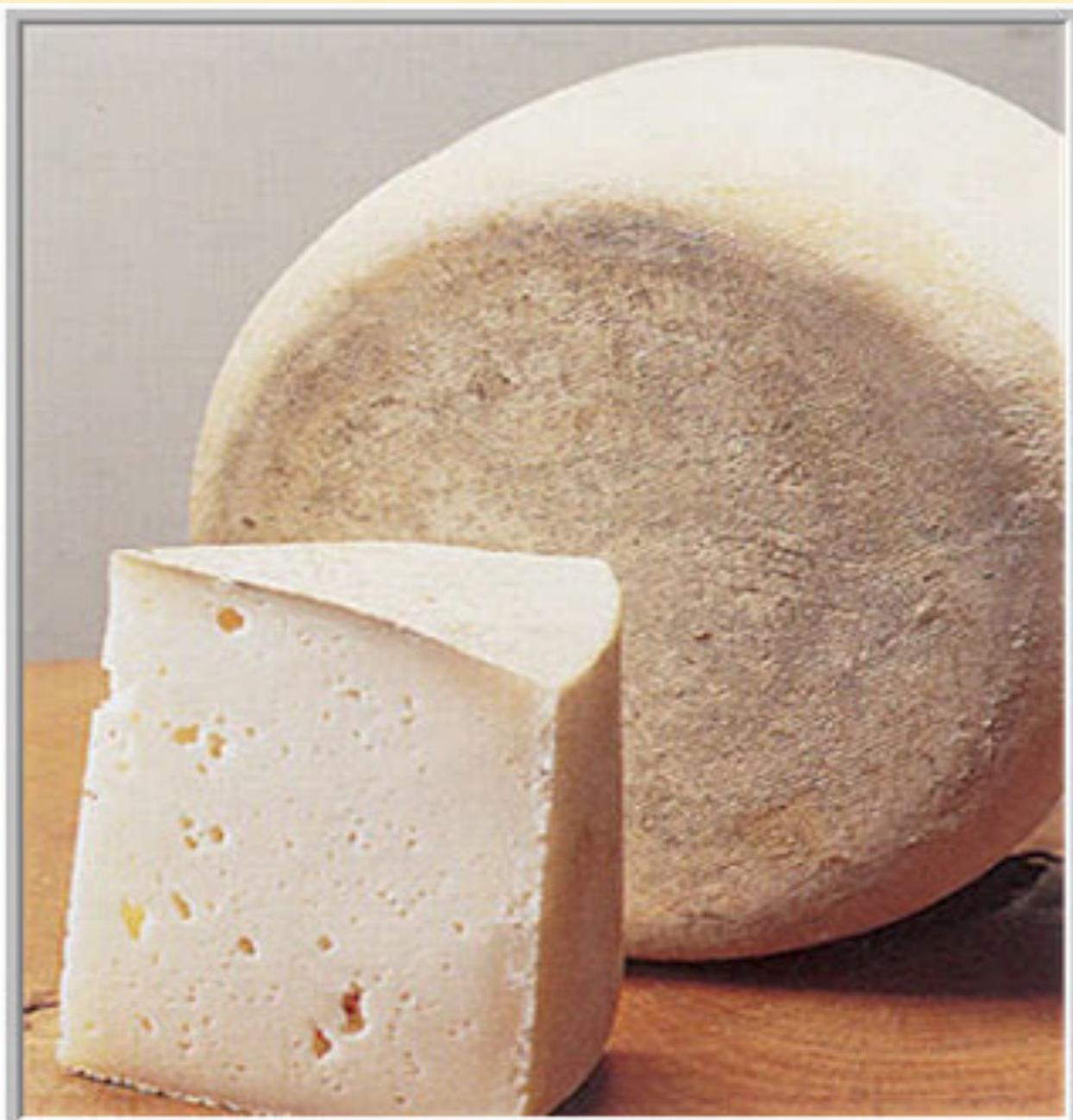
Distinguem-se três tipos: o queijo fresco, macio e adocicado que é simplesmente o Mizithra, a versão mais ácida que é o chamada Xynomizithra e a envelhecida que é chamada também Anthotyros.

