

ROTA TURÍSTICA DO QUEIJO ARTESANAL PAULISTA

APOIO:

Secretaria de Agricultura e Abastecimento

SÃO PAULO GOVERNO DO ESTADO SÃO PAULO SÃO TODOS

REALIZAÇÃO:

SP PRA TODOS

Secretaria de Turismo e Viagens

SÃO PAULO GOVERNO DO ESTADO SÃO PAULO SÃO TODOS

O GUIA

Neste guia você irá encontrar uma diversidade de opções para caminhar pelo Estado de São Paulo e degustar os sabores dos queijos artesanais paulistas.

O Turismo Gastronômico ganha força proporcionando experiências que vão do campo à mesa. O guia mapeou para você o que há de melhor em queijos no Estado de São Paulo. Venha viver essa experiência de sabores, conhecer as riquezas regionais, sensações e prazeres de uma verdadeira imersão no conhecimento da produção ao produto.



HISTÓRIA DO QUEIJO

O queijo teve o início de sua fabricação há 12 mil anos antes do nascimento de Cristo, num período conhecido como paleolítico superior. Acredita-se que o queijo teria sido descoberto por um dos filhos de Apolo, Aristeu, Rei da Arcádia. Os egípcios estão entre os primeiros povos que cuidaram do gado e tiveram, no leite e no queijo, fonte importante de sua alimentação. Isso foi possível porque o fértil vale do Nilo possuía pastagens cheias de gado. Tão importante era o bovino para os egípcios que a simbologia desse povo eternizou sua importância colocando chifres de vaca sobre a cabeça da deusa Hathor. Queijos feitos de leite de vaca, de cabra e de ovelha também foram encontrados em muitas tumbas egípcias.

O queijo é um dos alimentos fermentados mais antigos que se conhece, acompanhou a evolução da humanidade e se tornou referência alimentícia de algumas sociedades no mundo. Também se constituiu como um dos alimentos mais completos e importantes para a nutrição humana.

Desde o século XVI, o queijo artesanal é produzido no Brasil, porém, durante muito tempo esta delícia não era acessível para todos. Mas nos últimos 20 anos vivemos um resgate desta cultura secular introduzida no Brasil. Apenas recentemente o queijo finalmente alcançou o seu devido lugar, a nossa mesa!



ROTA TURÍSTICA DO QUEIJO ARTESANAL

A Secretaria de Turismo e Viagens em parceria com a Associação Paulista do Queijo Artesanal Paulista e Secretaria e Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo realizou um mapeamento de queijarias artesanais e propriedades rurais produtoras de derivados de leite que são abertas a visitação para diversos tipos de atividades, dentre elas: a compra de produtos, acompanhamento do processo de produção, degustação, oficinas, palestras e muito mais.

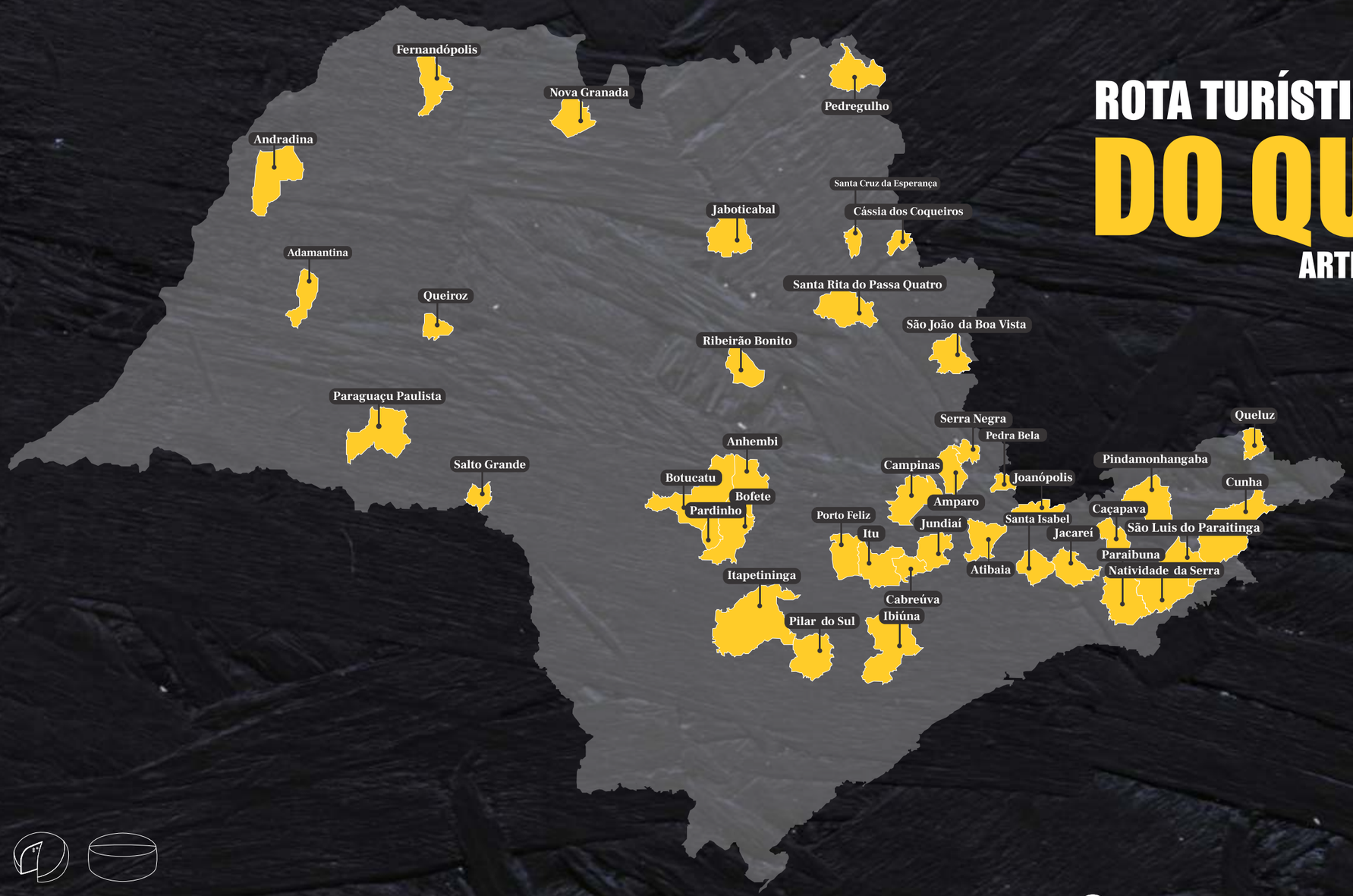
Além de promover a valorização dessas queijarias, o mapeamento também pode ter um impacto econômico significativo, promovendo o turismo gastronômico e impulsionando as economias locais. Os visitantes têm a oportunidade de conhecer de perto o processo de produção, degustar queijos exclusivos e apoiar produtores locais. Neste guia contamos com a participação de 38 produtores pertencentes a 34 municípios do estado.

Cada uma das queijarias artesanais mapeadas representa uma história única de dedicação à arte de fazer queijos. Essas propriedades muitas vezes empregam métodos tradicionais transmitidos de geração em geração, utilizando técnicas que preservam o sabor autêntico e a qualidade dos produtos.

O mapeamento de queijarias artesanais paulistas é uma iniciativa que celebra a riqueza cultural e econômica da produção de queijos no estado de São Paulo, destacando a importância de preservar tradições culinárias únicas e promovendo o desenvolvimento sustentável das comunidades envolvidas nessa atividade.



