

CATÁLOGO



2025



QUEIJO MUSSARELA

PRATICIDADE, SABOR E TRADIÇÃO EM CADA MORDIDA!

Disponível nas versões Palito, Barra e Nozinho, é perfeito para petiscos, lanches, tábuas de frios ou como fonte de proteína no dia a dia. Com produção artesanal e sabor autêntico, é a escolha ideal para quem busca praticidade, nutrição e qualidade em cada pedaço!



QUEIJO MUSSARELA
EM BARRA

R\$ 28,80

Peso aproximado:
400 - 500g/unid.



QUEIJO MUSSARELA
NÓZINHO

R\$ 28,80

Peso aproximado:
400 - 500g/unid.



QUEIJO MUSSARELA
NÓZINHO

R\$ 28,80

Peso aproximado:
400 - 500g/unid.



QUEIJO PROVOLONE

SABOR INTENSO EM TRÊS VERSÕES!

Disponível nas versões defumado, temperado ou com alho, nosso provolone é perfeito para quem aprecia queijos de personalidade forte. Apresenta casca rígida, textura semidura e um sabor marcante, resultado de um cuidadoso processo artesanal. É uma excelente escolha para petiscos, tábuas de frios ou para dar um toque especial às suas receitas favoritas.



PROVOLONE
TEMPERADO

R\$ 28,80

Peso aproximado:
330 - 370g/unid.



PROVOLONE
COM ALHO

R\$ 28,80

Peso aproximado:
330 - 370g/unid.



PROVOLONE
DEFUMADO

R\$ 28,80

Peso aproximado:
330 - 370g/unid.



QUEIJO MEIA CURA

DELICADEZA EM CADA FATIA!

Com textura macia e firme, esse queijo tem sabor equilibrado, levemente ácido e amanteigado. Maturado por 15 a 30 dias, é perfeito para sanduíches, pratos quentes ou receitas do dia a dia, uma opção versátil que agrada a todos os paladares.



QUEIJO MINAS
MEIA CURA

R\$ 67,50

Peso aproximado:
600 - 700g/unid.



QUEIJO MONTANHÊS

O SABOR AUTÊNTICO DA SERRA MINEIRA!

O Queijo Montanhês Tradicional é um queijo artesanal mineiro com textura firme, levemente granulada e sabor marcante.

Disponível também nas versões:

- **Capa Preta:** casca comestível que intensifica o sabor e acelera a maturação
- **Capa Vermelha:** resina protetora que conserva a umidade, com notas adocicadas e picantes
- **Defumado:** aroma defumado envolvente e sabor mais intenso.



MONTANHÊS
TRADICIONAL

R\$ 36,00

Peso aproximado:
400g/unid.



QUEIJO MONTANHÊS

Disponível também nas versões:

- **Capa Preta:** casca comestível que intensifica o sabor e acelera a maturação
- **Capa Vermelha:** resina protetora que conserva a umidade, com notas adocicadas e picantes
- **Defumado:** aroma defumado envolvente e sabor mais intenso.



MONTANHÊS
DEFUMADO

R\$ 36,00

Peso aproximado:
400g/unid.



MONTANHÊS
CAPA VERMELHA

R\$ 36,00

Peso aproximado:
400g/unid.



MONTANHÊS
CAPA PRETA

R\$ 36,00

Peso aproximado:
400g/unid.

Os queijos do tipo “Montanhês” apresentados anteriormente, estão disponíveis nas versões:

- Porcionado (aprox. 400g)
- Inteiro (aprox. 1 kg) - Consultar valor



QUEIJO MONTANHÊS

Um misto de emoções disponível em um único pacote...



**MONTANHÊS
4 CORES**

R\$ 72,00

Peso aproximado:
1 Kg/unid.

Defumado



Capa Vermelha

Capa Preta

Tradicional

VOCÊ SABIA ?

Embora o queijo montanhês e o queijo parmesão compartilhem algumas semelhanças, especialmente no sabor intenso e na textura firme, eles são queijos distintos, com diferenças importantes na origem, produção e características sensoriais.

-	MONTANHÊS	PARMESÃO
ORIGEM	Brasil	Itália
MATURAÇÃO	4 meses	12 meses



ENTRE EM CONTATO CONOSCO:



Adriano - (11) 99021-5184