

Queijos Casa Matias



Não se fabrica, faz-se ...

Cultura

Saber

Um dos
Embaixadores de
Portugal!



Tradição

O sabor das imagens...

Mais de 200 anos de história...



“Sem bom leite não se faz bom
queijo”

- *Maria Rosa Matias – 4ª geração da família Matias -*

Com apenas 3 ingredientes...



*Leite cru Ovelha
Serra da Estrela*



Sal



*Flor de
cardo*



...nasceu o Queijo Serra da Estrela



Queijos Casa
Matias



O Clima, a Paisagem ...


Queijos Casa
Matias

É na Serra da Estrela pelas condições climáticas e de flora natural, que a ovelha de raça Serra da Estrela proporciona a manufactura do famoso queijo.



Esta raça de ovinos foi introduzida na Península Ibérica pelos Romanos e tornou – se a raça nacional mais produtiva (0.6 L/Dia) que confere ao leite, juntamente com as pastagens naturais a 2000 m de altitude características únicas.

A influência da Fauna e da Flora

Quijos Casa Matias

- ✓ Maneio animal
- ✓ Regime extensivo



A produção

Queijos Casa
Matias

- A técnica de produção atravessa gerações e gerações, passando-se assim todos os segredos e truques para se obter o tão afamado queijo Serra da Estrela.

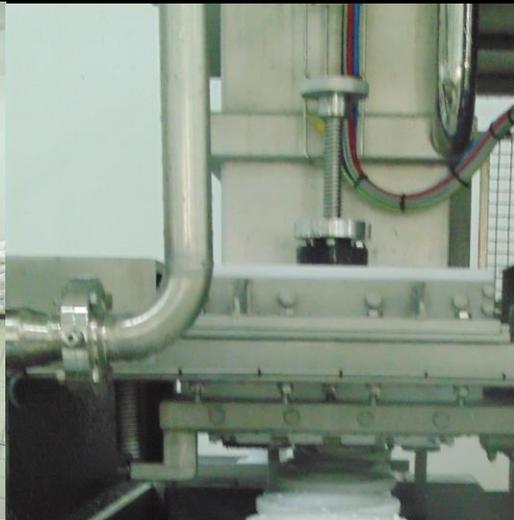


O processo...

CM
Queijos Casa
Matias



Receção Matéria-Prima



Enchimento

Moldagem



Queijos Casa
Matias

Prensagem





Queijos Casa
Matias



Cave de Maturação I



Cave de Maturação II



Cave de Maturação III



Am
Queijos Casa
Matias

✓ Caves de Maturação


Queijos Casa
Matias



Derivado do queijo – o requeijão

CM
Queijos Casa
Matias



1. Os tipos de queijo

1.1. Queijo de Ovelha Curado Extra Casa Matias



Características Organolépticas:

- ✓ Bouquet suave, limpo e ligeiramente acidulado.
- ✓ Crosta lisa e semi-mole.
- ✓ Textura fechada, medianamente amanteigada, deformável ao corte, bem ligada, cremosa e untuosa.

Cura mínima 30 dias

1. Os tipos de queijo

1.2. Queijo de Ovelha Curado Extra Casa Matias



Características Organolépticas:

- ✓ Bouquet agradável e persistente, limpo, forte e levemente picante, salgado.
- ✓ Crosta lisa a ligeiramente enrugada e de consistência dura e extra-dura
- ✓ Textura ligeiramente quebradiça e seca, untuosa.

Obtido da maturação mínima de 120 dias.

1. Os tipos de queijo



1.3. Queijo de Ovelha Curado Black Edition Casa Matias



Características Organolépticas:

- ✓ Bouquet suave, limpo e ligeiramente acidulado.
- ✓ Crosta lisa e semi-mole.
- ✓ Textura fechada, medianamente amanteigada, deformável ao corte, bem ligada, cremosa e untuosa.

Cura mínima 30 dias

Inovação
ano 2013

A tradição, o conceito família e saber leva à conceção de novos produtos que marcam a diferença na nossa gama.

... Assim nasceu o queijo curado Black Edition...