MAPA



ROTA TURÍSTICA
DO QUEIJO
ARTESANAL PAULISTA

ALVORADA DA SERRA QUEIJARIA ARTESANAL

Somos uma Queijaria Artesanal, uma empresa familiar produtora de queijos artesanais de alta qualidade, localizada em Serra Negra-SP. O nosso mestre Queijeiro tem experiência a mais de 15 anos em laticínios de terceiros, conseguindo realizar seu grande sonho de montar a queijaria junto com sua família no ano de 2023. Os responsáveis pela nossa produção são dois médicos veterinários que participam desde a coleta do leite até a expedição dos produtos.

Aberta à visitação

Endereço: Rua: Antônio Beltrami 70 - Serra Negra/SP
Telefone: (19) 99714 9786
Instagram: @alvoradadaserraqueijaria









BRIVIDO PRODUTOS ARTESANAIS

No início de 2017, iniciou a produção de alguns queijos em sua casa, tudo de maneira bem artesanal, como se fazia antigamente. O resultado da produção era muito diferente e, com o tempo, os amigos e a família foram experimentando, gostando e pedindo mais. Foi então que juntamente com sua esposa, Beatriz, decidiu fundar a Brivido e levar os produtos a outras famílias. Em março de 2021 levou a Brivido para Jacareí e ganhou mais espaço e instrumentos para desenvolver novos produtos e usar de sua criatividade em meio a natureza. A proposta continua sendo entregar queijos e laticínios muito frescos – logo que ficam prontos. Assim não precisam de conservantes e outros aditivos químicos para aumentar sua vida útil, pois duram o suficiente para serem consumidos. A preocupação da empresa é com a qualidade que também se expressa no cuidado com a seleção das matérias primas e nos processos de fabricação!

Endereço: **Estrada do Campo Grande 7059 - Campo Grande - Jacareí /SP**
Telefone: **(11) 98926-5454**
Site: **www.brivido.com.br**
Facebook: **Brivido Produtos Artesanais**
Instagram: **@brividosp**







BÚFALAS SÃO JOÃO

Queijaria artesanal de produção independente verticalizada com processamento de derivados de leite de búfala. Com extenso portfólio todos desenvolvidos através de tecnologia, livres de aditivos químicos e conservantes. A Queijaria conta com 36 produtos que se inicia na manteiga, iogurte, coalhada, diferentes tipos de mozzarella, burrata, parmesão etc. Produzem qualidade de vida e saúde para os clientes. Fundada em 2017 na cidade de Paraguaçu Paulista interior de São Paulo, a Búfalas São João inovou em sua região desenvolvendo um conceito de alimentação saudável, sustentabilidade e lazer. Em todo território nacional sementes da Búfalas São João se multiplicam, seja no campo ou nas queijarias, através dos cursos de produção de queijos artesanais que são ministrados no local. Hoje, são 134 alunos que a partir dos ensinamentos da mestre Lary Barbaresco puderam aprimorar suas técnicas de produção de mozzarella artesanal, além de aplicar tecnologia de ponta em suas produções.

Endereço: acesso pela vicinal Estrada do Sapé PGP-060 - Paraguaçu Paulista/SP
Telefone: (18) 99643-8262 / (18) 99623-2661
Facebook: Búfalas São João
Instagram: @bufalassaojoao
Site: www.bufalasaojoao.com.br







BUFALARE

Atualmente há a criação de búfalos, sendo que a propriedade produz e comercializa os seus produtos fabricados artesanalmente com os leites das búfalas, tais como a mussarela, diversos tipos de leite condensado, a sua tão famosa burrata, dentre outras delícias. O local tem ainda o memorial Rei do Gado, que conta parte da história do fundador da cidade.

Endereço: **Rodovia Euclides de Oliveira Figueiredo, km 202,5 - Andradina/SP**
Telefone: **(18) 98138-3997**
Facebook: **Bufarale Cavalgare**
Instagram: **@bufalare**







CABANA DA FONTE

A Cabana da Fonte Queijaria Artesanal localizada na cidade de Jaboticabal-SP, região da Alta Mogiana, é uma micro usina de beneficiamento de leite de cabra. O turismo rural permite acompanhar de perto o cultivo e o manejo dos alimentos que consomem, especialmente os queijos artesanais. Essa é a proposta de Joaquim e Kathleen, com o Bistrô Cabana da Fonte, espaço para receber e servir o famoso café colonial aos visitantes, na mesma propriedade em que o casal cria as cabras e produz os queijos. Com uma produção 100% artesanal e familiar, a Cabana da Fonte que surgiu em 2005 com uma produção de pouco mais de 50 L por dia, hoje está estabilizada com 200 L/dia. A pequena criação cresceu e hoje são 150 cabras. Na linha de produção, além de Joaquim está Vinícius, o filho mais velho, Franscisco o mais novo e Kathleen. Kathleen fica no comando da queijaria, produz 15 tipos de queijos de cabra que, além da venda para o consumidor final, abastecem famosos buffets de São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais.

Endereço: **Alameda pica-pau 1321 - Planalto do Bosque - Jaboticabal/SP**
Telefone: **(12) 98133-9422**
Instagram: **@cabanadafonte**







CABANHA CAMPESTRE 53

Situada a menos de 100km de São Paulo no Distrito de Joaquim Egídio em Campinas está a Cabanha Campestre 53. Região de serra de clima ameno e altitude favorecem a criação de ovelhas da raça de origem francesa Lacaune iniciada em 2019. São animais dóceis com aptidão para produção de leite de alto valor nutritivo, lã e carne próprios para o manejo em pequenas propriedades. Os produtos são feitos artesanalmente baseando-se em receitas familiares e prezando a qualidade, sem aditivos, espessantes ou conservantes. Queijos maturados tipo Pecorino, queijos fermentados tipo Boursin, iogurtes, pães e doce de leite apresentam uma grande riqueza de sabores com a característica típica da suavidade do leite de ovelha tão apreciada na gastronomia. No Ateliê "Toque da Lã" são feitas as peças de artesanato a partir da lã das ovelhas usando técnicas milenares de feltragem e tingimento natural com sementes, cascas, folhas, flores e frutas da região. Localizada na Área de preservação ambiental (APA) de Campinas, a Cabanha Campestre 53 é cercada de uma natureza exuberante, que é fonte de inspiração para os produtos.

Aberto a visitação: O estabelecimento é aberto para visitação com agendamento. A Cabanha Campestre 53 oferece a vivência de um dia na fazenda de criação de ovelhas. Os visitantes podem experimentar o manejo das ovelhas em piquetes abertos e ovril, ordenha, queijaria e são recebidos para um delicioso cáfé da manhã com os produtos da Cabanha. No espaço de convivência ainda apresenta um charmoso empório com realização de oficinas, palestras, cursos e eventos especiais para degustação gastronômica.

Endereço: Rodovia José Bonifácio Coutinho Nogueira s/n, Km15 Lote 53 - Campinas/SP
Telefone: (19) 3800-3278 / (19) 99761-1706
Instagram: @cabanhacampestre53 / @toque_da_la









CAPRIL CAPRIOLES

O Capril Capriôles surgiu há 30 anos devido à intolerância à lactose da filha mais velha da proprietária, Celia Storani Biscaro. O comprometimento em oferecer produtos de qualidade e o amor pelos animais são os pilares da queijaria, que continua a prosperar e a fazer a diferença na vida das pessoas. Durante a Pandemia, a filha mais nova veio para somar à equipe. Luisa, advogada, formada pela PUC-SP, trouxe ideias e novas energias para o Capril. Juntas fizeram curso de turismo rural em Jundiaí, abriram uma lojinha para receber visitantes e melhoraram toda estrutura para receber cada vez mais turistas. Hoje possuem uma gama grande de produtos tais como queijos frescal, meia cura, parmesão, morbier, gouda, brie, iogurtes naturais, coalhada seca, queijos autorais de massa mole, cozidas e laticas, queijo Boursin, doce de leite, manteiga e ricota.

