ROTAS DO QUEIJO DE SÃO PAULO

OUTUBRO 2025



Sabor e qualidade premiados

O queijo paulista tem se destacado em premiações nacionais e internacionais

Tradição e Inovação

Conhecimento do produtor e pesquisa juntos para aprimorar a produção

Rotas do Queijo de São Paulo

INVESTSP

SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO SÃO TODOS

Rotas do Queijo de São Paulo



Expediente

Rotas do Queijo de São Paulo
João Gustavo Pereira Loureiro , José Carlos de Faria Cardoso Junior,
Luiz Henrique Barrochelo, Maria Izabel Merino de Medeiros, Raquel Nakazato Pinotti,
Ana Clemente, Albert Simoncini, Christine Fuchs Grecco, Karina Samantha da Cunha
Renan Henrique Silva de Araújo e Vanessa Fugimoto

Revista Rotas do Queijo de São Paulo
Textos: Raquel Nakazato Pinotti e Fernanda Chiavone
Edição e diagramação: Francisco Tiago da Rosa
Mapas das rotas : Winicius de Souza Martins

Contato:
(011) 3100-0300 | www.investsp.org.br
Av. Escola Politécnica, 82 - Jaguaré - São Paulo - SP - 05350-000

APRESENTAÇÃO

Destacar a produção, estimular o desenvolvimento e promover o queijo tanto no mercado interno quanto no externo são premissas do projeto Rotas do Queijo de São Paulo. A iniciativa visa reforçar o potencial paulista desta cadeia produtiva, cuja estrutura vem se reforçando nos últimos anos, ganhando protagonismo nacional e internacional por meio de premiações em concursos.

A produção paulista, sustentada por centenas de pequenos produtores, concentra-se em importantes bacias leiteiras, como as da Mantiqueira, Vale do Paraíba, Sudeste e Oeste do estado. A iniciativa do Governo do Estado de São Paulo surge, justamente, para fortalecer e dar maior visibilidade a essa cadeia produtiva, atendendo à crescente demanda dos grandes centros urbanos e ao notável crescimento de 20% ao ano na produção de queijos artesanais.

O avanço da formalização do setor é um pilar para este desenvolvimento, com destaque para o Selo ARTE, um marco na valorização dos produtos artesanais. Criado para identificar alimentos que preservam saberes tradicionais e vínculos territoriais, o selo garante a qualidade e segurança para o consumidor. Uma vez registrado no Serviço de Inspeção Estadual (SISP) e aprovado, o produtor paulista pode utilizar o selo, que autoriza a comercialização interestadual e amplia o mercado para além das fronteiras de São Paulo.

A iniciativa Rotas do Queijo de São Paulo é coordenada pela Casa Civil e conta com as contribuições das Secretarias de Agricultura e Abastecimento, Cultura, Desenvolvimento Econômico, Turismo e Viagens e a Invest SP.

Na criação das Rotas do Queijo, a pluralidade do estado se manifesta não só nos sabores, texturas e maturações, mas também nas experiências de visitação, oferta turística e valorização cultural. As rotas buscam destacar a diversidade de estilos e técnicas empregadas nas diferentes regiões — desde os queijos frescos e artesanais até os curados de longa maturação e as especialidades com leite de cabra e búfala.

Prepare sua tábua de queijos e boa leitura!

Tarcísio de Freitas
Governador do Estado de São Paulo

Arthur Lima
Secretário-Chefe da Casa Civil

Jorge Lima
Secretário de Desenvolvimento Econômico

Guilherme Piai
Secretário de Agricultura e Abastecimento

Roberto de Lucena
Secretário de Turismo e Viagens

Marilia Marton
Secretária da Cultura, Economia e Indústria Criativas

Rui Gomes
Presidente da InvestSP

Thiago Camargo
Vice-presidente executivo da InvestSP



ÍNDICE

História e Tradição Láctea no Estado de SP	6
P&D: Inovação Paulista na Produção de Leite e Queijo	8
Regulação do Setor e Inspeções Sanitárias	10
Câmara Setorial: Queijo e Derivados	13
Presidência da Câmara Setorial	16
Os Queijos Artesanais Paulistas	19
Queijos e suas Harmonizações	20
As Rotas do Queijo de São Paulo	22
Rota Alta Paulista	25
Rota Bandeirantes	29
Rota Cuesta, Tiête e Itaqueri	35
Rota Mantiqueira e Vale do Paraíba	41
Rota Noroeste Paulista	49
Rota Nascentes, Águas e Serras Paulistas	55
Rota Sudoeste Paulista	63
Rota Mogiana	69
Rota Destinos e Experiências Queijeiras	73

História e Tradição Láctea no Estado de São Paulo

O queijo paulista, nos últimos anos, ganhou um protagonismo nacional e internacional, por meio de premiações em concursos, variedades de cores, formas e sabores que resultaram em espaço na mídia da gastronomia especializada.

Para alcançar esses resultados, precisamos entender como foi o início da produção de leite, pois é a matéria-prima essencial para a produção de queijo. O estado de SP foi pioneiro na pecuária brasileira, em 1532, quando Martim Afonso de Souza ancorou em São Vicente (SP), com raças Caracu e Holandesa, que depois viram a introdução das raças Gir e Simental (dupla aptidão de carne e leite), resultando em cruzamentos de raças para obter o plantel atual dos produtores rurais.

Além dos bovinos de leite, temos os bubalinos (búfalos) e os pequenos ruminantes (ovinos e caprinos). A atividade leiteira historicamente foi delegada como atividade secundária de uma propriedade rural, com a finalidade de alimentar as pessoas que viviam no campo. Com o intenso processo de êxodo rural no Brasil, dos anos 1960 aos 1980, houve a necessidade de fornecimento de leite para a população urbana, que consumia leites crus.

Com o aumento do consumo, passou-se a intensificar a produção de leite pasteurizado e o processamento, como o leite em pó. Os produtores rurais passaram a adotar a atividade leiteira como principal atividade em suas propriedades, retomando o movimento de melhoramento genético do rebanho.

De forma concomitante, ocorreu a concentração industrial dos laticínios, devido ao aumento da produção, nos anos 80, resultando no menor poder de barganha dos produtores rurais, que tiveram suas margens de lucro diminuídas. Assim, muitos deixaram a atividade ou passaram a investir na agregação de valor à matéria-prima, com a produção de queijo.

Aliado a esse contexto, a cultura do café passou por uma crise nos anos 90, consequência da abertura comercial do Brasil e do fim da regulação de estoques pelo Governo Federal. Assim, muitas propriedades no estado de SP buscaram outras alternativas de atividade rural e, como grande parte delas já tinha o leite na propriedade, passaram a investir e ampliar sua produção.

Nesse período, grande parte dos produtores de queijo iniciou a produção de forma caseira, realizada na cozinha das casas, com equipamentos “caseiros”. Com a boa comercialização da produção, passaram a investir em cursos, rebanho e equipamentos para obter um maior retorno dessa atividade. Até os anos 2000, não existia legislação para a produção de queijo artesanal, apenas em escala industrial.

A Resolução e Instrução Normativa da SAA 30/2001 estabeleceu normas técnicas sobre as condições higiênico-sanitárias mínimas para estabelecimentos de produtos de origem animal sob a forma artesanal, posteriormente alterada pelo Decreto de 2022 (SISP Artesanal).

Ainda existem centenas de pequenos produtores que estão buscando o processo de certificação sanitária e qualificação para chegar a um modelo de negócio que sustente sua pequena propriedade rural. Isso é muito importante, pois essas atividades demandam elevada utilização de mão-de-obra no seu processo produtivo, como forma de fixação do homem no campo. Outro movimento ocorreu com produtores que fizeram elevados investimentos com foco em produtos de nicho de mercado, com identidade, marketing, alto valor agregado e premiações nacionais e internacionais, atendendo à demanda de grandes centros urbanos.



Crédito: Chico Rosa - IA Google ImageFX

Pesquisa e Desenvolvimento: Inovação Paulista na Produção de Leite e Queijo

Para obtenção de excelentes resultados do setor produtivo ocorreram diversos avanços na legislação, informações das pesquisas, financiamento e atendimento da extensão rural. Vale destacar a atuação do estado de São Paulo em suas instituições de pesquisa. Desde a década de 80, a Secretaria de Agricultura e Abastecimento atua em atividades para dar suporte ao desenvolvimento da cadeia produtiva do queijo. Seguem os institutos da APTA (Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios) e as principais ações:

Instituto de Zootecnia (IZ) - Nova Odessa e Registro | https://iz.agricultura.sp.gov.br/

O IZ possui uma atuação em diversas áreas na produção rural, principalmente na área de nutrição animal, melhoramento genético do rebanho, qualidade do leite e fraude na pureza, como leite A2A2. Vale destacar os programas:

- Caravana do Leite: um laboratório móvel para qualificação dos produtores rurais na área da qualidade do leite junto aos produtores rurais.
- Leite A2A2: faz a identificação e certificação do leite e produtos lácteos com essas características para questões de saúde e para empresas de laticínios, com parceria do selo de Pureza 100% búfalo da ABCB.