✓ Dinâmica Ponto Venda

Queijos Casa
Matias

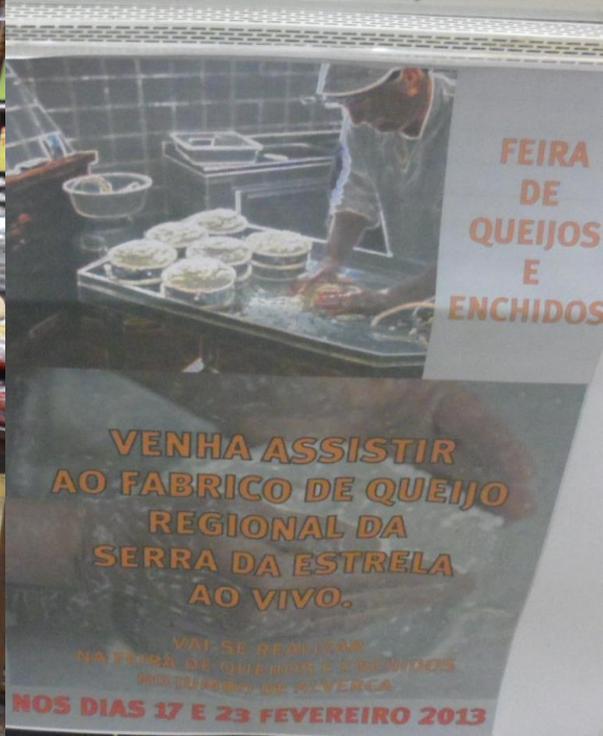
Rancho Folclórico – “Os Pastores de S.Romão”



Fabrico ao Vivo ponto de venda – parceiro El Corte Inglés



Jumbo Alverca – Feira Queijos & Enchidos



✓ Processo Fabrico ao Vivo Ponto de Venda



✓ Processo Fabrico ao Vivo Ponto de Venda



✓ UPA - Unidade Produtiva Artesanal

QUEIJOS MATIAS, LDA

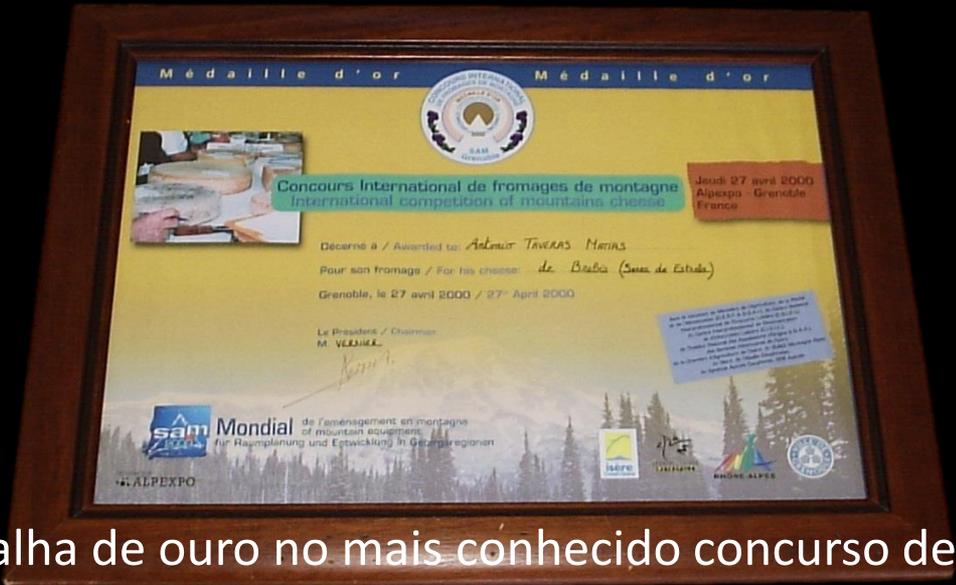


Carta nº 120730

D.L. nº 110/2002, de 16 de Abril

PORTUGAL

✓ Prémios



A Casa Matias foi galardoada com a medalha de ouro no mais conhecido concurso de queijos de montanha (Verona Itália 2005).

✓ Midia



Revista:

Prazeres Da Mesa

Artisanato e sustentabilidade

A ESTRELA DA SERRA

Considerado um dos melhores queijos do mundo, o da Serra da Estrela é feito artesanalmente, seguindo uma secular tradição portuguesa.

