



BORNES

QUEIJO ARTESANAL TRANSMONTANO

Somos uma pequena queijaria artesanal de queijo de ovelha transmontano, produzido, exclusivamente, com leite do nosso rebanho de pastagem livre, que se traduz num ciclo fechado, com passos meticulosamente controlados, resultando na produção de um queijo de excelência.

A empresa denomina-se Quinta Vila dos Reis, proprietária do queijo com a marca Bornes. Esta queijaria tem aproximadamente 1 ano e meio e localiza-se em Macedo de Cavaleiros.

Neste momento contamos com diversas variedades de queijos: queijo de ovelha natural, de alecrim, de orégãos, apimentado, picante, extra picante, alecrim com malagueta, queijo de mistura de ovelha e vaca natural e apimentado e requeijão.

Solicite uma pequena apresentação dos nossos produtos.

Bom apetite!



8,50€

500 GR



16,00€

1000 GR



QUEIJO DE OVELHA NATURAL

Pasta com afinção ao ponto de maturação ideal, o que confere uma textura macia e um sabor ligeiramente agridoce característico.

9,00€

500 GR



17,00€

1000 GR



QUEIJO DE OVELHA APIMENTADO

Pincelado com uma mistura harmoniosa de azeite e pimentão doce sobre uma maturação superior a 60 dias, trazendo à sua mesa a luz do pôr do sol.

9,00€

500 GR



17,00€

1000 GR



QUEIJO DE OVELHA COM OREGAOS

As paisagens da região são retratadas pelo verde característico dos orégãos biológicos, consagrando-lhe um aspeto rústico.

9,00€

500 GR



17,00€

1000 GR



QUEIJO DE OVELHA COM ALECRIM

Concebido com alecrim biológico, a flor do monte, apresenta uma frescura genuína que contrasta com o sabor natural do queijo.

9,00€

500 GR



17,00€

1000 GR



QUEIJO DE OVELHA PICANTE

A massa cremosa do queijo é matizada com malaguetas biológicas delicadamente trituradas.

9,00€

500 GR



17,00€

1000 GR



QUEIJO DE OVELHA EXTRA PICANTE

Tingido com uma cremosidade de malaguetas biológicas, ostenta um sabor intenso ideal para acompanhar com um bom vinho transmontano.

7,50€



500 GR

14,00€



1000 GR

QUEIJO DE VACA E OVELHA NATURAL

A junção do leite de vaca ao produto original culmina num sabor mais suave e numa textura mais macia, que agrada a todo o palato.

8,00€



500 GR

15,00€



1000 GR

QUEIJO DE VACA E OVELHA APIMENTADO

Pincelado com uma mistura harmoniosa de azeite e pimentão doce sobre uma maturação superior a 90 dias, cria uma memória sensorial inapagável.

EDIÇÕES ESPECIAIS



QUEIJO DE OVELHA RESERVA

O requinte proveniente de uma meticulosa e prolongada maturação é aprimorado por uma auréola de cortiça, produto autóctone da região.

A autenticidade e o cuidado contínuo na afinação satisfazem os palatos mais seletivos.

500 GR

PREÇO: 9,50€

O SABOR DAS SUAS ORIGENS...

O CARETO

Em homenagem à tradição secular da região, atualmente Património Imaterial da Humanidade, o Careto surgiu como uma analogia às cores dos fatos coloridos dos caretos e, simultaneamente, da bandeira de Portugal.

Esta explosão de sabores resulta do verde do alecrim, do vermelho ígneo da malagueta e do tom natural do queijo. Um convite à Primavera!

500 GR

PREÇO: 9,50€



COMO FAZER A ENCOMENDA?

Envie mail para geral@queijobornes.com com os seguintes dados e aguarde confirmação da receção da encomenda.

IDENTIFICAÇÃO

Nome:

Morada de envio:

NIF (opcional):

ENCOMENDA

Nome do queijo:

Peso:

Quantidade:

*Caso pretenda mais do que um tipo de queijo, repita apenas o processo de encomenda.

PORTES: Portes grátis em encomendas superiores a 20 euros.

Portes no valor de 4 euros em encomendas inferiores a 20 euros.

COMO PROCEDER AO PAGAMENTO?

Após receção do mail de confirmação da encomenda com o respetivo valor, realize o pagamento por transferência bancária, para o seguinte IBAN e envie o comprovativo para o mesmo email.

PT50 0045 2044 4029 8301 5200 3