No passado as bolas de Mizithra eram dependuradas em panos de fora de casa para secar.





O **Feta** é um queijo **grego**, branco, curado e salgado, com pequenos buracos e sem casca, produzido com 70% de leite de ovelha e 30% de leite de cabra. É conhecido desde a época do Império Bizantino com o nome de *'prósphatos'*, que significa "recente" ou seja, "fresco", e era produzido principalmente em **Creta**. Um viajante que visitou Cândia em 1494 descreve o seu armazenamento em salmoura. A palavra grega *feta* tem origem na italiana *fetta*, que significa '*fatia*' e foi introduzida na língua grega no século XVII.



Queijo Graviere

O **Graviere**

é o segundo queijo mais consumido na **Grécia**.

A sua origem remonta à época da dominação Romana sendo produzido na ilha de Creta com leite de ovelha.

Apresenta uma consistência dura sendo maturado no mínimo durante 5 meses.

O seu paladar é ligeiramente adocicado com um agradável toque de caramelo.

No processo de produção é cozido e prensado.



O **Metsovone** é um queijo semiduro defumado, de massa filada, maturado no mínimo durante três meses produzido na cidade de Mestsovo no Épiro. É um bom queijo de mesa fabricado com leite de vaca misturado com pequena quantidade de leite de ovelha e de cabra.

O queijo **Anthotyros** é fabricado com leite de cabra e/ou ovelha e soro. A proporção é de 9 partes de leite para uma parte de soro. Existem dois tipos. O Anthotyros Fresco que é meio duro e branco com um doce sabor que lembra creme de leite. Não tem casca e não é adicionado sal. O Anthotyros Seco é duro, seco, salgado e maturado.



Queijo Anthotyros

O queijo **Leyden** é um queijo picante com leite de vaca, alcaravia e sementes de cominho. O queijo produz-se principalmente em Leyden – **Holanda**.



Gamalost é uma variedade de queijo azul oriundo do oeste da **Noruega**. É um queijo caro. O sabor e o cheiro são descritos como fortes e **levemente azedados**. As raízes da preparação deste queijo remontam **à era dos Vikingues**.



O **Oscypek** é normalmente feito exclusivamente com leite de ovelha, na **Polónia**. Após a massa estar consistente, é colocada em formas de madeira, com o aspecto de um fuso, com desenhos decorativos.



Bel Paese é um queijo **italiano**, processado, da região da Lombardia. Macio, embalado em papel de alumínio com textura de manteiga. Pelo seu sabor ácido, é usado como aperitivo, em sanduíches ou sobremesas.



O **Gorgonzola** é uma variedade de queijo azul, de vaca, originário de Gorgonzola, nos arredores de Milão. A sua massa é cremosa, com sabor agradável e um aroma intenso. Nele são injetados fungos; daí que tenha zonas verde-azuladas, que lhe dão um sabor especial.



A **burrata** é um queijo italiano, tipo mozzarella recheado com massa fresca de mozzarella e creme de leite fermentado



Mascarpone é uma variedade de queijo de consistência muito cremosa, feito à base de leite de vaca e particularmente rico em gorduras. Sua cor é bege claro e o sabor é doce. A criação do mascarpone data do final do século XVI ou início do XVII e provavelmente ocorreu na região da **Lombardia**.