TEXTOS: FÉLIX | **IMAGENS: LUCAS/ISTOCK** | **DESIGN: ANTONIO PEREIRA**

Após um tempo em um pequeno casarão da Serra, o desenvolvimento do queijo "da Serra" começou há 200 anos em um pequeno casarão da Serra da Estrela, onde se encontra o primeiro queijo da Serra. O queijo da Serra é produzido artesanalmente, seguindo uma tradição portuguesa que remonta a séculos. O queijo da Serra é produzido artesanalmente, seguindo uma tradição portuguesa que remonta a séculos. O queijo da Serra é produzido artesanalmente, seguindo uma tradição portuguesa que remonta a séculos.

Artisanato e sustentabilidade

Este queijo é produzido artesanalmente, seguindo uma tradição portuguesa que remonta a séculos. O queijo da Serra é produzido artesanalmente, seguindo uma tradição portuguesa que remonta a séculos.

Artisanato e sustentabilidade

Este queijo é produzido artesanalmente, seguindo uma tradição portuguesa que remonta a séculos. O queijo da Serra é produzido artesanalmente, seguindo uma tradição portuguesa que remonta a séculos.

DA MILAGROSA INTERAÇÃO DA FLOR DO CARDO COM O LEITE DE OVELHA SURTO DE QUEIJO DA SERRA

Introduzimos aqui o leite da ovelha de pastoreio da Serra da Estrela, a primeira a ser produzida em Portugal, e o queijo da Serra, o primeiro a ser produzido em Portugal. O queijo da Serra é produzido artesanalmente, seguindo uma tradição portuguesa que remonta a séculos.

Este queijo é produzido artesanalmente, seguindo uma tradição portuguesa que remonta a séculos. O queijo da Serra é produzido artesanalmente, seguindo uma tradição portuguesa que remonta a séculos.

A SERRA DO QUEIJO

NÃO HÁ OUTRA FORMA DE PROVAR O MELHOR QUEIJO DO MUNDO

VOÇÊ TERÁ QUE VIR À SERRA DA ESTRELA

O QUEIJO JÁ NÃO É FEITO COMO ANTES, MAS O AMBIENTE PASTORAL DA SERRA CONTINUA INTACTO

Antes de ser produzido, o leite da ovelha de pastoreio da Serra da Estrela é produzido em um ambiente pastoril que continua intacto. O queijo da Serra é produzido artesanalmente, seguindo uma tradição portuguesa que remonta a séculos.

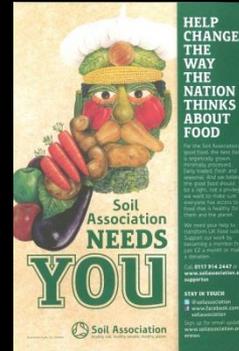
5 ESCABAS MÉRITOS NA SERRA DA ESTRELA

- 1 - É o queijo da Serra da Estrela, o primeiro a ser produzido em Portugal.
- 2 - É o queijo da Serra da Estrela, o primeiro a ser produzido em Portugal.
- 3 - É o queijo da Serra da Estrela, o primeiro a ser produzido em Portugal.
- 4 - É o queijo da Serra da Estrela, o primeiro a ser produzido em Portugal.
- 5 - É o queijo da Serra da Estrela, o primeiro a ser produzido em Portugal.



Revista : Sabado

Revista : Fork



Revista : Diário de Notícias





Casa Matias: 200 anos de mestria na produção do afamado Queijo da Serra da Estrela

O Queijo Serra da Estrela é um ícone de Portugal, um produto que não só é sinónimo de qualidade como também tem impregnado na sua essência a cultura e a história de toda a região serrana. A Casa Matias é das queijarias mais respeitadas no concelho de Seia sendo uma espécie de embaixador com os seus constantes esforços em melhorar, defender e promover o Queijo Serra da Estrela por esse mundo fora aos seus clientes 365 dias por ano.