Endereço: **Avenida Antonio Pincinatto 5001, quarto centenário - Jundiaí/SP**
Telefone: **(11) 94247-5678**
Facebook: **Capril Capriolês**
Instagram: **@caprilcaprioles**
Site: **www.caprioles.com.br**







CAPRIL DO BOSQUE

O Capril do Bosque é uma pequena fazenda familiar produtora de queijos de cabra no interior de São Paulo, a apenas 120 km da capital. Hoje é uma referência nacional na arte dos queijos de cabra artesanais e autorais. As atividades queijeiras do Capril do Bosque começaram há 40 anos como um hobby de Heloisa Collins. Nos anos 70 os queijos eram simples, feitos apenas com leite e coalho. Nos anos 90 o Capril do Bosque iniciou suas experiências com queijos finos, isto é, queijos de sabor complexo, resultado de processos cuidadosos e detalhados, que incluem maturação e uso de insumos especiais, tais como fermentos especiais, mofos, carvão etc. O primeiro selo obtido pelo Capril do Bosque foi o selo municipal SIM 001 de Joanópolis, em 2011. O segundo foi o selo estadual SISP, em 2013. Em fevereiro de 2020 recebeu o SELO ARTE, permitindo que os queijos possam ser amplamente comercializados em todo o território nacional. O Capril do Bosque produz queijos de cabra frescos e maturados, de massa crua e cozida, sem casca, de casca lavada, de casca mofada e de casca dura. O primeiro Azul de Cabra do Brasil foi produzido pelo Capril do Bosque. No portfólio de produtos existem diversos queijos premiados no Brasil e na Europa, entre eles o Dolce Bosco, uma versão do Gorgonzola Dolce Italiano, premiado em setembro de 2021 no Mondial du Fromage na França e o Serra do Lopo, premiado em novembro de 2021 no World Cheese Awards na Espanha. Atualmente possui um portfólio com 18 queijos em produção regular e mais 3 produzidos sob encomenda.

Aberto a visitação: Tour da Criação: tour da criação ao estábulo de caprinos, e bistrô

Endereço: **Capril do Bosque, Estrada da Terra Preta, 12980-000. Acesso pela saida 2 da Rodovia Fernão Dias e Estrada Entre Serras e Aguas km16 - Joanópolis/SP**
Telefone: **(11) 99609-0773**
Facebook: **Capril do Bosque**
Instagram: **@caprildobosque**
Site: **www.caprildobosque.com.br**









CAPRIL SALTO DO PANEMA

O Capril Salto do Panema fica dentro de uma pequena chácara, na cidade de Salto Grande, às margens do rio Paranapanema. Pequenos produtores, com manufatura artesanal e estrutura de gestão modelo no Brasil. A criação de cabras surgiu com matrizes da raça Saanen, todas certificadas como P.O. ("Puras de Origem"). Essa raça é a escolhida por muitos criadores de cabras para a produção de leite em quantidade e com qualidade. Suas origens estão na região de Saanen, na Suíça. Produzem o queijo de cabra tipo Boursin cremoso e temperado em várias opções: Tradicional, com Azeitona Verde, com Azeitona Preta, com Alho e Cebola ou em bolinhas com Azeite e Ervas Finas. O Queijo Boursin é extremamente versátil e pode ser servido em praticamente qualquer refeição, seja como acompanhamento ou ingrediente dos pratos principais. Pode ser servido como aperitivo (principalmente na versão em bolinhas), além de combinar muito bem com torradas, pães e em saladas, entre outras possibilidades. Produzem também os queijos Chevrotin, o queijo Feta e o premiadíssimo queijo Caprino-Romano. O queijo Chevrotin é maturado por 21 dias e atrai a atenção de todos por sua maciez na consistência e sabor suave. Ótima opção para servir como aperitivo ao receber os amigos, no café-da-manhã ou no lanche da tarde! O queijo Feta é um queijo fresco, levemente salgado, ótimo no acompanhamento de saladas e sanduíches naturais. O Caprino Romano tem a consistência e o sabor que de certa forma se referem a um Parmigiano Reggiano e um Grana Padano, seus relativos mais conhecidos. Seu sabor é uma mescla de salgado, adocicado e reserva notas levemente apimentadas (picância muito suave). Ideal para consumo como aperitivo acompanhado com vinhos e cervejas artesanais, ou ralado em saladas, sopas e risotos.

Aberto a visitação: Aberto a visitação com visita guiada ao Capril, ao laticínio, degustação dos produtos, restaurante aberto aos visitantes com pratos elaborados da produção própria pela chef Suzana Isidoro e hospedagem na Pousada.

Endereço: **Avenida João de Oliveira Negrão, 1480 - Jd Dourado – Salto Grande/SP**
Telefone: **(11) 99171-4481**
Instagram: **@caprilsaltodopanema**
Site: **www.caprilsaltodopanema.com.br**









CHRISTOPHE E ZEIDE QUEIJOS ARTESANAIS

No início dos anos 2000, os executivos Christophe e Zeide resolveram tirar do papel um projeto antigo. Foram 5 anos velejando pelo mundo. Após este período no mar, voltar na loucura de São Paulo era simplesmente impossível. Começou, do zero, a terceira vida profissional do casal: produzir leite. Foram 4 anos difíceis, aprendendo a dura realidade do pequeno produtor de leite. E, em 2015, o Christophe resolveu voltar para França iniciar a quarta vida profissional! Foi um ano aprendendo a arte de fazer queijo, diretamente na fonte, fazendo estágios em pequenas propriedades. De volta ao Brasil, ensinou para a Zeide, que hoje superou o seu professor na arte queijeira. Hoje, são produtores de queijos artesanais inspirados nas tradições francesas e norteados por quatro princípios: paixão pela arte queijeira, prazer em fazer e compartilhar, respeito ao meio ambiente e ao consumidor e excelência em todos os processos. O resultado são queijos com sabores, aromas e texturas únicos, cada um com um pedacinho da alma de seus criadores.

Aberto a visitação: Aberta à visitação com bistrô junto à fábrica em área verde de preservação permanente do ribeirão que dá nome a cidade.

Endereço: **Estrada do Remedio, 100, Remedio - Natividade da Serra/SP**
Telefone: **(12) 99127-4385**
Facebook: **Christophe e Zeide Queijos Artesanais**
Instagram: **@christopheezeide**







EMPÓRIO AROEIRA

Produtores de leite que em 2012 produziam alguns queijos e doces de leite em casa para a realização comercial na região. As vendas foram aumentando e surgiu a necessidade de abrir um ponto de comércio, o Empório Aroeira, em 2014. Em 2018 foi preciso expandir mais o empório! Hoje produzem queijo fresco, queijo coalho, queijo meia cura, requeijão e doces cremosos. Hoje o empório é uma das principais rendas dos produtores. Em 2019 ganharam a medalha de bronze no mundial de Araxá.

Endereço: **Estrada pedregulho, taquari km20. CEP 14.470.000 - Pedregulho/SP**
Telefone: **(16) 99621-0986**
Facebook: **Empório Aroeira**
Instagram: **@emporio_aroeira**







ESTÂNCIA DO QUEIJO

Ficam localizados em uma área rural do bairro Faxinal em Botucatu, servem porções de uma variedade de queijos de produção própria. Além de doce de leite, geleias, alguns pães para acompanhar e uma variedade de bebidas, como sucos, refrigerantes e cafés. Entre as opções de queijos, tem as variedades do queijo tipo árabe, muçarela e minas frescal.
Possuem produtos inspecionados pelo SISP e alguns produtos com o selo Arte, além disso não contém conservantes.