Instituto Biológico - São Paulo | https://biologico.agricultura.sp.gov.br/

O Laboratório de Bacteriologia Geral (LBG) da Divisão de Pesquisa e Desenvolvimento em Sanidade Animal (DPDSA) do Instituto Biológico faz análises de mastite bovina, representando um desafio sanitário com impactos econômicos relevantes, como redução da produtividade leiteira e aumento dos custos com tratamentos. O LBG auxilia o produtor no diagnóstico laboratorial das mastites bacterianas, permitindo que medidas preventivas e de controle sejam tomadas.





Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL) - Campinas | https://ital.agricultura.sp.gov.br/

Centro de Tecnologia de Laticínios e Bactérias Lácticas (Tecnolat) trabalha com projetos de pesquisa junto a agências de fomento e empresas privadas, assistências tecnológicas, consultorias, análises físicas, físico-químicas e microbiológicas, cursos teóricos e práticos, entre outras atividades. Com corpo técnico qualificado e uma infraestrutura composta de planta piloto de queijos e queijos processados e laboratórios de físico-química, microbiologia e biotecnologia. As pesquisas com queijos englobam:

- Análise, seleção e aplicação de bactérias lácticas provenientes da biodiversidade brasileira com propriedades probióticas e tecnológicas interessantes para serem usadas na produção de queijos, favorecendo maior diversidade sensorial além de benefícios à saúde;
- Testes com uso de novos ingredientes e ingredientes funcionais em escala laboratorial e piloto;
- Obtenção de queijos com redução de gordura, sódio e lactose;
- Aplicação de subprodutos da indústria de alimentos na elaboração de queijos e requeijão;
- Avaliação da sua composição, características físico-químicas e propriedades físicas e funcionais;
- Determinação de agentes patogênicos e deteriorantes;
- Estudos de determinação de vida de prateleira;
- Determinação de índices de maturação/proteólise;
- Controle de qualidade;
- Análises fiscais para órgãos da secretaria e para laticínios/queijarias visando determinar se os mesmos atendem aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQs) determinados pela legislação;

Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (APTA) Regional | https://agricultura.sp.gov.br/apta-regional

São 14 unidades regionais espalhadas pelo estado. A unidade de Bauru é um laboratório (Laboratório de Segurança de Alimentos/LASAB) que tem foco em pesquisa científica aplicada, bem como realiza análises microbiológicas e moleculares que identificam tanto microrganismos patogênicos quanto bactérias lácteas benéficas, fundamentais para a qualidade e segurança dos queijos. Atua também na área de sanidade do rebanho leiteiro, oferecendo suporte técnico para produtores de diferentes portes em todo o Estado de São Paulo, como forma de integrar ciência e campo, garantindo segurança, qualidade e apoio ao desenvolvimento sustentável da produção artesanal. Já a unidade de Pindamonhangaba é uma fazenda experimental que tem parceria público-privada por meio do projeto "Hub do Leite de Pindamonhangaba," com o objetivo de reestruturação da cadeia produtiva do leite na região, por meio da conexão de produtores rurais, empresas, cooperativas e startups para fortalecer a produção leiteira local e impulsionar a inovação.

Para que a pesquisa seja difundida, conta com a extensão rural, realizada pela CATI (Diretoria de Assistência Técnica Integral), que por muitos anos desenvolveu diversos programas. O CATI Leite sempre atuou na qualificação do produtor rural, desde o planejamento do pasto, manejo, boas práticas de produção até a comercialização, por meio de associações e cooperativas que abrangem todo o estado de São Paulo.

Regulação do Setor e Inspeções Sanitárias

Para garantir segurança, qualidade e legalidade, a produção de queijos artesanais está sujeita a diferentes regimes de inspeção sanitária, dependendo de sua escala, do leite usado (pasteurizado ou cru), do local de fabricação, do destino do produto (se será vendido localmente, entre estados, ou até exportado).

Alguns pontos importantes:

- **Serviço de Inspeção Municipal (SIM):** muitos pequenos produtores operam sob inspeção municipal, o que permite comercialização local conforme normas municipais. Geralmente são concedidos pela Vigilância Sanitária Municipal.

- **Serviço de Inspeção Estadual (SISP):** para produtos que saem de município ou que têm demanda maior dentro do estado, ou exigem controle mais especializado, pela Defesa Agropecuária do Estado de SP. https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/

- **Inspeção Federal / Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIF / SISBI-POA / SUASA):** para queijos artesanais que queiram comercializar interestadual ou em mercados com exigências rigorosas, ou exportar, ou quando especificado pelo decreto/legislação federal pelo Ministério de Agricultura e Abastecimento/MAPA.

Além disso, há normas técnicas específicas, instruções normativas do MAPA, regulamentos de Boas Práticas Agropecuárias e Boas Práticas de Fabricação, exigências de salubridade da água, controle de doenças do rebanho (como brucelose e tuberculose) para produtores de leite de origem animal.

O SISP Artesanal, regulamentado pela Lei nº 17.453/2021 e pela Resolução SAA nº 22/2022, é uma política pública inovadora do Governo do Estado de São Paulo voltada à regularização e valorização das queijarias e agroindústrias artesanais. Criado para reconhecer a importância cultural, econômica e gastronômica da produção artesanal, o programa garante que o pequeno produtor possa atuar dentro da legalidade, mantendo sua identidade e tradição, sem abrir mão da segurança alimentar e da qualidade dos produtos oferecidos ao consumidor.

Com um rito simplificado de registro, o SISP Artesanal revolucionou o setor. Em apenas dois anos, o número de estabelecimentos regularizados saltou de 40 para mais de 230, sendo 100 de queijos, tornando-se o maior programa de regularização de agroindústrias de pequeno porte do Brasil. Esse avanço demonstra o sucesso da iniciativa em desburocratizar o acesso à formalização, permitindo que mais produtores rurais conquistem o selo de inspeção e ampliem seus mercados, inclusive com a possibilidade de comercialização em todo o estado.

Outro marco do programa é a criação de uma equipe especializada de fiscalização de produtos artesanais, que atua com foco educativo e orientativo. Essa nova abordagem fortalece a aproximação entre o produtor e o fiscalizador, promovendo um diálogo construtivo e o desenvolvimento conjunto de boas práticas de produção. Assim, o SISP Artesanal reafirma seu compromisso de garantir segurança alimentar com artesanalidade, valorizando o saber tradicional e fortalecendo o desenvolvimento sustentável do campo paulista.

A seguir, alguns depoimentos de produtores paulistas artesanais de queijo.

O produtor de queijos Joaquim Matheus Freire Ferreira, da Cabana da Fonte localizada em Jaboticabal, nos conta um pouco de como essa nova visão do governo de São Paulo para com os Artesanais o ajudou: “Nós estamos na produção artesanal de queijos há 4 gerações. Pelo fato de serem pequenos, nossos avós e tios sempre produziram com medo dos órgãos de fiscalização. Até outro dia, as exigências sanitárias para nossa pequena produção de pouco mais de 50 L/dia era a mesma de grandes queijarias com 10.000 L/

dia. Mas agora, a nova forma que o SISP e o governo de São Paulo estão vendo a produção artesanal nos deu uma chance de regularizar nossos queijos, aumentar a divulgação e sonhar em uma possibilidade dos nossos filhos seguirem na atividade. Para nós foi uma injeção de ânimo, de lá para cá, nossos produtos estão sendo bem mais conhecidos".

