

PRADO
DA SICÓ

CATÁLOGO
QUEIJOS





Apresentação

A Queijaria Prado da Sicó é uma empresa familiar, que atua no ramo dos lacticínios desde 1998. Situa-se na região centro, em Santiago da Guarda, concelho de Ansião, distrito de Leiria, pertencente no seio da Serra do Sicó.

Reconhecida como PME Excelência desde 2017, a Prado da Sicó concentra a experiência de gerações na arte de fazer queijo, primando pela qualidade do leite que utiliza.

Honra-se por dar continuidade a uma das tradições com origens ancestrais desta região, o famoso Queijo Rabaçal, que produz com certificação de Denominação de Origem Protegida.

Missão

Satisfazer o cliente com a nossa arte de fazer queijo onde aplicamos máximo rigor e qualidade.

Visão

Empresa de referência no mercado dos lacticínios.

Valores

Qualidade, confiança e inovação.

PRADO
DA SICÓ

Queijos Curados

Mistura



Queijo Rolha

- Queijo curado de leite pasteurizado de vaca, cabra e ovelha
- Pasta: mole
- Intensidade de Sabor: Suave
- Peso: +/-70g
- Unidade de venda: Un.
- Caixa retornável: 66 unidades
- Caixa de cartão: 100 unidades



Queijo Achatado

- Queijo curado de leite pasteurizado de vaca, cabra e ovelha
- Pasta: mole
- Intensidade de Sabor: Suave
- Peso: +/-100g
- Unidade de venda: Un.
- Caixa retornável: 40 unidades
- Caixa de cartão: 50 unidades



Queijo N.º 1

- Queijo curado de leite pasteurizado de vaca, cabra e ovelha
- Pasta: mole
- Intensidade de Sabor: Suave
- Peso: +/-150g
- Unidade de venda: Un.
- Caixa retornável: 40 unidades
- Caixa de cartão: 50 unidades



Queijo N.º 2

- Queijo curado de leite pasteurizado de vaca, cabra e ovelha
- Pasta: mole
- Intensidade de Sabor: Suave
- Peso: +/-250g
- Unidade de venda: Un.
- Caixa retornável: 24 unidades
- Caixa de cartão: 32 unidades

Queijos Curados

Mistura



Queijo Médio

- Queijo curado de leite pasteurizado de vaca, cabra e ovelha
- Pasta: mole
- Intensidade de Sabor: Suave
- Peso: +/-500g
- Unidade de venda: Kg
- Caixa retornável: 15 unidades
- Caixa de cartão: 12 unidades



Queijo Grande

- Queijo curado de leite pasteurizado de vaca, cabra e ovelha
- Pasta: semi-dura
- Intensidade de Sabor: Suave
- Peso: +/-800g
- Unidade de venda: Kg
- Caixa retornável: 7 unidades
- Caixa de cartão: 12 unidades



Queijo de cura prolongada

- Queijo curado de leite pasteurizado de vaca, cabra e ovelha
- Pasta: dura
- Intensidade de Sabor: Intenso
- Peso: +/-400g
- Unidade de venda: Kg
- Caixa retornável: 15 unidades
- Caixa de cartão: 12 unidades



Queijo de cura prolongada - metade

- Queijo curado de leite pasteurizado de vaca, cabra e ovelha
- Pasta: dura
- Intensidade de Sabor: Intenso
- Peso: +/-400g
- Unidade de venda: Kg
- Caixa retornável: 15 unidades
- Caixa de cartão: 12 unidades

Queijos Curados

Queijo Achatado



Queijo curado de leite pasteurizado de vaca, cabra e ovelha, barrado com pimentão doce (colorau)

Pasta: mole

Intensidade de Sabor: Suave

Peso: +/-100g

Unidade de venda: Un.

Caixa retornável: 40 unidades

Caixa de cartão: 50 unidades

Queijo Médio



Queijo curado de leite pasteurizado de vaca, cabra e ovelha, barrado com pimentão doce (colorau)

Pasta: mole

Intensidade de Sabor: Suave

Peso: +/-500g

Unidade de venda: Kg

Caixa retornável: 15 unidades

Caixa de cartão: 12 unidades

Mistura Barrados Com Colorau

Queijo N.º 2



Queijo curado de leite pasteurizado de vaca, cabra e ovelha, barrado com pimentão doce (colorau)

Pasta: mole

Intensidade de Sabor: Suave

Peso: +/-250g

Unidade de venda: Un.

Caixa retornável: 24 unidades

Caixa de cartão: 32 unidades

Queijo N.º 1



Queijo curado de leite pasteurizado de vaca, cabra e ovelha, barrado com pimentão doce (colorau)

Pasta: mole

Intensidade de Sabor: Suave

Peso: +/-150g

Unidade de venda: Un.