Endereço: **Estrada Vicinal Botucatu/Monte Alegre bairro Faxinal. Botucatu/SP**
Telefone: **(14) 99767-4058**
Facebook: **Estancia do Queijo Botucatu**
Instagram: **@estanciadoqueijobotucatu**









ESTÂNCIA SILVÂNIA

Depois de meio século de atividade leiteira, seleção e melhoramento genético da Raça Gir Leiteiro, desenvolveram de forma pioneira no Brasil, a produção e comercialização de lácteos artesanais 100% A2, proporcionando a inclusão de leite e derivados nos mais diversos tipos de dietas, levando saúde e sabor para a mesa dos consumidores. Conquistaram nesse curto espaço de tempo muitos prêmios nacionais e internacionais, que atestam o diferencial do Leite de Gir Leiteiro em manejo natural, a pasto, livre de hormônios e ordenhado em ordenha mecanizada com bezerro ao pé. Um manejo próprio, seguro, com rastreabilidade e preservação ambiental. Afirmam que suas sensações de alegria e de gratidão são muito intensas, pois recebem, todos os dias, o feedback de pessoas que tiveram suas vidas transformadas e se sentem inseridas consumindo produtos lácteos, passando um sentimento de dever cumprido. Na Estância Silvania, buscam proporcionar o melhor digestibilidade, bem-estar, naturalidade e sabor. É a primeira propriedade do país a receber o Selo Leite de Zebu, obteve duas medalhas de ouro no 6º Mondial du Fromage, concurso internacional de queijos realizado em Tours, na França.

Endereço: **Rodovia Prefeito Osório da Cunha Lara Neto, 5999, 12289-381 - Caçapava/SP**
Telefone: **(12) 99720-0046**
Facebook: **Estância Silvania**
Instagram: **@estanciasilvania / @leitea2a2**
Site: **www.estanciasilvania.com.br**







FAZENDA 3 SINOS

A Fazenda 3 Sinos é referência na criação e desenvolvimento genético da raça Jersey há mais de 30 anos, com várias premiações em diversas exposições nacionais e internacionais. A maioria das nossas vacas tem características de classificação A2A2, que representa a molécula de caseína no leite quebrada, ou sejam as pessoas não sofrem intolerância ao leite. Atuamos no ramo laticínio, fabricamos queijos, tipo Parmesão, Gouda, Morbier, Coalho, Meia Cura e Frescal, fabricamos manteigas com e sem sal. Nosso doce de leite cremoso é produzido artesanalmente no tacho de cobre, fogão a lenha que remete ao gostinho de infância.

Aberta à visitação

Endereço: **Rodovia José Bueno de Miranda, bairro Squilassi, Estrada sentido Pitangueiras - Pedra Bela/SP**
Telefone: **13 99786-2427**
Instagram: **@fazenda_3_sinos**







FAZENDA ATALAIA

Situada a aproximadamente 140 km da Capital do Estado de São Paulo, no município de Amparo, a Fazenda Atalaia destaca-se enquanto um exemplar da História, Arquitetura e Cultura. A propriedade que pertenceu a Pedro Penteado, presidente do Banco Industrial de Amparo, datada de 1870, atualmente é administrada pelos gestores Paulo Rezende e Rosana Rezende. Responsável por um dos queijos artesanais mais famosos do Brasil, o Tulha, a fazenda histórica está aberta todos os dias para a livre visitação e a compra dos seus queijos, mas também oferece passeios guiados e um café da manhã caprichado aos finais de semana.

Endereço: **Rod. Amparo Itapira SP 352, Km 137,3 – Alferes Rodrigues - Amparo/SP**
Telefone: **19 99750-8129**
Facebook: **Fazenda Atalaia**
Instagram: **@fazendaatalaia**
Site: **www.fazendaatalaiaamparo.com.br**







FIOR D'ITÁLIA

Produzem mozzarella e derivados, como por exemplo Burrata, 100% de leite de vaca como feito há anos na região italiana Puglia. São focados em manter a tradição e qualidades italianas e fazer a Verdadeira burrata italiana para o público brasileiro.

Endereço: Praça Coronel João Olímpio, 09 - Centro - Cunha/SP
Telefone: WhatsApp (11) 98529-1491
Facebook: Sapori di Puglia
Instagram: @laticiniosfiorditalia
Site: ww.saporidipuglia.com.br







GOLDY ALIMENTOS PREMIUM

A Goldy Alimentos nasceu em 2001 com a proposta de transformar matérias primas nobres em produtos com características premium. Desde então, sempre direcionam suas iniciativas, verticalizando a produção com padrão diferenciado de qualidade e respeitando os conceitos de saudabilidade, sustentabilidade e respeito ao meio ambiente. Os derivados lácteos da Goldy são fabricados com puro leite de gado Jersey, produzido na Fazenda Limoeiro, em Itu/SP. Os produtos são processados em unidades fiscalizadas pelos Serviços de Inspeção e distribuídos com total rastreabilidade de origem, dentro do que se convencionou chamar "Farm to Table" e são considerados referência de qualidade no mercado.

Endereço: **Estrada do Pinheirinho, km 7 - Itu/SP**
Telefone: **(17) 99702-6383 (Whatsapp)**
Facebook: **Goldy Alimentos Premium**
Instagram: **@goldyalimentos**
Site: **www.goldyalimentos.com.br**







GRAN SIERRA

Da paixão de toda a família por derivados de leite de ovelha nasceu a vontade de começar a produção de queijos no local que é repleto de picos que parecem uma pintura. Levando este sonho adiante, Martha foi uma das pioneiras na criação de ovelhas da raça leiteira no estado. A criação de ovinos tornou-se sua grande paixão, os animais são extremamente dóceis, produzem um leite de alta qualidade nutricional e considerado como A2A2 (que evita o desconforto abdominal).

Em 2015 o laticínio foi inaugurado e deu-se início a produção de queijos, iogurtes e outros derivados de leite de ovelha. Na propriedade são produzidos os alimentos que as ovelhas consomem, o leite e os queijos e outros derivados. Acreditam que participando de todas as etapas, podem oferecer produtos artesanais com a mais alta qualidade.

Endereço: **Estrada do Itacurussá, km 03 - Bairro Itacurussá - Cunha/SP**
Telefone: **(11) 91208-7117**
Instagram: **@gransierra**
Site: **www.gransierra.com.br**







LANO-ALTO

Fazenda que produz laticínios artesanais de maneira tradicional, usando técnicas naturais e regenerativas de manejo dos animais. A queijaria tem como premissa trabalhar com o melhor leite que podem ter acesso. E isso começa com um manejo justo e ético dos pastos e animais, passando por modelos regenerativos de agricultura, produção em micro-escala, e processos que visam ao bem-estar de todos envolvidos. Nesse sistema, os queijos, iogurtes, doces e produtos certificados são resultado exclusivo de excelência e qualidade na propriedade.

Aberto a visitação: Aberto a visitação com lojinha na fazenda

Endereço: **Estrada do Fundinho, 1001 – São Luiz do Paraitinga/SP**
Telefone: **(11) 942870204**
Facebook: **LanoAltofarm**
Instagram: **@lano_alto**
Site: **www.lanoalto.com**









LATICÍNIO ARTESANAL GUIDU

Há quase meio século a família Manzano vem transformando um pedacinho de chão em Santa Isabel, SP, num paraíso na terra. O sonho de três irmãos em dar uma vida mais saudável às suas famílias, iniciado em meados dos anos 1970, hoje é realidade e pode ser compartilhado com a população por meio dos Queijos Artesanais GUIDU. Hoje, sob a condução técnica e produção do casal Pedro Manzano, Engenheiro Agrônomo, e Regina Rodrigues, Mestre Queijeira, os Queijos Artesanais GUIDU são produzidos a partir de leite de vacas com genética selecionadas, criadas livres no pasto e com alimentos produzidos no próprio sitio. Vacas saudáveis produzindo o melhor leite utilizado na fabricação de queijos de altíssima qualidade.