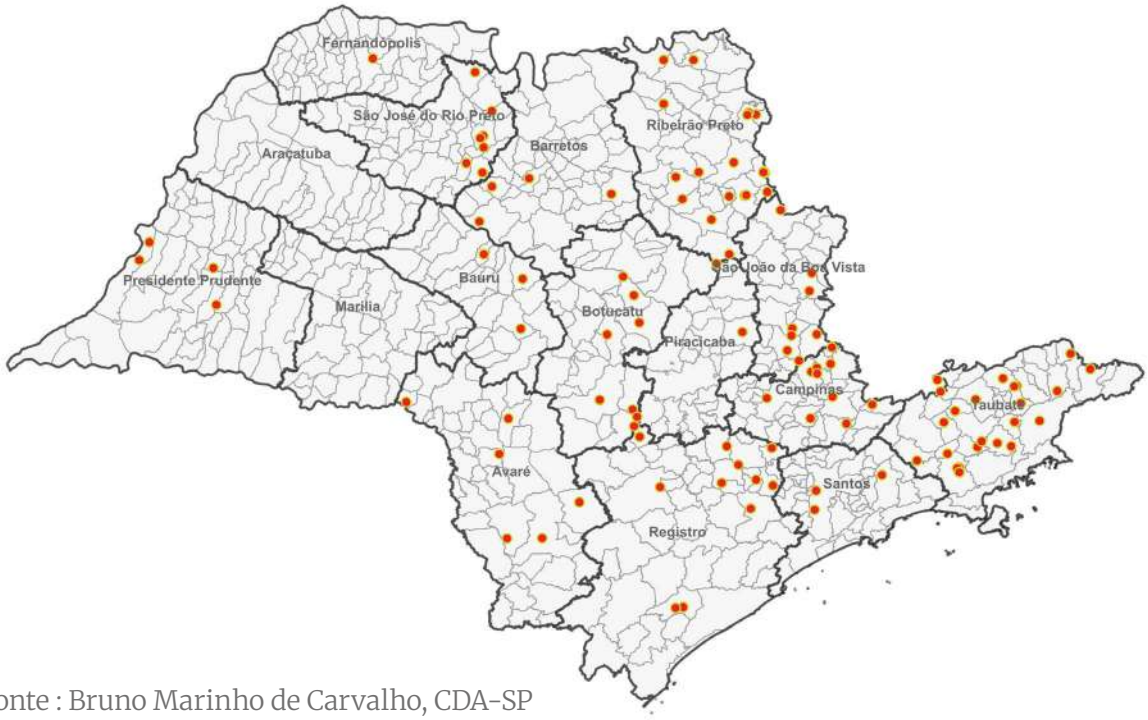
A mudança de postura do SISP representou uma revolução para o mercado do queijo artesanal, com a construção de uma fiscalização presente e sempre disposta a orientar e contribuir. O registro no SISP nos deu dignidade e tranquilidade para trabalhar", diz Francisco Lobello, proprietário da queijaria Brivido do município de Jacareí.

A Queijaria Jeito de Mato ter migrado do S.I.M para o SISP ARTESANAL foi, sem dúvida nenhuma, o divisor de águas para o crescimento profissional da nossa queijaria. Abrindo as portas do mercado estadual para nossos produtos. Além disso, algo que vem sendo de muita importância é a relação SISP e produtores, algo nunca visto. Essa relação entre a defesa agropecuária e os produtores artesanais fortaleceu a cadeia do queijo artesanal e possibilitou que vários produtos e produtores pudessem se regularizar e comercializar seus produtos no estado de São Paulo. Uma relação de confiança e parceria que vem fortalecendo a cadeia e servindo de exemplo para outros estados do país, comenta Diego Trevizan, da Jeito de Mato de Fernandópolis.

"Além de nos dar a condição de entender e perceber o que as pessoas acham do nosso queijo, passamos a ter um parceiro em prol da produção artesanal, levando nosso produto para cada vez mais pessoas com qualidade", diz Paulo Lemos, proprietário da queijaria Lano-Alto de São Luiz do Paraitinga.

"Sou produtora da primeira queijaria artesanal da capital de São Paulo, a QJO Martina. Esse passo só foi possível graças ao apoio e à parceria do SISP, que vem assumindo uma postura de incentivo e diálogo com os produtores nos últimos anos. O registro trouxe segurança, reconhecimento e abertura de caminhos para que o queijo artesanal paulista tenha o espaço que merece", relata Martina Sgarbi, proprietária da Queijaria Martina na capital paulista.

Queijarias com registro do SIS-SP, 2025



Fonte : Bruno Marinho de Carvalho, CDA-SP

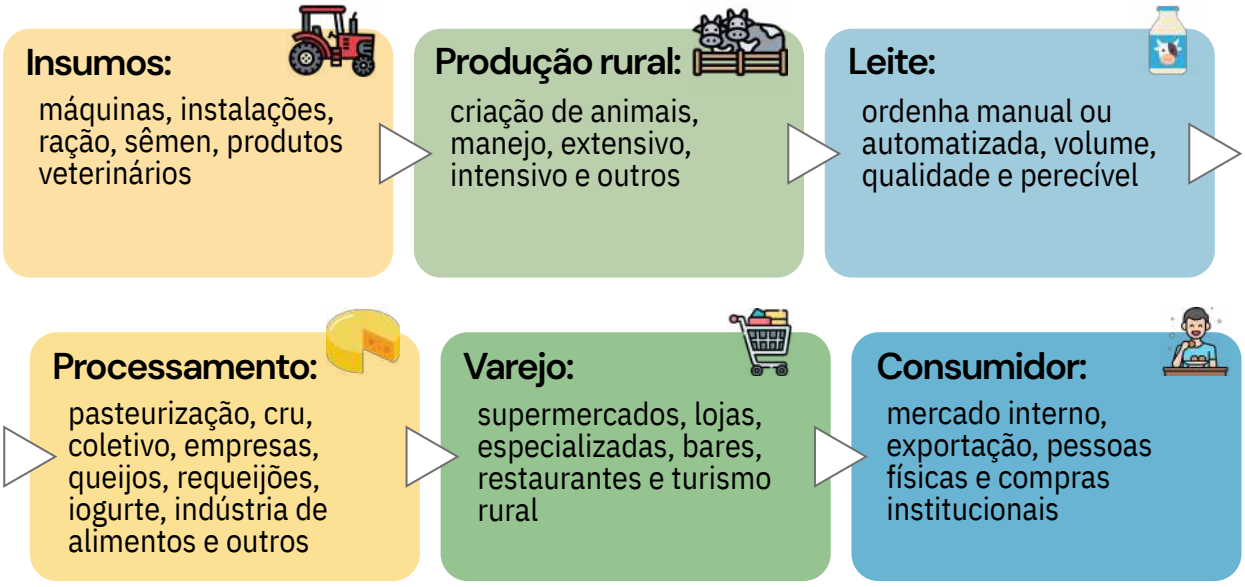


Crédito: Chico Rosa - IA Google ImageFX

Câmara Setorial: Queijo e Derivados

A Câmara Setorial e Temática da Secretaria de Agricultura e Abastecimento é um fórum de discussão e interlocução do setor produtivo com o estado e, por consequência, com a sociedade paulista, nacional e mundial (Decreto Nº 66.417 de 30/12/2021). Atualmente, existem 33 Câmaras Setoriais, cada qual contempla os elos da cadeia produtiva, e a Câmara Setorial do Queijo é uma delas. Em 2022, ocorreu a implantação da Câmara Setorial de Queijo e Derivados a pedido do setor produtivo e suas entidades de representação para a discussão e formalização de suas demandas. O setor produtivo pode ser representado pelos elos da cadeia produtiva do Queijo Paulista. O principal insumo do queijo é o leite, assim a importância da qualidade na produção e as cadeias são dependentes. As principais bacias leiteiras do estado estão localizadas nas regiões no mapa a seguir (IBGE, 2024).