Na Serra da Estrela pode dizer-se que há uma verdadeira estrela e essa não poderia ser outra que o Queijo Serrano. Com a Denominação de Origem Protegida (a certificação DOP) é considerado dos melhores no país sendo a sua produção um dos principais pilares da economia dos agricultores locais da região serrana. Na freguesia de Carragosaela o Empreendedor Empreendedor encontra um dos principais produtores deste queijo, a mítica Queijaria Casa Matias. Com mais de 200 anos de experiência, esta empresa de caráter familiar tem passado as suas receitas de geração em geração preservando a verdadeira alma deste queijo. A sua estrutura de recursos humanos é pequena mas sólida e é composta por 12 funcionários fixos que diariamente com o seu elevado nível de profissionalismo garantem um produto final com um nível qualitativo único.

Estivemos à conversa com o engenheiro agrónomo José Matias, um apaixonado conhecedor de todos os assuntos que digam respeito aos queijos e actual director executivo da empresa. Este, juntamente com a sua irmã, Rosa Matias, responsável pelo departamento de produção, representa a quarta geração da família no negócio dos queijos. Ambos aprenderam tudo sobre o sector com os seus pais, António Tavares Matias e Maria Rosa Matias, uma casal "visionário e determinado", que com olho para o negócio souberam levar a bom porto a Casa Matias.

Nos seus inícios a Casa Matias tinha produção própria de leite e os queijos feitos em vasilhas de madeira nas feiras regionais, aliás José Matias ainda recorda o seu avô numa carroça puxada por bois a levar os queijos para as duas feiras. Progressivamente a Casa Matias começou a aumentar a sua notoriedade ganhando a atenção dos armazémistas e revendedores de Lisboa e do Porto que visitavam de propósito as feiras para comprar os queijos. Desde 2009 que a Casa Matias não tem explorado agro-pecuária própria, mas apesar disso, a empresa não descarta a possibilidade de voltar a colocar em actividade uma nova exploração, quem sabe nos próximos três anos, até porque "a Casa Matias reúne as condições logísticas para tal".

A Casa Matias só conseguiu automatizar-se enquanto marca em 1998 e é nessa altura que José Matias decidiu juntar-se à equipa. O engenheiro agrónomo começou por desempenhar funções directamente no terreno incluindo uma experiência que lhe permitiu conhecer de fundo a Casa Matias e estudar até que ponto a própria empresa poderia evoluir. "Os meus pais tinham uma exploração de 1500 animais. Lembro-me que todos os dias acordava às 5 da manhã, ordenhava os animais e depois ainda dava formação profissional e coordenava toda



// Eng. José Matias, Director Executivo e Sócio-Gerente da Empresa Queijos Casa Matias



// António Tavares Matias, Fundador da Empresa Queijos Casa Matias

a produção agrícola da firma", salienta.

"Nos últimos dois anos demos um grande salto tecnológico"

José Matias não deixa de destacar o grande "salto tecnológico" que a Casa Matias conseguiu dar nos últimos dois anos. Se antigamente os criadores de gado ovino produziam o Queijo Serra da Estrela à lareira, presentemente esta realidade é completamente diferente devido às imposições legislativas que visam uma maior higienização e controlo de qualidade dos processos produtivos. A Casa Matias está aparelhada com uma queijaria devidamente licenciada que recorre a uma tecnologia actual mas onde as técnicas artesanais são preservadas. "O nosso produto vai continuar a ser artesanal até porque a máquina nunca vai conseguir substituir o toque do mestre queijeiro. Não podemos esquecer que este é um produto feito com carinho e essa emoção é transmitida aos nossos consumidores", refere.

José Matias aponta que "entre 2011 e 2012 foi completamente reestruturada a antiga queijaria da família" na qual foram introduzidos novos equipamentos que foram "devidamente testados" para determinar o impacto que os mesmos teriam na qualidade intrínseca do queijo. "A tecnologia é fundamental para sermos mais competitivos. O processo produtivo fica muito mais simplificado reduzindo possíveis riscos contra a saúde pública e, desta forma, conseguimos estar com confiança no mercado mundial", acrescenta.

Queijo da Serra DOP: "um manjar com personalidade". José Matias aponta que "as ovelhas pastam em 99% ao ar livre, alimentando-se de pasto natural", uma vantagem para que o seu leite tenha uma qualidade intrínseca sem igual. "O leite desta raça anticonceite tem um teor de proteína acima da média em relação aos restantes tipos de leite. Para além disso, os seus níveis de gordura são mais saudáveis", destaca o engenheiro agrónomo.