Aberto a visitação

Endereço: **Sitio Manzano. Estrada da Boa Vista km 3, bairro do Funil - Santa Isabel /SP**
Telefone: **(11) 97346-9247**
Instagram: **@laticinio_artesanal_guidu**







LATICÍNIO ARTESANAL MONTEZUMA

O Laticínio Artesanal Montezuma, iniciou em 1997, com apenas 5 búfalas. Os queijos eram produzidos em latão de leite e trocados na cidade por pão, carne etc. Eram servidos aos amigos e parentes que incentivaram que se iniciasse um negócio para sustento da família do produtor. Em 2003, conseguiram o Sisp artesanal e os negócios cresceram. O laticínio Artesanal Montezuma, tornou-se o mais premiado Laticínio de Leite de Búfala do Brasil. Hoje possuem uma infraestrutura turística, recebendo visitantes com possibilidades de degustação, observação de búfalos e acompanhamento da fabricação de queijos (com agendamentos). Produzem Queijo Fresco, Mussarela (nozinho, palito, bastão, manta e barra), além de burrata e doce de leite.

Endereço: **Estrada da Serra da Paulista KM 09 - São João da Boa Vista/SP**
Telefone: **(19) 3631 -1294 / (19) 98158-7576**
Facebook: **Laticínio Montezuma**
Instagram: **@laticiniomontezuma / @emporiomontezuma**
Site: **www.laticiniomontezuma.com.br**







LATICÍNIO FAMÍLIA ROSSATO

A história da Família Rossato com búfalos se iniciou no ano de 2000 com o Caio Vinicius Di Helena Rossato, então médico veterinário. Recém-formado ingressou o trabalho de assistência técnica na casa de Agricultura de Pilar do Sul, Sudoeste Paulista, iniciando assistência técnica em pequenos produtores do município e ali surgiu a admiração e paixão por essa espécie. Logo em seguida em uma propriedade adquirida pelo seu pai Osvaldo Rossato com a finalidade de produzir frutas na cidade vizinha Sarapuí, recebeu as primeiras búfalas vindas do estado do Paraná, iniciando a produção e posteriormente a fabricação de queijos artesanais, com a ajuda de amigos e professores do Brasil e da Itália. A Família Rossato foi se aperfeiçoando nas técnicas de fabricação e aos poucos toda família já estava participando do negócio. Caio Rossato se dedicava à produção do leite e todo operacional da fabricação, Michele cuidava de toda parte administrativa e financeira e a irmã mais nova Verena se dedicava a parte comercial. Tinham também a ajuda de parceiros e colaboradores da família. A mãe, Maria Helena Rossato, com seus quase 70 anos tem uma vocação para gastronomia e produz bolachas de nata de búfala, bolos com leite de búfala e dadinhos de tapioca feito com o queijo coalho de búfala, que também ajuda a complementar a renda. Com toda dedicação a família Rossato além de conquistar diariamente novos consumidores vem sendo premiada em concursos de queijos no Brasil. Hoje produz uma variedade de derivados do leite de búfala, sendo eles burrata, iogurte, doce de leite, as mozzarellas em barra, nozinho, palito, trança, bola, manta, queijo fresco, curado e a próvola.

Aberto a visitação: Visita guiada e café da manhã

Endereço: **Estrada Vicinal Jose de Almeida Rosa, 1810, Bairro Turvo, Caixa Postal, 18185-000 - Pilar do Sul/SP**
Telefone: **(15) 99789-1835**
Facebook: **Laticínio Família Rossato**
Instagram: **@laticiniofamiliarossato**









LATICÍNIO HOPELAT

A Hopelat nasceu com o propósito de produzir queijos e laticínios com o sabor e a qualidade da fazenda, a mesma que nossa família sempre teve na produção artesanal. A produção dos queijos da Hopelat utiliza exclusivamente o leite de nossas vacas da raça Jersey, que têm características únicas, oferecendo aos nossos produtos uma qualidade diferenciada. Por dia, são produzidos e processados cerca de 300 litros de leite da própria fazenda, que são transformados em manteiga, iogurte, doce de leite, requeijão cremoso e em barra, além de queijos meia cura, coalho, minas frescal, muçarela e prato. Estamos localizados dentro da área do sítio Bebedouro da Pedra, de 17 hectares, onde são criados aproximadamente 60 animais da raça Jersey, especialmente selecionados por causa da alta qualidade do leite produzido.

Aberto a visitação

Endereço: **Sítio Bebedouro da Pedra – Rodovia Abraão Assed, Km14 - Santa Cruz da Esperança/SP**
Telefone: **(16) 99791-8099**
Instagram: **@hopelat.laticinio**
Site: **hopelat.com.br**







LATICÍNIO TESOURO

O Laticínio Tesouro nasceu da paixão de Leni e Ludgero Pattaro pela criação de búfalas no Sítio Tesouro no início dos anos 2000. A docilidade e adaptabilidade dos animais da raça Murrah na propriedade conquistaram a todos e aos poucos o rebanho foi crescendo e juntamente a produção do leite de búfala. Com o aprimoramento das técnicas de manejo visando em primeiro lugar o bem estar do rebanho, não só a produtividade foi melhorando como também a qualidade do leite. Isto comprovado em testes periódicos realizados em laboratórios especializados na análise de leite. Com o volume e a matéria prima da mais alta qualidade, o próximo passo foi criar o Laticínio Tesouro dentro da propriedade e assim produzir de forma artesanal os melhores produtos feitos exclusivamente com leite de búfala. Hoje são produzidos diversos queijos como o frescal, a mozzarella fresca nas mais variadas formas e a premiada burrata, além do doce de leite de búfala muito apreciado pelos clientes que experimentam.

Aberto a visitação: Aberta à visitação com agendamento Prévio

Endereço: **Sítio Tesouro - Rod. João Ferronato, sn - Zona Rural - Santa Rita do Passa Quatro/SP**
Telefone: **(11) 96083-3584**
Facebook: **Laticínio Tesouro**
Instagram: **@laticiniotesouro**
Site: **www.laticiniotesouro.com.br**









LEITERIA SANTA PAULA

Pequena queijaria artesanal localizada na Serra da Mantiqueira, em São João da Boa Vista-SP. Utilizam leite de vaca e produzem diversos tipos de queijos de massa fresca, todos com receitas autorais e técnicas próprias. Há mais de 30 anos trabalhando na produção de leite, visando o melhor rendimento na atividade e elaborando receitas próprias. Hoje possui uma deliciosa loja com degustação e venda de queijos. Destaque para o Fermier, Fresco Natural, Névoa e Nuvem.

Endereço: **Rodovia SP 342 km 221,5 Zona Rural – São João da Boa Vista/SP**
Telefone: **(19) 99776-8645**
Facebook: **Leiteria Santa Paula**
Instagram: **@leiteriasantapaula**







MAVIT

A Mavit nasceu no coração de um jovem casal apaixonado por derivados lácteos artesanais, sendo ele mineiro e ela paulista. Ambos de famílias tradicionais queijeiras. Trazem desde a infância a essência de fabricar queijos. Somando amor, estudos e dedicação. Em 2019, surgiu a ideia de colocar no mercado o melhor do casal, foi aí que nasceu a marca Mavit. Temos como base uma simples regra: Amor + Dedicação = Artesanal. Produzem o delicioso queijo Onda Branca, um queijo autoral, com casca amarela e fina e em seu interior bem cremoso, além de iogurtes artesanais e doce de leite.

Endereço: **Sitio Mavit estrada NVG-321 - Nova Granada/SP**
Telefone: **(17) 99680-7039**
Instagram: **@mavitfeitoamao**







MULEKINHA QUEIJOS ARTESANAIS

A Cabanha Mulekinha produz queijos, doce de leite e outras delícias da roça em Ibiúna. Dedicados à criação de gado leiteiro Jersey, Luzita e Airton produzem queijos artesanais desde 2010. Por serem de ascendência espanhola, alguns queijos são baseados em receitas da família, originária da Galícia, no norte da Espanha. É o caso dos queijos Javier e Montanha, ambos de massa crua, textura cremosa, sabor amanteigado e maturados em câmara fria. O Montanha, de formato cônico, é finalizado com defumação após a maturação. Também produzem outras variedades como os queijos temperado, frescal e frescal trufado, recheado com goiabada.