Cadeia Produtiva do Leite e do Queijo

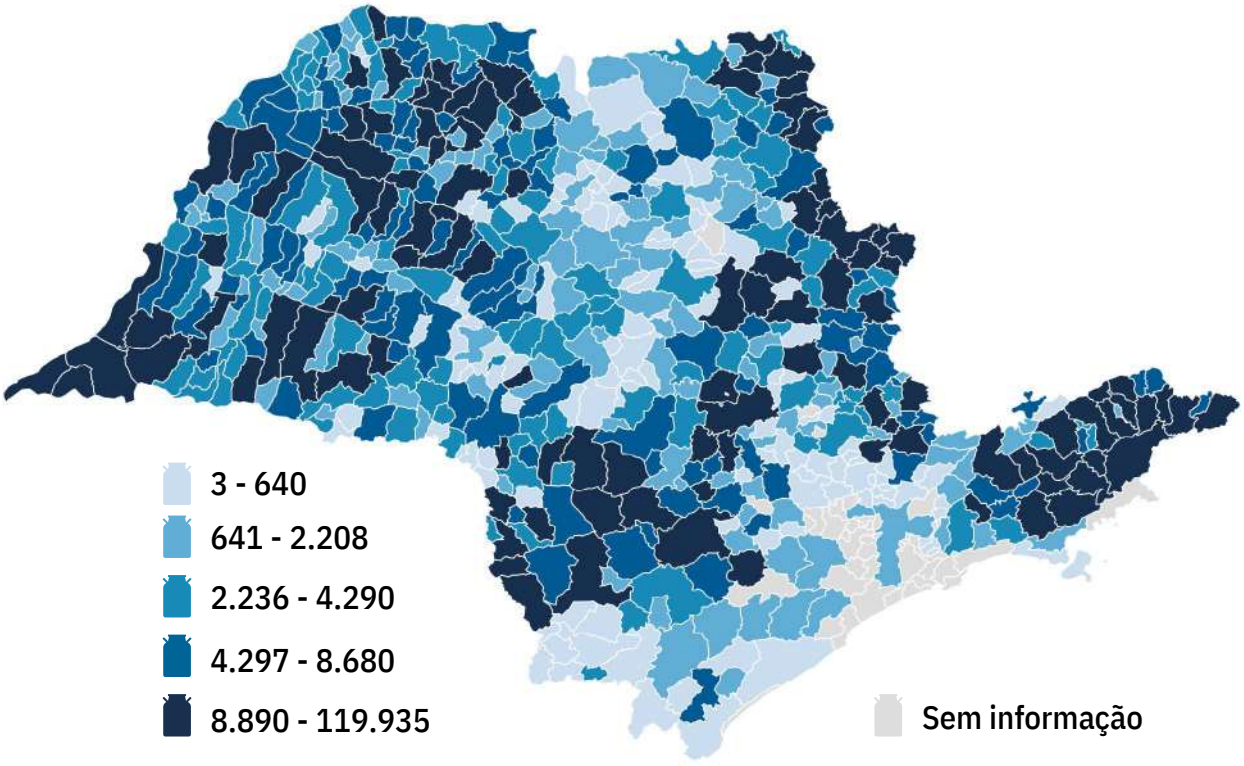


Insumos: são compostos de produtos e serviços necessários para a realização da produção de leite. Fazem parte deste elo as empresas de diversos tamanhos e tipos, como indústria de equipamentos, manejo da cultura, ração dos animais, prestadores de serviços (veterinários, zootecnistas, agrônomos e outros), empresas de inseminação artificial, suplementação de ração e produtos veterinários (vacinas, remédios e outros). As empresas desse elo variam desde prestadores de serviços individuais até grandes multinacionais.

Produtor rural: é responsável pelo investimento, construção de currais, aquisição de animais, tratos culturais e a ordenha diária dos animais, que em alguns casos é realizada duas vezes por dia. Assim, é o elo que corre maior risco na atividade econômica e é o cerne dessa cadeia, pois se trata de uma empresa a céu aberto, sob efeitos das mudanças climáticas e crises sanitárias. Por se tratar de uma atividade de elevados custos diários com mão de obra e perda de animais, diz-se que a atividade leiteira é a mais exigente e difícil dentre as atividades rurais. Isso originou um conhecimento popular que considera a atividade rural que gasta, mas tem

dinheiro diário porque o leite é tirado todos os dias. No Brasil, o volume de produção possui uma estabilidade há 10 anos, nos 35 bilhões de litros/ano (IBGE, 2025), em decorrência da dimensão continental do país. Mesmo com oscilações de preço e importação, o consumo interno absorve a produção. Os números paulistas estão pulverizados pelo estado, destacando-se as principais bacias leiteiras: Mantiqueira, Vale do Paraíba, Sudeste e Oeste do estado, que em grande medida atendem os laticínios em suas regiões.

Valor de Produção de Leite nos municípios de SP (mil reais)



Fonte : IBGE, 2025

Processamento: é constituído pelas etapas que vão desde o momento da ordenha, que pode ser manual, semiautomatizada e automatizada. O produto é altamente perecível, assim, quando ocorre a ordenha, já é necessária uma logística para utilização do mesmo, seja pasteurização ou mesmo processo de queijos de leite cru. O leite pode ser processado na propriedade rural ou seguir para um laticínio. Dependendo do processo de produção, o queijo pode ser feito em apenas algumas horas ou também levar meses de maturação, que possui um elevado nível de especialização e técnicas de outros países no desenvolvimento de novos produtos. De modo geral, as etapas compreendem coleta de leite, resfriamento, pasteurização, processo de maturação e embalagem do produto. A complexidade das operações vai depender do produto final e do mercado consumidor. O Brasil produz cerca de 1 milhão de toneladas de queijo/ano (Embrapa, 2023), e os queijos artesanais têm um crescimento de 20% anual, seguindo essa tendência que os produtores paulistas estão investindo na sua produção.

Comercialização: é uma etapa muito importante para o produtor rural, pois é quando ocorre a remuneração de toda a sua atividade. Em alguns casos, a comercialização pode ocorrer antes da etapa de processamento, no caso de venda para laticínios, em grandes volumes, sem identidade ao consumidor final ou marca própria. Hoje

podemos verificar a existência de diversos produtores que lançaram seus produtos e marcas de produtores rurais para obter maior retorno do seu investimento, com venda em feiras, turismo rural e restaurantes em suas propriedades. Esses produtores passaram a entender que a comercialização define a dinâmica da cadeia produtiva toda, e o contato com o consumidor final facilita na compreensão de novas tendências de consumo. De modo geral, existem diversas variáveis que definem a comercialização, como volume, qualidade, preços, certificações, diferenciados (gourmet e especial), barreiras não-tarifárias (queijo de outros estados) e outros.

Varejo: são os pontos de comercialização do produto ao consumidor final, como supermercados, bares, restaurantes, eventos, área rural e online. Nos últimos anos, têm ganhado destaque as lojas especializadas com "queijista" profissional em queijos artesanais. Até mesmo as gôndolas dos supermercados passaram a ter uma área destinada aos queijos artesanais e premiados.

Consumidor final: o Brasil é um grande mercado consumidor de queijo, mesmo ainda com consumo per capita de 5kg/ano (ABIQ), que em grande medida é de queijo tipo muçarela. Esses números representam uma demanda reprimida de consumo de queijo, assim o país é o principal destino de produção. Em 2024, ocorreu a abertura do mercado americano e as conquistas de concursos mundiais de queijo. Ainda somos grandes importadores de queijos suíços, franceses, argentinos e holandeses.



Presidência da Câmara Setorial

O presidente da Câmara Setorial do Queijo é a pessoa responsável pela gestão de seus membros, que representam os diversos elos da cadeia produtiva do setor e o cargo deve ser ocupado, necessariamente, por um representante do setor produtivo. Atualmente, Martin Breuer, produtor rural e proprietário da Fazenda Santa Luzia, é o seu presidente.

A Fazenda Santa Luzia, localizada em Itapetininga, foi adquirida em 1973 pelo pai de Martin, Helmut, e foi pioneira no melhoramento genético das raças Simental e Holandesa. No final dos anos 80, Martin assumiu os negócios da fazenda. Enfrentando dificuldades no retorno financeiro da atividade leiteira, ele decidiu investir na produção de queijos com o apoio de sua esposa, Maristela Nicolellis, que buscou especialização em cursos no Brasil e no Exterior, enquanto construíam a queijaria.

Eles se depararam com as dificuldades de uma legislação e um mercado voltados ao queijo industrial. Para aprimorar a produção, a fazenda Santa Luzia foi a primeira propriedade do estado de São Paulo a obter a certificação SIS-SP em 2001. Essa conquista tornou a gestão do negócio mais complexa, exigindo a profissionalização da administração e o desenvolvimento de uma logística entre os núcleos de produção de leite e queijo.

Foi necessário estudar a fundo os processos biológicos e químicos para a obtenção higiênica do leite e os processos microbiológicos da transformação da caseína, baseando o projeto no conhecimento técnico em uma região sem forte tradição queijeira.

Essa ruptura com o saber tradicional permitiu que desenvolvessem novas receitas. Inicialmente, focados em resultados econômicos, a criatividade foi limitada, já que o mercado e a legislação privilegiavam os queijos comerciais. No entanto, em dado momento, perceberam haver espaço para os queijos autorais, embora a maioria da produção seguisse os moldes dos queijos tradicionais previstos pelo Serviço de Inspeção.

A conquista do mercado, com um volume de produção pequeno, foi desafiadora, e foi preciso fidelizar o consumidor aos poucos. Com o tempo, o trabalho sério resultou em reconhecimento explícito dos consumidores, permitindo a introdução do conceito de "arte" na marca, a Queijo com Arte, para destacar o produto com história, identidade e originalidade, além de ser um simples alimento.

Cada queijo passou a ter apresentação personalizada, com o desenvolvimento de cascas comestíveis de diversas cores e origens vegetais.

A queijaria passou a trabalhar em duas vertentes: os queijos tradicionais, que garantiam o fluxo de caixa seguindo as receitas chanceladas pela Inspeção, e os queijos autorais, que começaram a se destacar em concursos.

Atualmente, a fazenda se transformou em um pequeno polo de turismo rural, contando com uma loja de queijos e um bistrô temático focado nos produtos, além de oferecer caminhadas ecológicas educativas na reserva legal, visitas técnicas guiadas e espaço para cursos e workshops.

Em 2023, Martin Breuer, com sua experiência como produtor rural e queijista, e sua atuação em entidades do setor (APQA e Caminhos do Queijo Paulista), assumiu a presidência da Câmara Setorial de Queijos e Derivados.



