

Catálogo



Val Di Fiemme
Queijos Finos

Queijos de Leite de Ovelha



Queijo cremoso de leite de ovelha e mofo branco feito com leite pasteurizado de ovelha. Harmoniza com geleias e mel e também fica excelente em uma bruschettas com acompanhamento agridoce, como uma geleia de pera, ou manga. Delicioso para equilibrar tábuas de queijos e compor com queijos mais firmes e duros.

Peso aproximado peça: 0,2kg



Além do puro queijo de ovelha, temos recheado com pimenta, vinho e nozes americanas.



O Queijo Tipo Pecorino om origem italiana, é um queijo compacto e com sabor forte! Muitas vezes é usado ralado na culinária, semelhante ao queijo parmesão.

Peso aproximado peça inteira: 3,0kg
Peso aproximado fração: 0,3kg

A Feta é um queijo de origem grega, maturado em salga, portanto, naturalmente salgado. Muito comum sua utilização em saladas, com folhas e tomates. Além de ser também apreciado em sanduíches.

Peso aproximado peça: 0,35kg



Os queijos de ovelha podem ser utilizados em dietas com restrição de lactose!



O Serra do Alvelhe é um queijo fabricado com leite de ovelha e de vaca. É amanteigado, curado, com pasta mole de cor branca e casca maleável e de cor amarelada. Sua fabricação é realizada pontualmente ao longo do ano, sendo por isso considerados edições limitadas e numeradas.

Peso aproximado peça: 0,3kg



Val Di Fiemme
Queijos Finos

Queijos de Leite de Vaca



Campeão de vendas,
Queijo Tipo Brie

Peso aproximado peça: 1,2kg



Queijo Minas Meia Cura

Peso aproximado peça inteira: 1,2kg

Peso aproximado fração: 0,5kg



Queijo Tipo Gruyère

Peso aproximado peça: 12,0kg



Queijo Tipo Gouda

Peso aproximado peça: 3,0kg



Queijo Tipo Emmental

Peso aproximado peça: 14,0kg



Queijo Prato (Esférico)

Peso aproximado peça: 2,2kg



Bolotinha Temperada

Peso aproximado peça: 0,24kg



Val Di Fiemme
Queijos Finos