

queijos

CREMOSO DE CÁSSIA | SUAVE

Produtor: Terra Límpida | Cassia dos Coqueiros SP (vaca)

Queijo de massa cremosa, sabor amanteigado e ligeiramente ácido. Sabor de leite da fazenda.

CANDIDO | CASCA FLORIDA

Produtor: Fazenda Santa Luzia | Itapetininga SP (vaca)

Queijo de massa mole com mofo branco, receita francesa, maturação rápida

DIONÍSIO | CASCA FLORIDA

Produtor: Fazenda Santa Luzia | Itapetininga/ SP (vaca)

Mofo branco natural, massa cremosa, sabor complexo e intenso.

CANASTRA | MEDIO

Produtor: Capela Velha | São Roque de Minas MG (vaca)

Queijo mais conhecido do Brasil. Casca amarela, massa cremosa com sabor ácido e com gostinho de fazenda.

FERNÃO | EXTRA CURADO

Produtor: Fazenda Santa Luzia | Itapetininga]SP (vaca)

Queijo de massa dura, amanteigada, sabor picante. É um queijo grande e intenso.

GRANA DOS LAURA | EXTRA CURADO

Produtor: Queijaria Santo Antonio | Passa Quatro MG (vaca)

Produzido com leite cru e fermento natural. Massa granulada com picância e leve dulçor. Sabor frutado.

DUZU | AZUL

Produtor: Belafazenda | Bofete SP (vaca)

Inspirado nos queijos azuis italianos, massa cremosa, o sabor é uma mistura de creme de leite com notas sutis de amargor.