Crédito: Chico Rosa – iA Google ImageFX



Crédito: Chico Rosa – IA Google ImageFX

Os Queijos Artesanais Paulistas: Tradição, Território e Sabor

O Estado de São Paulo tem se consolidado como um dos polos mais criativos e diversificados na produção de queijos artesanais do Brasil. Fruto da dedicação de pequenos produtores, da influência de imigrantes e da inovação de novas gerações de queijeiros, os queijos paulistas expressam o terroir do estado — a combinação única entre clima, solo, pastagem e saber fazer local.

Em diferentes regiões, surgem queijos que preservam a tradição e, ao mesmo tempo, incorporam técnicas modernas de maturação e controle de qualidade. De produtos frescos a curados de longa guarda, de leites de vaca, cabra e búfala, os queijos paulistas conquistam cada vez mais espaço nas mesas e prateleiras do país.

Tipos de Queijo Artesanal produzidos em São Paulo, alguns dos estilos e variedades com destaque no estado:

muitos produtores paulistas têm investido na caprinocultura para elaborar queijos desde os frescos (mais

macios, suaves) até os maturados. Existem versões com diferentes graus de maturação, inclusive queijos de casca florida, temperados ou com introdução de fungos nobres.

Queijos tipo "meia cura" / maturação média: variedades intermediárias entre frescos e curados, oferecendo sabor mais complexo que o fresco, porém menos forte que os curados de longa cura. Em São Paulo, algumas queijarias oferecem versões artesanais de meia cura, com maturação moderada.

Queijos tipo fresco (frescal): com textura macia, sabor suave, alto teor de umidade, consumo rápido. Muitas das queijarias artesanais produzem queijos frescos como parte de sua linha, especialmente com leite de vaca ou cabra.

Versões curadas ou de longa maturação: queijos mais firmes, de sabor mais acentuado, cor mais pronunciada e com amadurecimento prolongado. Algumas fazendas começam a explorar maturações de meses, inclusive estilos inspirados em queijos europeus, dependendo de clima, ambientes de cura, entre outros.

Queijos de búfala, variantes "tipo italiano" ou especialidades: há produtores que experimentam queijos tipo mussarela, burrata, ou outras especialidades com leite de búfala ou adaptando técnicas de outras tradições.

Essa diversidade permite aos visitantes da rota vivenciar uma verdadeira jornada sensorial: conhecer desde queijos suaves, quase que "do dia", até queijos complexos, maturados, com sabores aflorados pelo ambiente, pelas cascas, pelos fungos ou temperos.

Queijos e suas Harmonizações

A arte de harmonizar queijos é tão antiga quanto sua própria história. Desde os primeiros queijos artesanais produzidos em fazendas familiares até os premiados queijos paulistas de hoje, o prazer está em descobrir como cada sabor se transforma quando encontra o par ideal.

Com o renascimento da produção artesanal no Brasil, e São Paulo como protagonista nesse movimento, os queijos do estado têm revelado uma riqueza de aromas, texturas e personalidades que encantam chefs e apreciadores. Este guia é um convite para viver essa experiência à mesa, explorando harmonizações que valorizam a origem, a tradição e o terroir paulista.

Queijos e vinhos: encontros clássicos e perfeitos

Queijos suaves (frescos e jovens)

Feitos com leite de cabra, búfala ou vaca, são delicados e cremosos. Harmonizam com vinhos brancos leves e aromáticos, como Sauvignon Blanc, Chardonnay jovem ou espumantes brut. Frutas frescas (maçã verde, uvas, figos ou pêras) adicionam frescor e equilibram a acidez.

Queijos de sabor intenso (médios ou azuis)

Queijos maturados de cabra, meia cura ou azul, como gorgonzola artesanal, pedem vinhos tintos de corpo médio, como Pinot Noir, Merlot ou blend de Syrah e Grenache. A doçura das geleias de frutas vermelhas, o toque salgado das azeitonas e a maciez das frutas secas formam combinações irresistíveis.

Queijos curados e envelhecidos

A estrutura firme e os sabores marcantes pedem vinhos igualmente complexos: Cabernet Sauvignon, Syrah, Tannat ou vinhos fortificados, como o Porto. Os taninos e o teor alcoólico realçam a intensidade e o sal natural desses queijos. Acompanhamentos que fazem diferença.

Mel: escolha tipos de sabor suave, como o de flores silvestres ou laranjeira, que realçam o queijo sem sobrepor seu sabor.

Nozes e castanhas: amêndoas, castanha-do-pará e pecan acrescentam textura e notas adocicadas.

Pães e torradas: prefira os pães rústicos, integrais ou de fermentação natural, que equilibram o paladar e servem de base neutra para o queijo.

Ervas frescas: tomilho, alecrim e manjerona podem transformar um queijo de cabra em uma experiência aromática e sofisticada.

Antepastos: tomates secos, pimentões grelhados e azeitonas curadas reforçam o sabor dos queijos médios.

Folhas verdes: rúcula, agrião e alface americana trazem leveza e contraste, ideais para compor tábuas e saladas com queijos artesanais.

Um convite ao paladar paulista

Os queijos artesanais de São Paulo são o reflexo do seu território: diversos, inovadores e cheios de identidade. De regiões serranas com clima ameno às fazendas do interior com tradições centenárias, cada queijo carrega o saber e o sabor do produtor.

Harmonizar é celebrar o encontro entre o campo e a mesa, entre o artesanal e o contemporâneo. Experimente, descubra e crie suas próprias combinações. Porque, em São Paulo, o queijo também é cultura.



Crédito: Chico Rosa – iA Google ImageFX

As Rotas do Queijo de São Paulo

São Paulo é um estado de múltiplos sabores, e o queijo é um deles. De pequenas propriedades familiares às queijarias urbanas, o que se produz aqui é resultado da mistura entre técnica, inovação e o amor pelo fazer artesanal. Cada região tem seu sotaque e sua receita: queijos de vaca, cabra, búfala e ovelha, frescos ou maturados, simples ou autorais, todos com a mesma essência que transforma o leite em arte.

O queijo paulista representa o encontro entre o campo e a cidade, entre o passado e o futuro. Ele nasce do cuidado com os animais, da qualidade do leite, do respeito ao tempo de maturação e da curiosidade criativa que impulsiona novos sabores e texturas. É fruto de famílias que dedicam a vida à terra e que agora compartilham suas histórias com os visitantes.

As Rotas do Queijo de São Paulo convidam você a explorar esse território vivo, feito de paisagens, aromas e pessoas que transformam o cotidiano em experiência. Um percurso que une tradição, hospitalidade e sabor, revelando um novo orgulho paulista: o queijo como expressão cultural e destino turístico.

Cada rota revela um pedaço da história e do sabor paulista. Em fazendas, queijarias e destinos acolhedores, o visitante descobre o talento e a dedicação de produtores que transformam o leite em arte. São experiências que unem tradição, inovação e identidade regional — uma verdadeira jornada pelos sabores e pelas paisagens de São Paulo.

O queijo é parte da história e do cotidiano paulista.

Das terras do interior às grandes cidades, ele representa o talento de produtores que transformam o leite em cultura, tradição e sabor.

O projeto Rotas do Queijo de São Paulo nasce para valorizar esse trabalho, conectar regiões e fortalecer o turismo ligado à produção local. Ele reúne pequenas propriedades, fazendas, queijarias e destinos que oferecem experiências autênticas, da produção à mesa.