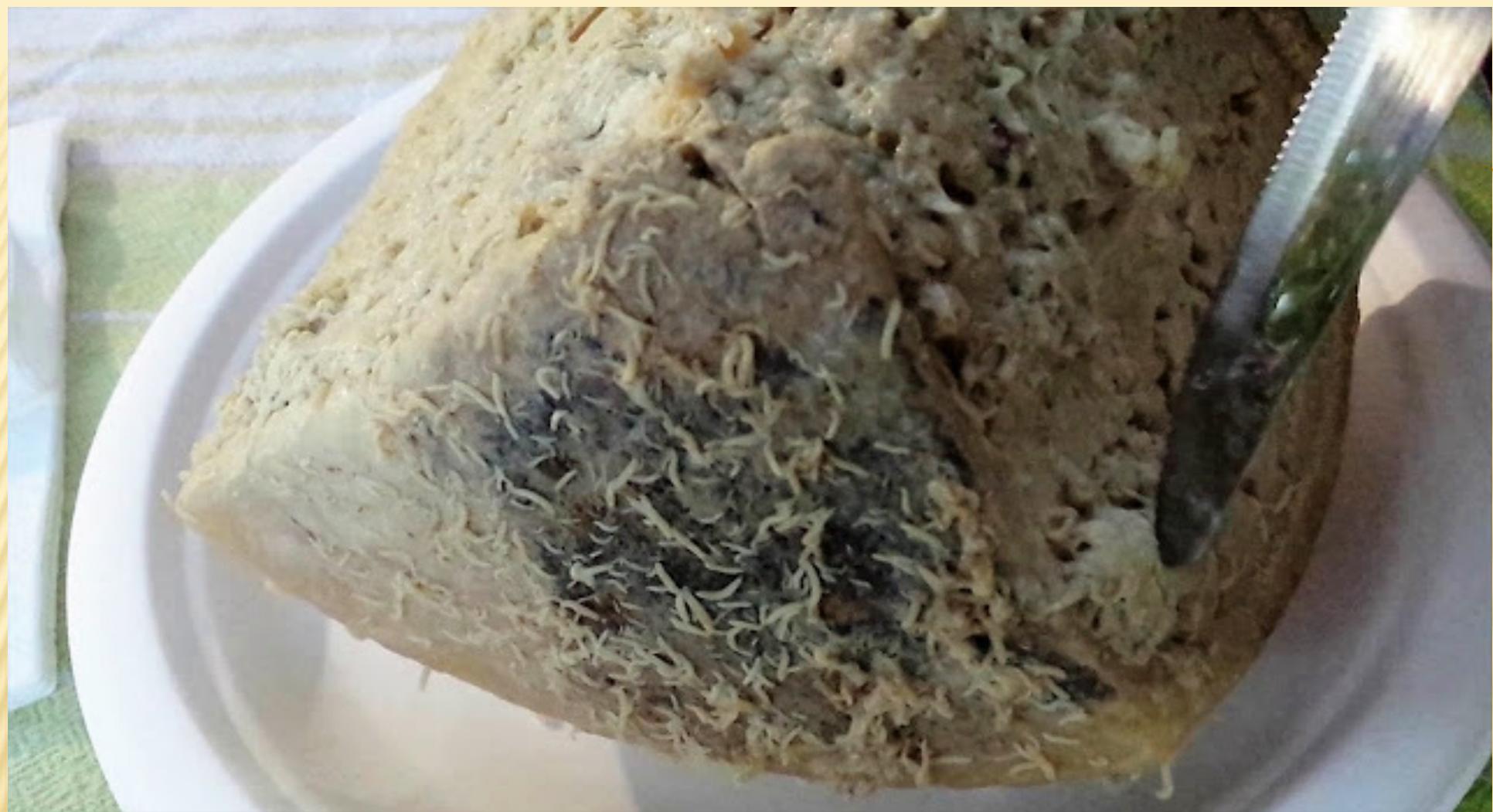


O **Parmesão** é das regiões de Parma e Reggi (*Parmigiano-Reggiano*). Famoso na culinária, é feito com o leite de vacas da raça Holstein-Frísia, introduzidas no território por volta do ano 900, mas a vaca mais adaptada à sua produção é a raça reggiana, animal com tripla aplicação (leite, trabalho e carne).



Casu marzu é um tradicional queijo da **Sardenha**, cuja fama vem do emprego de larvas vivas de mosca na sua maturação. Proibido por razões de ordem sanitária, é encontrado no mercado negro. *Casu marzu* significa "queijo podre" popularmente o *queijo do verme*.





Cuidado! Em caso de emergência, as larvas podem saltar uns 15 cm de altura. Antes que você perceba, há uma no seu olho.

