



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.

PIRÂMIDE DO BOSQUE | CASCA FLORIDA

Produtor: Capril do Bosque | Joanópolis SP (leite de cabra)

Queijo de fermentação láctea, massa cremosa e casca florida.

Maturado com cobertura de carvão vegetal e mofos brancos. Muito refinado.

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.

PEDRA DA MINA | EXTRA CURADO

Produtor: Pérola da Serra | Itanhandu MG (búfala)

Leite de búfala, massa dura, longa maturação realizada em silo antigo da fazenda, mofo na casca. Amendoado. Complexo.

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.

AZUL BRITANNIA | AZUL

Produtor: Belafazenda | Bofete SP (vaca)

Massa untuosa e com mofo azul. Cremosidade de um queijo de leite de vacas Jersey e a potência do *Penicilium Roqueforti*.