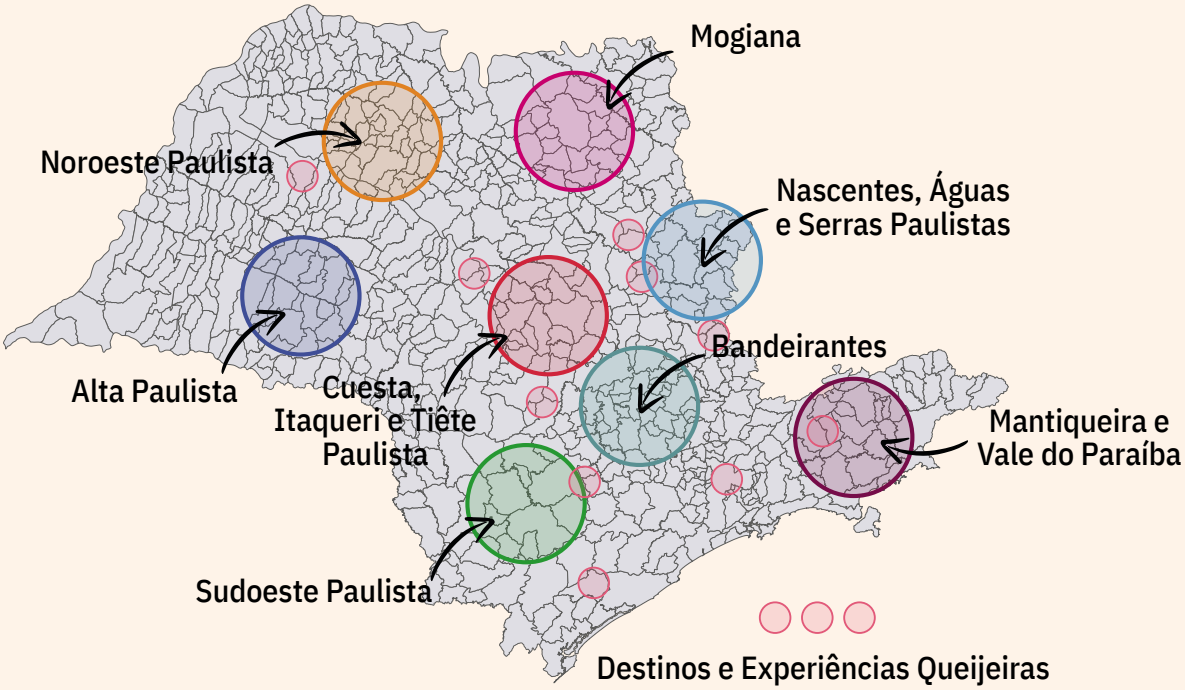
A iniciativa une turismo, agricultura, desenvolvimento econômico e identidade paulista. Fortalece produtores, estimula o consumo de alimentos artesanais e amplia as oportunidades de geração de renda, trabalho e conhecimento em todo o estado.

Fruto da parceria entre o Governo do Estado de São Paulo, instituições e produtores, as Rotas do Queijo promovem qualidade, sustentabilidade e reconhecimento ao queijo paulista.

As Rotas do Queijo convidam o visitante a vivenciar histórias, sabores e saberes que revelam a alma de São Paulo, um estado que transforma o leite em arte e o queijo em experiência.

Rotas do Queijo de São Paulo

Acesse o site das Rotas do Queijo



ALTA PAULISTA
Adamantina, Marília, Paraguaçu Paulista, Salto Grande e Queiroz

BANDEIRANTES
Boituva, Campinas, Cabreúva, Jundiaí, Itu, Itupeva, Nova Odessa, Porto Feliz e Tatuí

CUESTA, TIÊTE E ITAQUERI
Anhembi, Bofete, Botucatu, Ibitinga, Ipeúna, Pardinho, Piracicaba, Santa Rita do Passa Quatro e Torrinha

MANTIQUEIRA E VALE DO PARAÍBA
Areias, Caçapava, Cunha, Guaratinguetá, Jacareí, Natividade da Serra, Paraibuna, Pindamonhangaba, Queluz, Redenção da Serra, São Luiz do Paraitinga e São Bento do Sapucaí

NOROESTE PAULISTA
Alto Alegre, Catanduva, Fernandópolis, Marinópolis, Nova Castilho, Olímpia e Urupês

NASCENTES, ÁGUAS E SERRAS PAULISTAS
Amparo, Bragança Paulista, Casa Branca, Caconde, Espírito Santo do Pinhal, Joanópolis, Pedra Bela, Santa Isabel, São João da Boa Vista, São José do Rio Pardo e Serra Negra

SUDOESTE PAULISTA
Avaré, Ibiúna, Itaberá, Itapetininga, Itararé, Pilar do Sul e Sarapuí

MOGIANA
Pedregulho, Jaboticabal, Cássia dos Coqueiros, Santa Cruz da Esperança e Jardinópolis

DESTINOS E EXPERIÊNCIAS QUEIJEIRAS
Araçatuba, Bauru, Itapira, Jacareí, Pariquera-Açu, Pirassununga, Porangaba e São Paulo



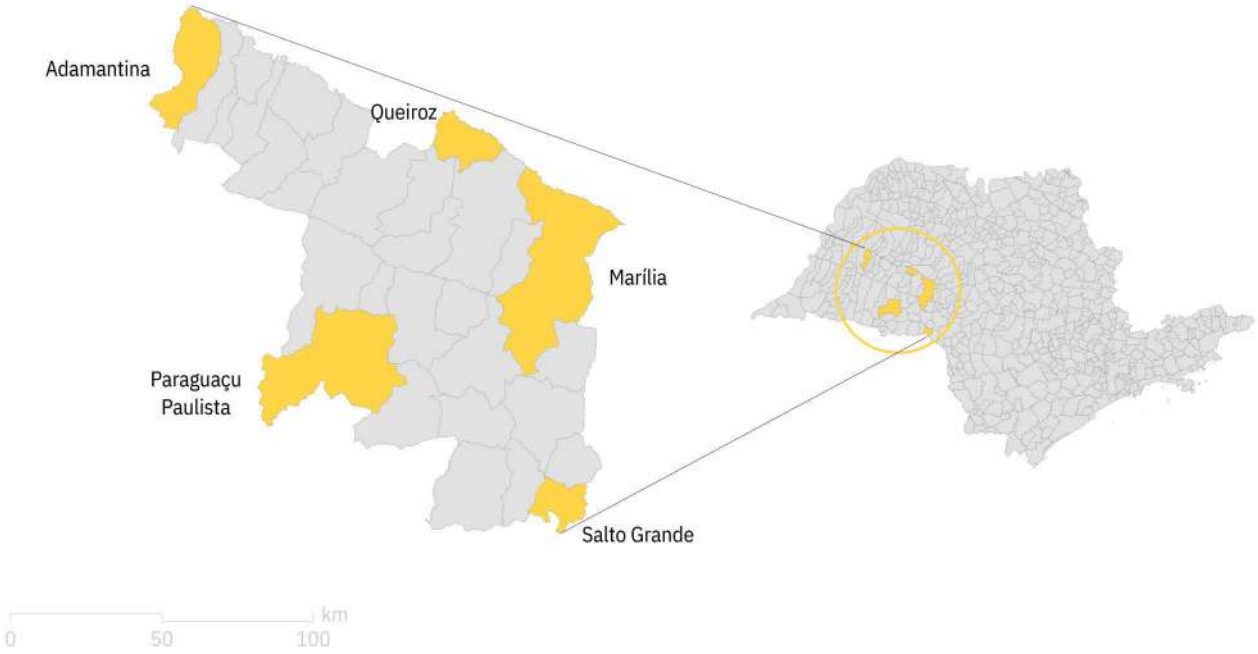
Rotas do Queijo de São Paulo

ALTA PAULISTA

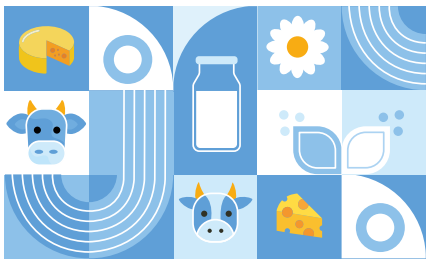
Parque das Cerejeiras - Paraguaçu Paulista

Foto: reprodução facebook @fotodelugaresaleatorios

ROTA ALTA PAULISTA



CIDADES NESTA ROTA
Adamantina
Marília
Paraguaçu Paulista
Salto Grande
Queiroz



Entre fazendas familiares e paisagens rurais, a Rota Alta Paulista revela o sabor do interior em sua forma mais autêntica. Paraguaçu Paulista, Adamantina, Tupã, Marília, Salto Grande e Queiroz formam um percurso onde a tradição do leite se transforma em queijos premiados, cafés coloniais e experiências que unem campo e mesa.

Explore sabores, histórias e hospitalidade na Rota Alta Paulista.



BÚFALAS SÃO JOÃO

Paraguaçu Paulista

Sítio São João, Bairro Água do Sapé

Experiências:

Loja, degustações, visitas guiadas, cursos, almoços harmonizados, restaurante, mini-fazendinha e cavalgadas

sábado e domingo

Fundada em 2016, nasceu da experiência pessoal de sua proprietária, que descobriu no leite de búfala A2A2 uma alternativa saudável e nutritiva — e transformou essa descoberta em um negócio familiar de sucesso.Hoje, a propriedade produz 36 produtos artesanais, entre queijos, iogurtes e doces, todos feitos com leite das búfalas criadas no próprio sítio. Entre os destaques estão mozzarella, queijo fresco, coalho, ricota, parmesão, meia cura e doce de leite.

CONTATO:
(18) 99643-8262
www.bufalassaojoao.com.br
@bufalassaojoao



QUEIJOS MONTE ALEGRE

Adamantina

Sítio Estrada Quatorze – Adamantina

Experiências:

Visitas guiadas, mini-fazendinha e trilhas ecológicas - ***domingo***

A Queijos Monte Alegre produz há oito anos queijos artesanais de vaca e cabra, mantendo viva a tradição familiar e o amor pelo campo.
A propriedade oferece um turismo rural acolhedor, com destaque para o café colonial servido aos domingos, onde os visitantes podem saborear produtos frescos e conhecer de perto a rotina da produção artesanal.Entre os produtos estão minas frescal, ricota, boursin, requeijão de corte e cremoso, queijo paulista, estrela de ouro, mussarela e mussarela defumada.