Os entusiastas recomendam manter uma mão acima do queijo enquanto comem.

O **Casu Marzu** não é muito saudável.

Não está em conformidade com as regras da UE em matéria de segurança alimentar, porque o queijo já está em processo de decomposição.



Tecnologia de preparação. Formaggio con i vermi Casu Marzu.

Uma incisão permite colocar as moscas no interior do queijo, onde elas irão depositar os ovos. Quando o queijo já está infectado com um número suficiente de larvas, é colocado na prateleira. As larvas alimentam-se da substância macia do queijo, e produzem resíduos que aceleram a fermentação - **decomposição da gordura**.

Devido à desintegração acelerada da sua textura, o queijo torna-se muito macio e começa a formar-se um fluido, que os moradores locais chamam de **lágrimas**.

O processo leva em média três meses, e o produto final é realmente podre, com um aspecto verde-marrom e um aroma característico, pronunciado e dominante.

Algo estranho e popular esta iguaria da **Sardenha**.

O **Provolone** é um queijo semiduro originário da **Itália**.
O leite e o coalho são batidos com uma espécie de lâminas
que faz com que a pasta resulte em forma de inúmeros fios.
É um queijo compacto e duro, de cor amarelada e aroma agradável.



"Os comedores de ricota" - 1580, de Vincenzo Campi (Museu de Lyon).



Ricotta

do italiano "recozida/o"
requijão português europeu
ou **ricota** português brasileiro
é um derivado de queijo
de massa mole, fresco e
com baixo teor de gordura.



Grevé é um queijo **sueco** de consistência dura, cor amarelada, e com buracos no interior. É fabricado com leite de vaca, tendo um sabor algo adocicado, fazendo lembrar as nozes. Semelhante ao queijo Emmental.



Mimolette: é um tipo de queijo de leite de vaca, cru, tradicionalmente produzido na região de Lille, no norte de **França**.

O **Brie**, é um dos reis dos queijos; da região de **Ile-de-France**, região que engloba Paris. Tem uma **crosta esbranquiçada** que o protege. A parte interior é bem amarelinha e bem molinha, suave e leve ao paladar. Claro que isso não se faz de uma hora pra outra, e sim, durante 4 semanas de gestação. Experimente com um vinho tinto ou um Sauvignon Blanc.



O **Camembert** é o segundo mais cobijado na França e facilmente encontrado na casa de qualquer francês que aprecia um bom queijo. Na Normandia é feito artesanalmente pois assim tem o verdadeiro sabor pelo qual é conhecido. Derretido, no forno ou num churrasco, fica muito delicioso.



Geralmente é servido junto ao jantar e, claro, saboreado com um bom vinho Sauterne.

Camembert Calvados



O **Emmental** já chegou a ser o queijo mais consumido em toda a França. É feito de leite de vaca e, para chegar ao ponto perfeito, leva entre 3 a 6 meses. Apesar de ser suíço, hoje é tão francês quanto suíço. Ralado em cima do macarrão combina perfeitamente. É delicioso acompanhado de nozes. É perfeito quando servido com um bom vinho Beaujolais, que lhe intensifica o sabor.





O **Roquefort** é 100% francês, e é de entre os queijos azuis, o mais adorado. O verdadeiro queijo Roquefort é feito só com leite de ovelhas da raça Lacaune. É um queijo muito cremoso de sabor intenso e até um pouco ardente mas, no ponto certo. Para acompanhar recomenda-se um bom ... **Vinho do Porto**.

O **Cantal** é um dos queijos **mais velhos da França**.

Há boatos que se tem relatos dele no primeiro século depois de Cristo.

O queijo se divide em três grupos, o Jeune, o Entre-Deux e o Vieux.

O Jeune, é mais adocicado e cremoso com ligeiro travo de baunilha.

O Entre-Deux é meio amanteigado.

O Vieux apresenta um sabor bem forte e é o prazer dos apaixonados por queijos.

O vinho mais adequado poderá ser um Cotes du Rhone.



THE END

RS