

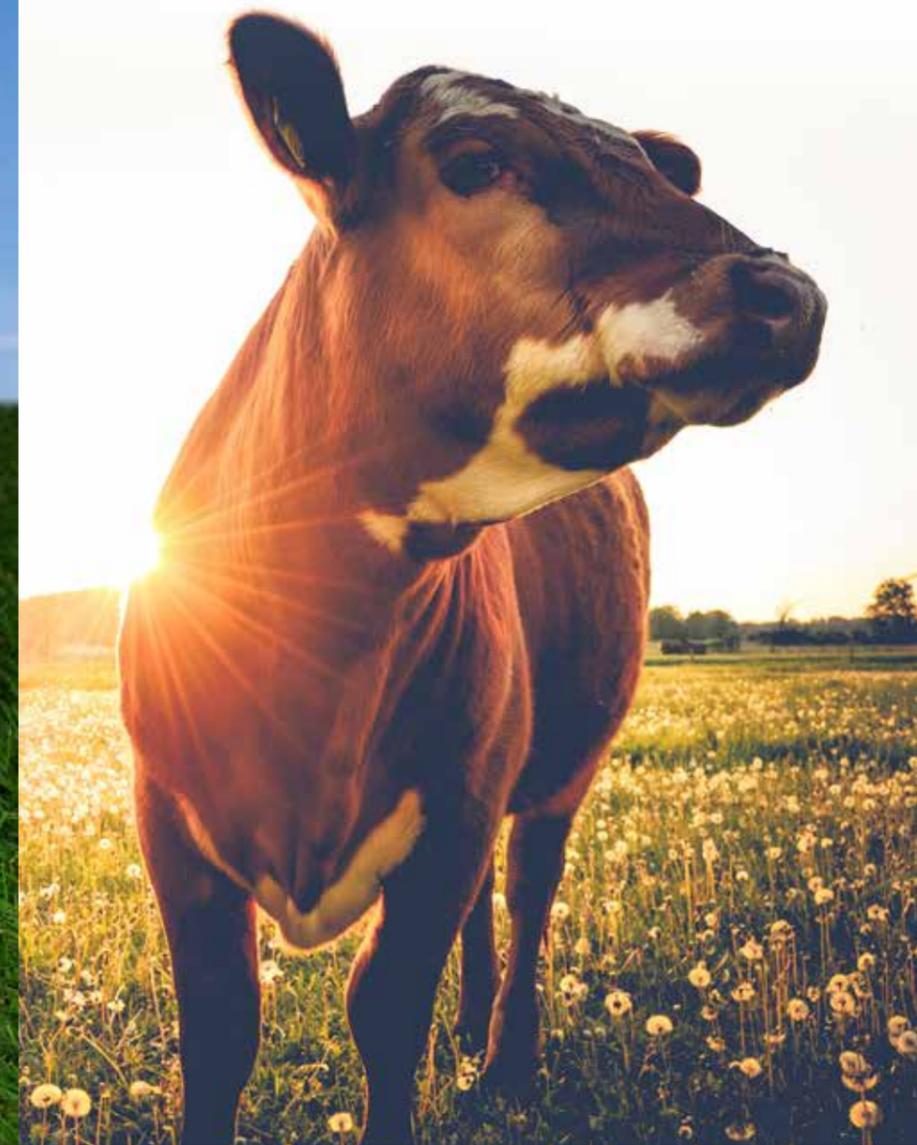
Leite do Campo

Contactos



Leite do Campo

COM AMOR, TEMPO E ARTE
SE FAZ UM QUEIJO
GENUINAMENTE AMANTEIGADO.





O VERDADEIRO QUEIJO AMANTEIGADO LEITE DO CAMPO

Amor, tempo e arte. É com apenas estes três ingredientes que produzimos o verdadeiro queijo amanteigado Leite do Campo. Tudo o resto, é leite proveniente das vacas das pastagens verdejantes entre o Douro e o Minho. Uma receita tradicional executada com saber e mestria, para fazer chegar à sua mesa um queijo de pasta, semi-mole, cremoso e com o sabor único dos produtos genuinamente nortenhos.

Amor

Região entre
Douro e Minho

É com mestria e tradição, mas também com a melhor tecnologia, que o leite é recolhido diretamente dos nossos produtores. Posteriormente, o leite é tratado mediante normas muito restritas em relação à qualidade da sua origem. Só assim garantimos um respeito incondicional pelos nossos animais e pelo meio ambiente, bem como pela produção de leite, queijo, manteiga e iogurtes de elevada qualidade, sem corantes nem conservantes.



Tempo

Cooperativa Leite do Campo

Com sede na freguesia de S. Pedro de Rates (Póvoa de Varzim), a Cooperativa Leite do Campo é, na maior parte do tempo, a casa de 55 produtores da região. qui, é possível encontrar profissionais invariavelmente focados na qualidade e no apoio às explorações agrícolas. Além disso, os equipamentos de última geração garantem ainda uma produção integrada e uma exigência máxima na qualidade e no controlo de todos os processos. Este, é um lugar onde a tradição e o futuro se encontram, para que todos os dias, possamos levar até si a qualidade e o sabor incomparável do nosso leite e dos nossos queijos.



Arte

Recolha do Leite e
Produção do Queijo

É com mestria e tradição, mas também com a melhor tecnologia, que o leite é recolhido diretamente dos nossos produtores. Posteriormente, o leite é tratado mediante normas muito restritas em relação à qualidade da sua origem. Só assim garantimos um respeito incondicional pelos nossos animais e pelo meio ambiente, bem como pela produção de leite, queijo, manteiga e iogurtes de elevada qualidade, sem corantes nem conservantes.