CONTATO:
(18) 99797-9100
queijosmontealegre@outlook.com
@queijosmontealegreoficial



LEITE JÓIA

Adamantina

Rua Quintino Bocaiúva, s/nº – Itamarati

Experiências:

Loja, degustações (simples e conduzidas), visita guiada à produção, visitas técnicas - ***todos os dias***

A Leite Jóia (Adamantina) nasceu da união de famílias produtoras da Nova Alta Paulista para manter viva a tradição do leite na região. Com leite de vaca e de búfala, produz queijos artesanais como meia-cura premium, mussarela, nozinho, manta e burrata de búfala, parmesão premium, requeijão de corte e manteiga — todos sem aditivos, corantes ou conservantes. A loja reúne ainda produtos regionais como geleias, conservas, mel, vinhos e charcutaria, formando uma vitrine da gastronomia local.

CONTATO:
(18) 99751-6815
www.leitejoia.com.br
@leitejoia



SÍTIO HORIZONTE AZUL

Marília

Rod. Dona Leonor Mendes de Barros, km 302

Experiências:
Loja, degustações, mini-fazendinha e workshops
Agendamento prévio

O Sítio Horizonte Azul é uma pequena propriedade de agricultura familiar dedicada à produção de queijos artesanais premiados.
O diferencial está nas mini vacas leiteiras, criadas com manejo cuidadoso e alimentação natural, o que confere qualidade excepcional ao leite e aos queijos. Entre os destaques estão o Requeijão de Corte e os queijos Meia Cura em versões tradicionais, banhados no vinho e recheados com azeitonas — todos premiados em concursos nacionais e estaduais.

CONTATO:
(14) 99623-5832
sitiohorizonteazulmarilia@gmail.com
@sitio.horizonte.azul



CAPRIL SALTO DO PANEMA

Salto Grande

Rua João de Oliveira Negrão, 1480

Experiências:
Visitas guiadas, degustações, piqueniques, restaurante e eventos - ***sábado (10:30 e 16:00)***

Às margens do Rio Paranapanema, em Salto Grande, o Capril Salto do Panema é referência na produção artesanal de queijos de cabra e no turismo gastronômico da Alta Paulista. A criação é composta por cabras Saanen P.O. (Puras de Origem), reconhecidas pela qualidade do leite, e a queijaria elabora produtos autorais como Boursin (em várias versões), Feta, Chevrotin e o premiado Caprino Romano — todos de sabor delicado e identidade marcante.

CONTATO:
(11) 2068-9572
www.caprilsaltodopanema.com.br
@trapiche_salto_grande



QUEIJARIA FLOR DA JU

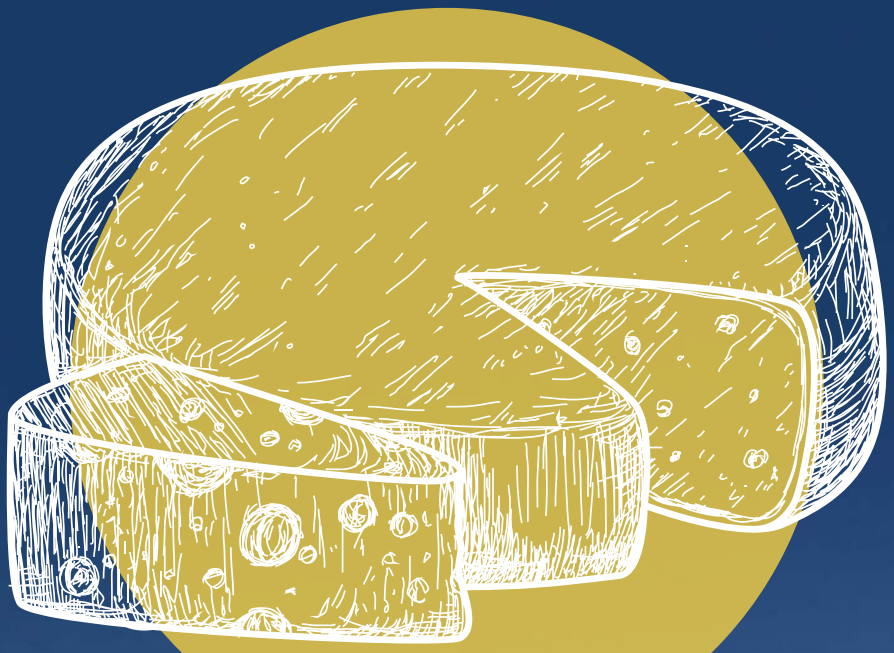
Queiroz

Estrada Vicinal Mariano Tavares do Couto

Experiências:
Loja, degustações (simples e conduzidas), visita guiada à produção - ***segunda a sábado***

A Queijaria Flor da Ju nasceu do amor pelo campo e pela tradição queijeira da Alta Paulista. A produção começou de forma artesanal, com o leite das próprias vacas e o cuidado em cada etapa do processo — do pasto ao queijo. Hoje, a Flor da Ju é reconhecida pela qualidade e pelos sabores que traduzem o terroir local, com queijos de vaca que combinam textura cremosa, maturação equilibrada e identidade regional. A marca tornou-se referência na região, unindo tradição familiar e inovação artesanal.

CONTATO:
(14) 99728-3021
@queijos_flordaju



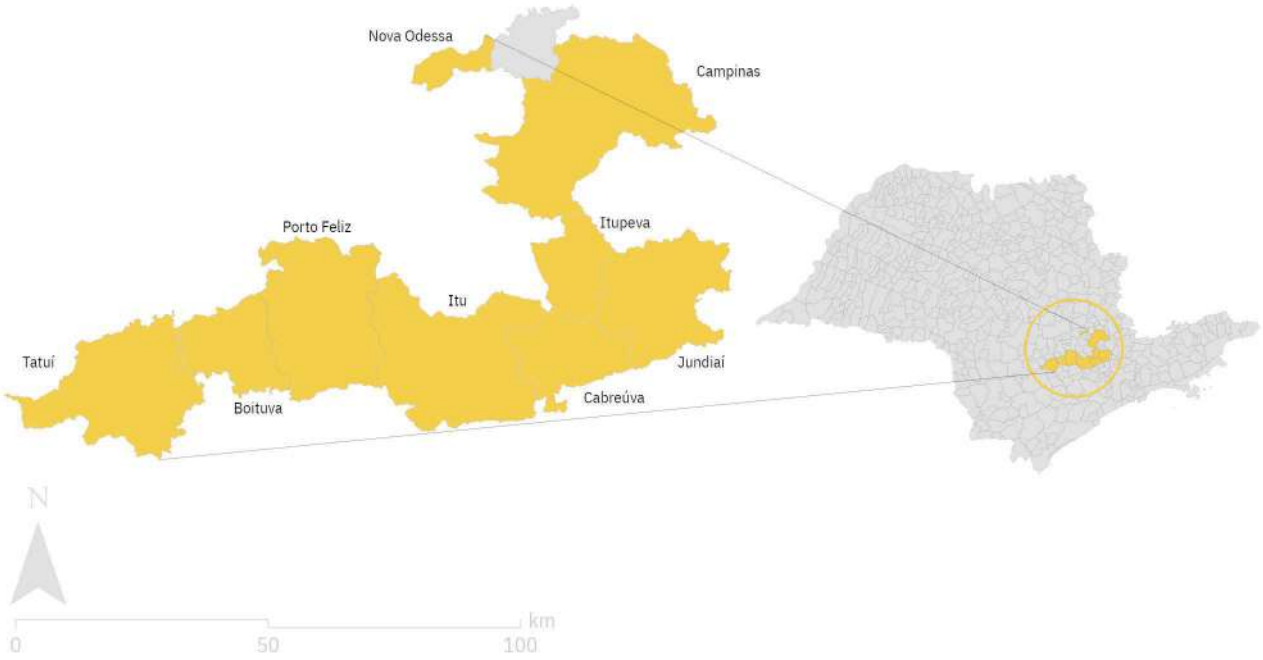
Rotas do Queijo de São Paulo

BANDEIRANTES

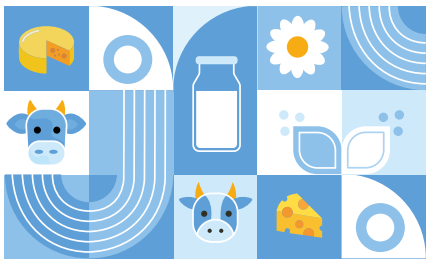
Estação Nova Quilombo - Itupeva

Foto: Paulo Preto

ROTA BANDEIRANTES



CIDADES NESTA ROTA
Boituva
Cabreúva
Campinas
Jundiaí
Itu
Itupeva
Nova Odessa
Porto Feliz
Tatuí



De Boituva a Jundiaí, passando por Itu, Tatuí e Campinas, a Rota dos Bandeirantes une tradição e inovação. São queijarias premiadas, propriedades familiares e empórios que resgatam o melhor da cultura paulista do leite, de ovelhas, vacas e cabras, com produções artesanais e experiências gastronômicas inesquecíveis.