Queijos premiados no PRÊMIO BRASIL 2023:

JAVIER queijo de massa crua, maturado, suave e amanteigado medalha de prata

MONTANHA queijo de massa crua, levemente defumado e untuoso medalha de bronze.

Aberto a visitação: Aberta à visitação a visualização da ordenha, do sistema de criação Compost Barn, da queijaria e loja de nossos produtos.

Endereço: **Rodovia Júlio dal Fabro km 14,5 bairro Vargem do Salto - Ibiúna/SP**
Telefone: **(15) 99827-4552**
Facebook: **Cabanha Mulekinha queijos artesanais**
Instagram: **@queijosmulekinha**









NATA DA SERRA

A Nata da Serra produz leite orgânico desde 1997. Esse trabalho tem uma preocupação muito grande com o bem estar das vacas e também para oferecer laticínios sem nenhum tipo de contaminantes para os clientes. Além disso a Nata da Serra é parceira da EMBRAPA, onde desenvolve tecnologia para produção de leite orgânico, pois é uma unidade de demonstração. No início do trabalho a produção dos laticínios era mais voltada aos laticínios mais frescos, com iogurtes, queijo frescal, ricota, muçarela, manteiga, requeijão e queijo meia cura. A partir de 2020 começaram a fazer queijos com maturação mais longa, sendo que possuem 5 tipos: Serrinha, um queijo meia cura com 75 dias de maturação; Serra Negra, que possui a mesma receita do Minas padrão, mas em peças de 5kg e com maturação de 6 meses; Itálico, queijo autoral feito com leite cru, com maturação de 90 a 120 dias; Morbier, queijo de receita francesa e maturação de 6 meses; Parmesão, queijo clássico com maturação de 1 ano'.

Aberto a visitação: Visita guiada, café da manhã.

Endereço: **Rod. Amatis Jose Franchi – Serra Negra/SP**
Telefone: **(19) 99773-7503**
Facebook: **Fazenda Nata da Serra**
Instagram: **@nata.da.serra**
Site: **www.natadaserra.com.br**







PARDINHO ARTESANAL

A base do projeto está na utilização do leite de vacas criadas livremente que se alimentam nas pastagens da mesma propriedade onde são elaborados os queijos. As condições ambientais únicas da região, aliadas à utilização das melhores práticas de bem-estar animal, permitem que os mais ricos sabores do terroir sejam preservados. Este leite especial é proveniente do Gir, raça sagrada originária da Índia. É manipulado em sua forma pura e em blends especiais que buscam evidenciar ao máximo suas propriedades sensitivas. Os queijos de Pardinho Artesanal são elaborados com leite cru e unem o que há de melhor do ponto de vista técnico-laboratorial e asseguram a excelência à produção manual.

Aberta à visitação mediante agendamento

Endereço: Estrada Municipal Constantino Pauletti, km 6.5 - Pardinho/SP
Telefone: (11) 99508-9622
Facebook: Pé do Morro
Instagram: @pardinhoartesanal
Site: pardinhoartesanal.com.br







PÉ DO MORRO

O Pé do Morro é um projeto situado em uma pequena propriedade rural em Cabreúva, no alto da Serra do Japi. Buscam a produção orgânica e natural de queijos, vinhos, azeites e o que o solo, o tempo e a natureza oferecem. Criam produtos com uma identidade própria, respeitando as condições locais e naturais da Serra do Japi e sempre buscando o desenvolvimento das pessoas e do lugar em que estão de maneira sustentável e positiva para todos.

Endereço: Estrada Pé do Morro, SN - Pé do Morro, 13317-899 - Cabreúva/SP
Telefone: (11) 93219-1617
Facebook: Pé do Morro
Instagram: @pedomorro_japi
Site: www.pedomorro-japi.com/







QUEIJARIA BELAFAZENDA

Carolina Vilhena Bittencourt é médica veterinária com especialização em produção de ruminantes, filha de pecuarista desde cedo se apaixonou pelo trabalho na fazenda. Em 2016 iniciou seus estudos como queijeira e fez diversos cursos no Brasil, Estados Unidos e Europa. Fundou a Queijaria BelaFazenda em outubro de 2017.

Em junho de 2019 ganhou uma medalha de prata com o Queijo Sinueiro no Mondial du Fromage em Tours, e em 2021 conquistou um ouro com o queijo Bem Brasil no mesmo concurso, entre outros prêmios nacionais. Apaixonada por todo o processo queijeiro, Carolina valoriza o resgate de técnicas ancestrais e dá palestras e cursos na área de queijos artesanais, adora auxiliar queijeiros iniciantes nesta área desafiadora e apaixonante ao mesmo tempo.

Aberto a visitação: Piquenique na Fazenda (consultar o estabelecimento). Passeio Ecológico Caminho do Mato (O passeio é guiado, consultar o estabelecimento)

Endereço: **https://goo.gl/maps/4haLVkXqYK4Vbd92A - Bofete/SP**
Telefone: **(11) 99767-8187**
Site: **www.belafazenda.com**







QUEIJARIA BOLDERINI

A Queijaria Bolderini está situada em Pindamonhangaba-SP, no Vale do Paraíba, aos pés da Serra da Mantiqueira. Em 2018, Felipe Bolderini e sua esposa Talita Bolderini iniciaram profissionalmente a produção de queijos artesanais, resgatando a tradição e inovando em suas receitas. Os nomes dos queijos são sempre uma referência ao local em que estão inseridos, como forma de valorizar nosso território e levar um pouco da história do sítio que está na família há quase 100 anos.

Queijos premiados: **Malacaxeta -** Ouro no Araxá International Cheese Awards 2023, Ouro no Mundial Queijo Brasil 2019, Prata no VI Prêmio Queijo Brasil 2023 **Borbinha -** Prata no Araxá International Cheese Awards 2023, Prata no Mundial Queijo Brasil 2019, Bronze no V Prêmio Queijo Brasil 2019, **Gran Fideli -** – Bronze no VI Prêmio Queijo Brasil 2023, Bronze no V Prêmio Queijo Brasil 2019.

Aberto a visitação: Possui loja de fábrica com degustações, demonstração de produção artesanal dos queijos.

Endereço: **Estrada Municipal Pinhão do Borba 19900. Bairro Pinhão do Borba - Pindamonhangaba/SP**
Telefone: **(12) 99776-0045**
Instagram: **@queijaria_bolderini**









QUEIJARIA BONANNI

Uma queijaria de um casal trabalhador que produz queijos com muito carinho e dedicação. Proporcionam uma vida mais saudável e acessível ao consumidor. A Queijaria Bonanni, desde a sua fundação, está empenhada em produzir alimentos saudáveis e diferenciados. Localizada em Itu berço da república, a empresa desenvolve, há mais de 10 anos produtos inovadores e de altíssima qualidade. São bebidas lácteas, queijos frescos e maturados, a manteiga artesanal, como também o requeijão de altíssima qualidade – que se destacam pelo sabor e pela leveza. Todos com certificação. Uma história de sucesso construída com uma mistura de tradição, tecnologia e crenças familiares.