Caixa retornável: 40 unidades

Caixa de cartão: 50 unidades

Queijo Médio Cura Prolongada



Queijo curado de leite pasteurizado de vaca, cabra e ovelha, barrado com pimentão doce (colorau)

Pasta: dura

Intensidade de Sabor: Intenso

Peso: +/-400g

Unidade de venda: Kg

Caixa retornável: 15 unidades

Caixa de cartão: 12 unidades

Queijos Curados

Picantes

O Pica Achatado

 Queijo curado de leite pasteurizado de vaca, cabra e ovelha, com malagueta picante moída (piri-piri)

 Pasta: mole

 Intensidade de Sabor: Intenso

 Peso: +/-100g

 Unidade de venda: Un.

 Caixa retornável: 40 unidades

 Caixa de cartão: 50 unidades



O Pica Médio

 Queijo curado de leite pasteurizado de vaca, cabra e ovelha, com malagueta picante moída (piri-piri)

 Pasta: mole

 Intensidade de Sabor: Intenso

 Peso: +/-500g

 Unidade de venda: Kg

 Caixa retornável: 15 unidades

 Caixa de cartão: 12 unidades



O Pica N.º 2

 Queijo curado de leite pasteurizado de vaca, cabra e ovelha, com malagueta picante moída (piri-piri)

 Pasta: mole

 Intensidade de Sabor: Intenso

 Peso: +/-250g

 Unidade de venda: Un.

 Caixa retornável: 24 unidades

 Caixa de cartão: 32 unidades



O Pica Médio Cura Prolongada

 Queijo curado de leite pasteurizado de vaca, cabra e ovelha, com malagueta picante moída (piri-piri)

 Pasta: dura

 Intensidade de Sabor: Intenso

 Peso: +/-400g

 Unidade de venda: Kg

 Caixa retornável: 15 unidades

 Caixa de cartão: 12 unidades



PRADO
DA SICO

Queijos Curados

Ervas e Alho

Ervas e Alho Achatado



 Queijo curado de leite pasteurizado de vaca, cabra e ovelha, com mistura de ervas aromáticas e alho seco

 Pasta: mole

 Intensidade de Sabor: médio

 Peso: +/-100g

 Unidade de venda: Un.

 Caixa retornável: 40 unidades

 Caixa de cartão: 50 unidades


Ervas e Alho Médio



 Queijo curado de leite pasteurizado de vaca, cabra e ovelha, com mistura de ervas aromáticas e alho seco

 Pasta: mole

 Intensidade de Sabor: médio

 Peso: +/-500g

 Unidade de venda: Kg

 Caixa retornável: 15 unidades

 Caixa de cartão: 12 unidades



Ervas e Alho N.º 2

 Queijo curado de leite pasteurizado de vaca, cabra e ovelha, com mistura de ervas aromáticas e alho seco

 Pasta: mole

 Intensidade de Sabor: médio

 Peso: +/-250g

 Unidade de venda: Un.

 Caixa retornável: 24 unidades

 Caixa de cartão: 32 unidades



Ervas e Alho Cura Prolongada Médio

 Queijo curado de leite pasteurizado de vaca, cabra e ovelha, com mistura de ervas aromáticas e alho seco

 Pasta: dura

 Intensidade de Sabor: médio

 Peso: +/-400g

 Unidade de venda: Kg

 Caixa retornável: 15 unidades

 Caixa de cartão: 12 unidades

PRADO
DA SICO

Queijos Curados



Queijo de Ovelha e Cabra Castellum N.º 2

- Queijo curado de leite pasteurizado de ovelha e cabra
- Pasta: semi-dura
- Intensidade de Sabor: Médio
- Peso: +/-230g
- Unidade de venda: Un.
- Caixa retornável: 24 unidades
- Caixa de cartão: 32 unidades



Queijo de Ovelha e Cabra Castellum Médio

- Queijo curado de leite pasteurizado de ovelha e cabra
- Pasta: semi-dura
- Intensidade de Sabor: Médio
- Peso: +/-500g
- Unidade de venda: Kg
- Caixa retornável: 15 unidades
- Caixa de cartão: 12 unidades



Queijo de Ovelha e Cabra Castellum de Leite Cru

- Queijo curado de leite cru de ovelha e cabra
- Pasta: semi-dura
- Intensidade de Sabor: Intenso
- Peso: +/-350g
- Unidade de venda: Kg
- Caixa retornável: 15 unidades
- Caixa de cartão: 12 unidades



Queijo de Ovelha e Cabra Castellum Cura Prolongada

- Queijo curado de leite pasteurizado de ovelha e cabra
- Pasta: semi-dura
- Intensidade de Sabor: Intenso
- Peso: +/-400g
- Unidade de venda: Kg
- Caixa retornável: 15 unidades
- Caixa de cartão: 12 unidades

Queijos Curados



Queijo Rabaçal D.O.P.

Um sabor ancestral que nos leva às origens! O queijo Rabaçal D.O.P. (Denominação de Origem Protegida) é elaborado de forma artesanal a partir de mistura de leite de ovelha e de cabra na proporção de duas partes de leite de ovelha para uma de leite de cabra.