José Matias comenta que a ordenha dos animais é feita "duas vezes ao dia", sendo depois o leite sujeito a uma análise bacteriológica sendo posteriormente armazenado em "cubas de refrigeração que não ultrapassam os 5 graus" permitindo a estabilização do leite durante um período de cerca de 10 horas. Com este processo, a frescura do leite é sempre garantida. Após isto, o leite é transferido para uma cuba de coagulação onde é adicionado sal e carda. A massa resultante é submetida à maturação, sendo então colada através de um processo mecânico nas moldes e submetida depois a uma drenagem com uma pressão de dois quilos durante cerca de duas horas. O soro resultante é utilizado para



produtos de certificação DOP. "Tendo em conta o crescimento da Casa Matias a partir de 2008 passamos a ter produtos não DOP. O afinamento do mercado obrigando-nos a fazer uma nova adaptação às necessidades da procura. Temos que ver também que um queijo DOP tem sempre um preço mais elevado porque é um queijo artesanal cuja matéria-prima é mais cara e, como tal, face às alterações no poder de compra o queijo DOP torna-se mais acessível", afirma José Matias.

O engenheiro ressalta que os queijos não DOP são produzidos da mesma matéria-prima com o "leite 100% de ovelha" de uma ou mais raças, que regra geral, são exóticas e com maior produção de leite que possui claramente um menor teor de proteína e de gordura. Por sua vez, os queijos DOP já são mais exigentes no seu fabrico, uma vez que têm que ser cumpridas estritas regras para que a sua certificação seja garantida.

José Matias desfruta que muitas pessoas nem sequer imaginam que a existência do Queijo da Serra da Estrela deve-se à própria influência dos Romanos que foram responsáveis por trazer à Península Ibérica os rebanhos de ovelhas que forneceram não só leite, mas também carne à população. Desde esse então, a forma de fazer o queijo não mudou, sendo necessárias apenas três matérias-primas: o leite das Ovelhas Bordaleiras, Sol e Carda, uma planta que contém uma enzima chamada de Cardotina, que faz o leite passar do estado líquido para o sólido permitindo a coagulação do mesmo.

A magia por detrás do Queijo Serra da Estrela começa precisamente no pasto onde as Ovelhas Bordaleiras da Serra da Estrela são as protagonistas. José Matias aponta que "as ovelhas pastam em 99% ao ar livre, alimentando-se de pasto natural", uma vantagem para que o seu leite tenha uma qualidade intrínseca sem igual. "O leite desta raça anticonceite tem um teor de proteína acima da média em relação aos restantes tipos de leite. Para além disso, os seus níveis de gordura são mais saudáveis", destaca o engenheiro agrónomo.

de fabrico do requeijado. "Em média produzimos por cada mil litros de soro cerca de 250-270 requeijados de um peso aproximado de 250 gramas", aponta o engenheiro agrónomo.

Após a prensagem, o queijo entra no processo de fermentação láctica onde todas as proteínas, enzimas e gorduras entram a fase final de maturação. "Quanto mais lento e gradual for o processo de maturação de um queijo melhor porque no final vai haver uma concentração adequada de aromas", explica José Matias.

A importância do mestre queijeiro. Ane do "bem fazer" e uma tarefa complexa que exige não só conhecimento e experiência mas acima de tudo tacto, intuição e mestria. Para José Matias "um mestre queijeiro é para o queijo o mesmo que o enólogo é para o vinho", uma pep fundamental no processo produtivo. Portanto, o seu trabalho não se limita apenas à linha de produção, é também importante fazer algum "trabalho de terreno", certificando-se do estado de saúde dos animais, da alimentação que estão a ter e se estão a produzir em função da época despidida. Para além disso, saber determinar a temperatura e a acidez adequada do leite, os timings da coagulação e saber fazer o corte da massa e filar.