Endereço: **R: Maria Aparecida Meneghini, 293 – Nossa Senhora Candelaria - Cep: 13310180 - Itu/SP**
Telefone: **(11) 98340-0187**
Instagram: **@queijariabonanni**
Site: **www.queijariabonanni.com.br**







QUEIJARIA DO JORDÃO

Os queijos da Queijaria Jordão são produzidos por uma família tradicional portuguesa dedicada à fabricação de queijos em Pindamonhangaba/SP, como o Queijo do Jordão Amanteigado (elaborado feito com leite de vaca Jersey, de pasta mole, muito cremosa e parecido com o tradicional Queijo da Serra da Estrela português); o Queijo Maturado (feito com leite de vaca Jersey, maturado em 3 meses); Queijo Pinhal (com opção do de pasta mole, quase cremosa e que derrete com facilidade e o de longa maturação, com pasta semi dura) e o Queijo Parmesão da Mantiqueira (feito com leite de vaca Jersey, com casca lavada, massa cozida, e pasta dura com maturação curta).

Endereço: **Estrada Municipal João Jorge Saad, 19015, Piracuama - Pindamonhangaba/SP**
Telefone: **(12) 99663-2244**
Facebook: **Queijaria de Jordão**
Instagram: **@queijariadojordao**







QUEIJARIA FLOR DA JU

Propriedade rural que oferece uma variedade de queijos artesanais. Sua proprietária possui mais de 15 anos de experiência na produção de laticínios. A queijaria oferece uma variedade de queijos frescos de búfala para atender aos gostos mais exigentes. Possui produtos como bolinhas de búfala e mozzarella de búfala.

Endereço: **Estrada vicinal Mariano Tavares do couto - Queiroz/SP**
Telefone: **(14) 9972-83021**
Instagram: **@queijos_flordaju**







QUEIJARIA JEITO DE MATO

A Queijaria Artesanal Jeito de Mato está localizada em Fernandópolis, no interior de São Paulo, região noroeste paulista. Há 10 anos produz queijos artesanais paulistas premiados. Possuí uma gama bem diversificada de queijos: Queijo Frescal, Requeijão Caipira, Requeijão Caipira com Raspa do tacho, Queijo Orvalho (desenvolvido no curso de cura da Mons), Queijo Campeiro (Medalha de ouro no mundial de queijos em Araxá). A queijaria também produz a manteiga da terra (de garrafa) premiada com medalha de ouro no 2° Mundial de Queijos do Brasil e recentemente lançou o Queijo Ouro negro, um queijo de muita personalidade, com massa mole e casca florida e uma fina crosta de pimenta do reino. A queijaria artesanal Jeito de Mato é Integrante do Caminho do Queijo Artesanal Paulista.

Aberto a visitação: Possui Loja de Fábrica e abre para degustação guiada.

Endereço: **Estrada Municipal Ld Beato 4001 zona rural - Fernandópolis/SP**
Telefone: **(17) 99702-6383**
Facebook: **Queijaria Jeito de Mato**
Instagram: **@queijariajeitodmato**







QUEIJARIA LAGHI & TOSI

Somos uma jovem, porém bem estruturada, queijaria que produz queijo com leite de nossas ovelhas. Nossa queijaria surgiu de uma paixão da família por queijos e do sonho de um dos seus integrantes, Márcio Tosi, em produzir seus próprios queijos. A Queijaria fica no Sítio da Família Tosi, com uma bela estrutura, cercado de verde e belezas naturais em Cabreúva. O prédio recém-reformado, conta com uma estrutura moderna e equipada, pronta para produzir os mais diversos tipos de queijos.

Aberto a visitação

Endereço: : Via Francisco Botti, 1832 - Lote 14 Quadra G - Cabreúva/ SP
Telefone: (11) 98839-6328
site: https://queijarialaghitosi.com.br
Instagram: @laghietosi_queijo







QUEIJARIA RIMA

Quando se casaram e começaram a constituir a nova família, Maria Clara e Ricardo passaram a se questionar sobre a vida que levavam na cidade grande, principalmente com a chegada do primeiro filho. Somando isso com a vontade dos dois de mudar de vida, buscaram um novo rumo. Encontraram em comum o desejo de viver do campo, com mais contato com a natureza, e de produzir alimentos de forma consciente e sustentável. Veio assim, em 2016, a ideia de fazer queijos de ovelha. Decidiram aproveitar a propriedade rural da família em Porto Feliz - que já tinha criação de ovelhas, mas voltada para o corte - e adaptar a estrutura existente para a produção de leite e fabricação de queijos. Para isso, passaram dois meses na Espanha e Portugal, conhecendo as tradicionais produções de leite e queijo de ovelha da região, como o queijo Serra da Estrela. Ao retornar dessa vivência, se despediram da cidade, mudaram para o sítio e deram início a tão sonhada Queijaria Rima.

Endereço: **Estrada Municipal para o bairro Caiacatinga, 13 - Porto Feliz/ SP**
Telefone: **(11) 94189-8818/ (11) 99711-9187**
site: **https://www.queijariarima.com.br**
Instagram: **@queijariarima**







QUEIJARIA SANTA VITÓRIA

A Fazenda Santa Vitória foi criada no século 19, e após produzir café, cana-de-açúcar e se transformar em um cativante refúgio rural, recentemente apostou em produzir queijos artesanais que valorizam a matéria-prima local, surgiu assim a Queijaria Santa Vitória. A produção de queijos especiais começou há pouco mais de um ano, mas já garantiu prêmios, além de fãs.

Endereço: **Rodovia SP 54 km 4 Palha II - Queluz /SP**
Telefone: **(12) 99711-9187**
Instagram: **@queijariasantavitoria**







QUEIJO COM ARTE

É uma queijaria artesanal pioneira na fabricação de queijos autorais e na criação de bovinos da raça Simental (desde 1977). A fazenda funciona de forma verticalizada: tanto produz a sua matéria prima, como transformar em 21 queijos diferentes, muitos deles autorais e premiados nacional e internacionalmente, além de ter uma loja da fazenda e um bistrô temático, com ecotrilha pela reserva legal da fazenda, visita técnica guiada e serviços gastronômicos. Todas as atividades precisam de reserva pelo contato comercial. A propriedade dispõe de piqueniques e passeio ecológico.

Endereço: **Fazenda Santa Luzia – Av. Comendador Serafino Fileppo 1977, Chapada Grande (entrada à 2km da Rodovia Raposo Tavares) - Itapetininga/SP**
Telefone: **(15) 3273-1565 / (15) 99698-5437**
Facebook: **Queijo com Arte**
Instagram: **@queijo_com_arte / @fazendasantaluzia**
Site: **www.queijocomarte.com.br**







QUEIJOS DO REI

Antigamente os queijos eram uma iguaria reservada apenas aos reis e sua corte. Inspirados nessa tradição, os produtos Queijos do Rei são elaborados com a qualidade e dedicação que nossos clientes merecem. Ciceroneados pelo grande amigo Frei Vitório Infantino, religioso italiano radicado no Brasil, fomos à sua região de origem no sul da Itália, onde tivemos a oportunidade de fazer cursos e estágios de diversos caseificios (laticínios na Itália). Aprendemos a dominar as técnicas necessárias para desenvolver a muçarela fresca com leite de vaca (tradição no sul da Itália), a ricota cremosa, scamorza, burrata, burrino, stracciatella entre outros produtos diferenciados. Usamos esse conhecimento a nosso favor para melhorar a qualidade dos produtos tradicionais brasileiros como o queijo minas frescal, queijo minas padrão, requeijão, manteiga, queijo parmesão dentre outros.