A produção deste queijo é limitada à área geográfica da Serra do Sicó, sendo o leite também de origem exclusiva desta Serra. O Queijo Rabaçal tem um sabor e aroma inconfundíveis resultante das propriedades únicas da Erva de Santa Maria (tomilhinha) que se encontram na pastagens da Serra do Sicó.

Queijo Rabaçal D.O.P.

 Queijo curado de leite cru de ovelha e cabra

 Pasta: semi-dura

 Intensidade de Sabor: Intenso

 Peso: +/-350g

 Unidade de venda: Kg

 Caixa retornável: 15 unidades

 Caixa de cartão: 12 unidades

PRADO
DA SICÓ

Queijos Amanteigados

Ovelha



Ovelha Amanteigado N.º 1

- Queijo amateigado de leite pasteurizado de ovelha
- Pasta: mole
- Intensidade de Sabor: Intenso
- Peso: +/-130g
- Unidade de venda: Un.
- Caixa retornável: 40 unidades
- Caixa de cartão: 50 unidades



Ovelha Amanteigado N.º 2

- Queijo amateigado de leite pasteurizado de ovelha
- Pasta: mole
- Intensidade de Sabor: Intenso
- Peso: +/-230g
- Unidade de venda: Un.
- Caixa retornável: 24 unidades
- Caixa de cartão: 32 unidades



Ovelha Amanteigado Médio

- Queijo amateigado de leite pasteurizado de ovelha
- Pasta: mole
- Intensidade de Sabor: Intenso
- Peso: +/-500g
- Unidade de venda: Kg
- Caixa retornável: 15 unidades
- Caixa de cartão: 12 unidades








PRADO
DA SICO

Queijos Amanteigados

Cabra










Cabra Amanteigado N.º 1

-  Queijo amateigado de leite pasteurizado de cabra
-  Pasta: mole
-  Intensidade de Sabor: Intenso
-  Peso: +/-130g
-  Unidade de venda: Un.
-  Caixa retornável: 40 unidades
-  Caixa de cartão: 50 unidades










Cabra Amanteigado N.º 2

-  Queijo amateigado de leite pasteurizado de cabra
-  Pasta: mole
-  Intensidade de Sabor: Intenso
-  Peso: +/-230g
-  Unidade de venda: Un.
-  Caixa retornável: 24 unidades
-  Caixa de cartão: 32 unidades



Cabra Amanteigado Médio

-  Queijo amateigado de leite pasteurizado de cabra
-  Pasta: mole
-  Intensidade de Sabor: Intenso
-  Peso: +/-500g
-  Unidade de venda: Kg
-  Caixa retornável: 15 unidades
-  Caixa de cartão: 12 unidades

PRADO
DA SICO

Queijos Frescos



Queijo Fresco Mistura Pequeno

- Queijo fresco de leite pasteurizado vaca e ovelha
- Pasta: mole e gelatinosa
- Intensidade de Sabor: suave
- Peso: +/-170g
- Unidade de venda: Un.
- Caixa retornável: 40 unidades
- Caixa de cartão: 50 unidades



Queijo Fresco Mistura Médio

- Queijo fresco de leite pasteurizado de vaca e ovelha
- Pasta: mole e gelatinosa
- Intensidade de Sabor: suave
- Peso: +/-450g
- Unidade de venda: Un.
- Caixa retornável: 15 unidades
- Caixa de cartão: 12 unidades



Queijo Fresco de Cabra Pequeno

- Queijo fresco de leite pasteurizado de cabra
- Pasta: mole e gelatinosa
- Intensidade de Sabor: médio
- Peso: +/-190g
- Unidade de venda: Un.
- Caixa retornável: 40 unidades
- Caixa de cartão: 50 unidades



Queijo Fresco de Cabra Médio

- Queijo fresco de leite pasteurizado de cabra
- Pasta: mole e gelatinosa
- Intensidade de Sabor: médio
- Peso: +/-400g
- Unidade de venda: Un.
- Caixa retornável: 15 unidades
- Caixa de cartão: 12 unidades








PRADO
DA SICÓ

Queijos Frescos

Requeijão



Requeijão de mistura

-  Requeijão de leite pasteurizado de vaca, cabra e ovelha
-  Pasta: mole
-  Intensidade de Sabor: Suave
-  Peso: +/-240g
-  Unidade de venda: Un.
-  Caixa retornável: 24 unidades
-  Caixa de cartão: 32 unidades

PRADO
DA SICÓ



PRADO DA SICÓ

Quejaria Prado da Sicó, Lda.
Santiago da Guarda
3240-690 Ansião

(+351) 236 678 307

(+351) 919 848 533

www.pradodasico.pt
geral@pradodasico.pt
encomendas@pradodasico.pt

NIF: 508 974 399