Queijos Casa Matias

Endra da Estrela do Vale do Pombal Apartado 236 6270 - 031 Carragosaela - Seia

Tel: +351 238 902 250
Fax: +351 238 903 651
Tlm: +351 965 394 885

www.queijoscasamatias.com

Email: geral@grupocasamatias.com

José Matias observa que se antes o mestre queijeiro estava mais focado na produção, hoje também tem que ter um olho para o tipo de produto que o mercado quer consumir. Por isso, sempre que possível dá-se um toque diferente ao queijo conforme os gostos da procura sem alterar como é óbvia a sua essência. "Por exemplo, a nossa receita há 200 anos atrás incluía cerca de 33 gramas de sal por litro, hoje se calhar utilizamos cerca de 24 gramas por litro e isso acontece porque também fomos exigidos às necessidades dos nossos consumidores", refere.

As mudanças mais jovens têm sido um dos nichos que a Casa Matias tem tentado agradar oferecendo produtos mais agradáveis para os seus palatos. Para além disso, a firma tem justificado esforços para educar os jovens a não comoverem só queijo, mas sobretudo, que aprendam a degustá-lo, através de diversos workshops preparados para escolas e grupos de pais.

Internacionalização na mira. Segundo José Matias "o futuro da Casa Matias passa por internacionalizar a marca". Este é o timing certo para tal até porque "a empresa não só se estrutura certa para tal como também tem as pessoas certas do seu lado". A Casa Matias pretende entre 2015 e 2018 basicamente aumentar a competitividade do Queijo Serra da Estrela DOP por esse mundo fora de forma contínua. "Os nossos queijos não entregaram ninguém, despertam sim paixões nas pessoas. Este é um projecto que servirá de homenagem à nossa terra, cultura e cultura. O Brasil e os Estados Unidos serão dois mercados importantes e explorar", defende.

A par deste projecto, José Matias também tem em mente mais a criação do Centro Interpretativo do Queijo da Serra da Estrela, um espaço que permitirá aos seus visitantes fazer uma viagem pelos origens do queijo e saber algumas curiosidades quanto à sua forma de produção. A estrutura já tem também a Quinta do Chão da Vinha, um pequeno empreendimento turístico da família criado em 2003 que tem 10 quartos. Com estes dois segmentos, a Casa Matias quer segurar reforçar a taxa de fidelização à marca tornando-se competitiva a nível global. Com o negócio de vendas em popo, a Casa Matias vai continuar a ser seguramente um dos principais embaixadores do Queijo Serra da Estrela. Sendo uma marca premiada nacional e internacionalmente, a empresa é disposta a manter os níveis de qualidade a que os seus consumidores estão habituados, por isso, José Matias juntamente com a restante equipa, continua a trabalhar para assegurar a qualidade de dar o seu melhor na hora de produzir o melhor queijo português: o da Serra da Estrela.





Aceda à nossa Entrevista na RTP1

http://www.rtp.pt/programas-rtp/index.php?p_id=1096&c_id=5&dif=tv&idpod=72326

on the 26 minutes



Acções Desenvolvidas



Queijos Casa
Matias



Inovação – Queijo com vinho do
Porto



**Elaboração de Cabazes Para outro
nicho de mercado
(Natal, Páscoa..)**



Queijos Casa
Matias



Queijos Casa
Matias

Queijos Casa
Matias

Apresentação à Restauração

Madeira Wine

Ma
Queijos Casa
Matias



Apresentação Midia Internacional Grupo Metro


Queijos Casa
Matias



Apresentação ISLA – Produtos Naturais


Queijos Casa
Matias



✓ Conferência Believe 2014


Queijos Casa
Matias



✓ Exposição Ponto Venda

CM
Queijos Casa
Matias



✓ Exposição Ponto Venda


Queijos Casa
Matias



O nosso Hotel: Turismo em Espaço Rural



O nosso Hotel: Turismo em Espaço Rural



A preparar o Futuro – 6ª Geração



As nossas instalações

CM
Queijos Casa
Matias



É aqui que tudo acontece ...

Queijos Matias, Lda

Estrada da Etar,

Vle do Pombo Ap. 236

6270-031 Carragosela

Telf. + 351 238 902 250

Fax. + 351 903 651

www.queijoscasamatias.com

Jose.matias@grupocasamatias.com

Rita.matias@grupocasamatias.com