Aberto a visitação

Endereço: **Rod. dos Tamoios, 60 – Espigão - Paraibuna/SP**
Telefone: **(12) 97401-6443**
Instagram: **@queijosdorei_**
Site: **www.queijosdorei.com.br**









QUEIJOS MONTE ALEGRE

Iniciamos nossa produção há seis anos, com objetivo de produzir queijos artesanais. No começo fazíamos revenda no comércio local. Com o tempo, fomos enxergando o potencial de trabalhar com turismo rural na propriedade. Foi aí que iniciamos um trabalho de degustação de queijos para divulgar nossos produtos. Fomos evoluindo e ampliando este trabalho que se mantém até hoje! Nosso foco principal é oferecer experiência tanto no café colonial quanto no consumo dos queijos, trazendo as pessoas para vivenciar o cotidiano da vida rural, como os processos acontecem, valorizando assim, a produção de alimentos e o homem do campo. Produzimos sete tipos diferentes de Queijos, com opções para consumo no dia a dia e outros para ocasiões especiais. Queijos Monte Alegre "Da nossa família para sua mesa"

Aberto a visitação

Endereço: **Sítio Estrada 14 - Adamantina/SP**
Telefone: **: (18) 97979-1000**
Instagram: **@queijosmontealegreoficial**







RANCHO ALEGRE CAPRIL E QUEIJARIA

Fundado por Márcia Cabalin Sprinz, nascida e criada numa família de imigrantes italianos e espanhóis onde tudo sempre começava ou terminava em mesas simples e fartas nas cozinhas das avós. Juntando tudo isso ao seu conhecimento no processamento de leite, fazer queijo acabou sendo um caminho natural. Em outubro de 2019 Márcia fundou o Capril Rancho Alegre, produtora paulista que mantém uma fabricação de queijos com base no amor aos animais e no gosto pela culinária simples e familiar. Os nossos queijos possuem características e sabores incríveis e únicos, que diferem bastante daqueles encontrados nas versões com leites de vaca, búfala ou de ovelha. Os queijos de cabra são excelentes para a saúde, pois são menos alergênicos, oferecem uma digestão mais fácil, possuem mais cálcio e menos colesterol. É possível consumi-los nas versões frescas ou maturadas.

O Capril Rancho Alegre está localizado em Porto Feliz, região de Sorocaba, aproximadamente 100km da cidade de São Paulo.

Aberto a visitação: **mediante agendamento**

Endereço: **Estrada Jacutinga , km 52 - Porto Feliz /SP**
Telefone: **: (15) 99116-1325**
Instagram: **@capril_rancho_alegre**
site: **www.caprilranchoalegre.com.br**







RODA DE CARROÇA

Com o turismo rural se destacando nos últimos anos por todo o estado, começam a surgir opções cada vez mais interessantes na região, como o Sítio Roda de Carroça, que pertence à família do produtor Mauro Pires Loureiro, desde que seu pai começou a criar cavalos de corrida de trote, nas décadas de 1980 a 1990. Atualmente o sítio está aberto ao público para que as pessoas possam conhecer e adquirir os produtos, além de ver o rebanho e os demais animais criados pela família Loureiro. Produzem queijo zero lactose, queijos tradicionais, iogurtes e requeijão.

Endereço: **Estrada Municipal Tomoteru Takase S/N - Atibaia/SP**
Telefone: **(11) 97569-1969**
Facebook: **Roda de Carroça**
Instagram: **@_rodadecarroca**







SÍTIO ÁGUA FRIA

O Sítio Água Fria produz leite de vacas A2A2 Jersey e Jersolando e a partir de 2017 iniciou produção de queijos artesanais e outros produtos lácteos. Os queijos frescos, meia cura, de mofo branco, azuis, semiduros e duros são suas especialidades. Além disso produzem também manteiga, queijos lácticos, requeijão, iogurtes e doce de leite. Tudo com leite próprio e rastreabilidade de ciclo sustentável dentro da propriedade.

Endereço: **Rodovia Marechal Rondom, km 218 - entrada para Pirambóia 800mtrs lado direito - Anhembi/SP**
Telefone: **(14) 98201-9904**
Facebook: **Laticínio Sítio Água Fria**
Instagram: **@laticiniositioaguafria**







TERRA LÍMPIDA

A produção artesanal de mais de vinte tipos de queijos diferentes certificados, orgânicos e com bem-estar animal somente com a produção de leite de vaca Jersey. Os donos são italianos e trouxeram a arte queijeira da tradição familiar que inclusive faz parte também da história brasileira.

Endereço: Sitio Terra Límpida, área rural s/n, bairro Delicia - Cássia dos Coqueiros/SP
Telefone: (16) 99723-8883 / (16) 99723-8813
Facebook: Terra Límpida
Instagram: @terralimpida







VIVEDOURO QUEIJARIA ARTESANAL

Queijaria familiar iniciada em dezembro de 2022, com filosofia de produção de queijos naturais e "vivos", leite cru e fermentos naturais do leite como Iogurte, Coalhada e Quefir. Baseado no tripé de sustentabilidade: Sociocultural, a fábrica foi concebida em prédio centenário e histórico do antigo matadouro municipal e agora restaurado visando o fomento do turismo regional; Ecologia, bem estar animal e uso consciente dos recursos naturais; Econômico, com produtos autorais, saudáveis e saborosos. Os produtos não são "queijos tipo", são criações dentro de regras sanitárias seguras (selo SIM) quevão desde os de massa semi-cozida até os de mofo azul.

Endereço: **Rua Alves Costa, 10 Centro - Ribeirão Bonito/SP**
Telefone: **(16) 99790-4720**
Facebook: **Vivedouro Queijaria**
Instagram: **@vivedouro_queijaria**







DICAS: O QUEIJO E SUAS HARMONIZAÇÕES

A história da harmonização com queijos artesanais remonta a séculos atrás, quando os queijos começaram a ser produzidos de forma tradicional e artesanal em diferentes regiões do mundo. Com a crescente valorização dos produtos locais e artesanais, os queijos artesanais têm ganhado destaque e despertado interesse de apreciadores da gastronomia. A harmonização de queijos, ou seja, a combinação cuidadosa de queijos com outros alimentos, tem como objetivo realçar os sabores e criar uma experiência ainda mais rica e prazerosa.

Este guia convida o público a embarcar nesta imersão e ter uma nova experiência gastronômica à sua mesa.

Harmonizações com queijos de cabra, búfala, vaca e ovelha:

Queijos suaves: os queijos suaves harmonizam bem com vinho branco seco, como Sauvignon Blanc, Chardonnay, as frutas frescas (maçã verde, uvas verdes, figos ou fatias de pêra, essas frutas adicionam um toque de doçura e frescor à combinação.

Queijos mais intensos: os queijos intensos harmonizam com vinhos tintos de corpo médio como Pinot Noir ou, um vinho tinto mais jovem e frutado, como um Merlot. A acidez desses vinhos combina perfeitamente com a cremosidade e intensidade destes queijos equilibrando sabores, além de harmonizar com frutas secas como damasco e figos, harmoniza bem também com geleias de framboesa, mirtilo e azeite de oliva.

Queijos envelhecidos: os queijos envelhecidos harmonizam com vinhos tintos mais encorpados, como Cabernet Sauvignon ou Syrah.









DICAS: O QUEIJO E SUAS HARMONIZAÇÕES

As harmonizações com mel, nozes, pães e torradas, ervas frescas, antepastos e folhas verdes podem ser realizadas com queijos suaves, intensos e envelhecidos.

Mel: mel de sabor suave e delicado, como mel de flores silvestres, para não sobrepor o sabor do queijo.
Nozes: as nozes como amêndoas ou nozes pecan trazem uma textura crocante e um sabor levemente adocicado que combina muito bem com o queijo
Pães e torradas: pães rústicos ou torradas crocantes podem servir como base neutra para o queijo, realçando textura e sabor complementar.
Ervas frescas: Experimente adicionar um toque de ervas frescas, como tomilho ou alecrim, ao queijo de cabra. Essas ervas adicionam aromas e sabores sutis que realçam as características do queijo.
Antepastos: Acompanhamentos como tomates secos, azeitonas e pimentões grelhados podem adicionar uma dimensão de sabor e textura.
Folhas verdes: Uma salada de folhas verdes frescas, como rúcula ou agrião, pode oferecer um contraste refrescante para equilibrar a riqueza do queijo.










ROTA TURÍSTICA
DO QUEIJO
ARTESANAL PAULISTA