Descubra a Rota dos Bandeirantes e viva o queijo como cultura.



CAMPO EM CASA
Boituva
Av. do Trabalhador, 963

Experiências:
Loja, degustação simples, visitas técnicas

A Campo em Casa conecta tradição familiar e respeito à terra. O rebanho é tratado como protagonista, criado solto e com alimentação natural, o que resulta em leite puro e produtos sem aditivos. O portfólio nasceu com o iogurte de abacaxi — homenagem aos bisavós — e cresceu com outros iogurtes artesanais e o queijo Dejo Pintasilgo, um parmesão de 12 meses que celebra o tempo e a paciência do fazer queijeiro. A loja no sítio reúne laticínios próprios e uma curadoria de parceiros sob o selo Campo em Casa Seleciona.

CONTATO:
(15) 99607-3399
www.campoemcampo.com
@campoemcasa



QUEIJARIA BONANNI
Itu
Rua Maria Aparecida Meneghini, 293

Experiências:
Loja e degustação simples - ***segunda a sábado***

Desde 2009, a Queijaria Bonanni é um negócio familiar que combina saber artesanal e constância. Produz frescal, minas padrão, parmesão, mussarela e palitos, além de iogurtes, manteiga e doce de leite — tudo com o cuidado de quem faz e atende no dia a dia.

CONTATO:
(11) 98340-0187
www.queijariabonanni.com.br
@queijariabonanni



QUEIJARIA VALE DOS ANJOS
Itu
Rua Cel. Fiori Marcelo Amantea, 12

Experiências:
Negócios/apresentações; não aberto à visitação; degustação simples - ***agendado***

Urbana e autoral, a queijaria opera em Itu (Portal do Éden) desde 2019, usando leite de vacas Jersey para criar receitas de identidade própria: o Querubim (massa semicozida, inspiração Gruyère) e o Angélique (massa mole e casca florida, inspiração Camembert). As premiações incluem três pratas para o Querubim e Super Ouro para o Angélique.

CONTATO:
(11) 98019-6205
fazendavaledosanjos@gmail.com
@fazendavaledosanjos



LATICÍNIO IRACEMA

Nova Odessa

Rua Antônio Oliveira, 9 – Vila Azenha

Experiências:
Degustação conduzida; almoços/jantares harmonizados (agenda mensal do café colonial) - ***segunda a sábado***

O Laticínio Iracema nasce da experiência de mais de 20 anos da família na produção de queijos e do recente SISP Artesanal (2025). A "Venda do Zezinho" é a loja-afeto da casa, onde, uma vez por mês, um café colonial reúne produtos próprios e quitutes feitos na cozinha. A queijaria desenvolve queijos finos e autorais, mantendo os clássicos minas frescal, meia cura, frescal cremoso, montanhês e minas padrão

CONTATO:
(19) 98967-3744
lucasamartino14@gmail.com
@vendadozezinho



DE BUFFALA'S

Tatuí

Estrada Vicinal Monsenhor Silvestri Murari, km 9,5

Experiências:
Loja, degustação simples, visitas técnicas

A De Buffala's cria bubalinos com foco em bem-estar animal e transforma todo o leite no laticínio próprio. São mais de 15 derivados artesanais, sem aditivos: frescal, ricota, iogurte, coalhada seca (com/sem tempero), nozinho, mozarela em barra, rolo caprese, manta, trança, bolas no soro, curado e a celebrada burrata.
Leite: Búfala

CONTATO:
(15) 99669-7406
debuffalas@gmail.com
@debuffalas



CABANHA CAMPESTRE 53

Joaquim Egídio (Campinas)

Rod. José Bonifácio Coutinho Nogueira, km 15 – Lote 53

Experiências:
Loja, degustações, visitas guiadas, técnicas, harmonizações, piqueniques, cursos, workshops, eventos, trilhas - ***agendado***

A menos de 100 km da capital, em Joaquim Egídio (Campinas), a Cabanha Campestre 53 cria ovelhas em manejo de piquetes abertos e produz queijos maturados 100% de leite de ovelha (linhas Pecorino – Antares, Manchego – Cervantes, Morbier – Órion, Boursin – Nebulosa), além de iogurte e doce de leite. O destino oferece vivências na fazenda, café da manhã rural, oficinas e o ateliê @toque_da_la, com feltragem e tingimento natural. Premiações recentes incluem Órion (Prata – ExpoQueijo 2024/2025) e Antares (Bronze 2023; Prata 2025).

CONTATO:
(19) 99761-1706
cabanhacampestre53.com
@cabanhacampestre53



CAPRIL CAPRIOLÊS

Jundiaí

Av. Antônio Pincinatto, 5001 – Recanto Centenário

Experiências:

Loja, degustações (simples e conduzidas), visita guiada

segunda a sábado

Com origem em 1990, a história da Capril Capriolês (Jundiaí) nasce do cuidado de uma mãe com a filha alérgica ao leite de vaca. O projeto cresceu, ganhou vacas em 2010 e hoje produz queijos e derivados de cabra e vaca com rigor sanitário e bem-estar animal — acumulando prêmios ao longo dos anos. O portfólio vai de frescal, meia cura, parmesão, coalhada e iogurtes a queijos autorais mofados, enzimáticos e lácticos; entre os premiados, Boursin com azeite e pimenta rosa e Requinte de Leite de Cabra.

CONTATO:
(11) 94247-5678
vendas.caprioles@gmail.com
@caprilcaprioles



QUEIJARIA LAGHI & TOSI

Cabreúva

Estrada do Quito Gordo, 1660

Experiências:

Loja e venda direta, picniqueria com espaço de experiência sensorial e lazer - sábado, domingo e feriados

Em Cabreúva, a paixão da família pelos queijos levou à criação de um rebanho de 200 ovelhas e a uma produção que já soma prêmios nacionais e internacionais. A casa elabora Manchego, Pecorino, Camembert, Boursin e queijos autorais — entre os laureados: Pirahy, Guacuri, Boursin e Bonfim.

CONTATO:
(11) 98839-6328
www.queijarialaghitosi.com.br
@laghietosi_queijo



PÉ DO MORRO

Cabreúva

Estrada Pé do Morro, s/n

Experiências:

Loja, degustação, visitas técnicas, harmonizações, piqueniques, hospedagem, espaço de eventos -***quinta a domingo***

No alto da Serra do Japi (Cabreúva), o projeto Pé do Morro cultiva uma visão multiterruá: queijos, vinhos, azeites, pães, geleias e antepastos feitos com o que o solo e o tempo oferecem. Produz seis tipos de queijos, doce de leite (com e sem café), sorvetes e panificados — e todos os queijos citados estão premiados. O visitante pode piquenicar com vista, participar de harmonizações e até se hospedar.

CONTATO:
(11) 94279-4086
https://pedomorro-japi.com/
@pedomorro_japi



QUEIJOS ITUPEVA

Itupeva

Via Estêvão Poli, 1150 - Bairro Bonfim

Experiências:
Loja, degustação simples, restaurante/café colonial, espaço de eventos- ***todos os dias***

História familiar que começa com Julio Nogueira Galvão nos anos 1970 e, desde 1997, dá nome à marca. Hoje, a segunda geração mantém o espírito artesanal, agora com Empório e Café Colonial que viraram cartões-postais de Itupeva. A produção inclui Minas Frescal, Meia Cura, Padrão, Coalho, Colonial e Ricota Fresca.

CONTATO:
(11) 94033-3759
www.queijositupeva.com.br
@queijositupeva.queijariaartesanal



QUEIJARIA RIMA

Porto Feliz

Estrada Municipal para o Bairro Caiacatinga, 13

Experiências:
Visitação com agendamento prévio

Criada em 2017 pelo casal Ricardo Rettmann e Maria Clara Serra, a Queijaria Rima (Porto Feliz) é uma empresa familiar dedicada à produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, com respeito ao meio ambiente e bem-estar animal. A propriedade cria ovelhas há mais de 20 anos, escolhidas por sua adaptação à região e pela qualidade do leite — rico em vitaminas, minerais e proteínas.

CONTATO:
(11) 99191-5310
www.queijariarima.com.br
@queijariarima



GOLDY ALIMENTOS PREMIUM

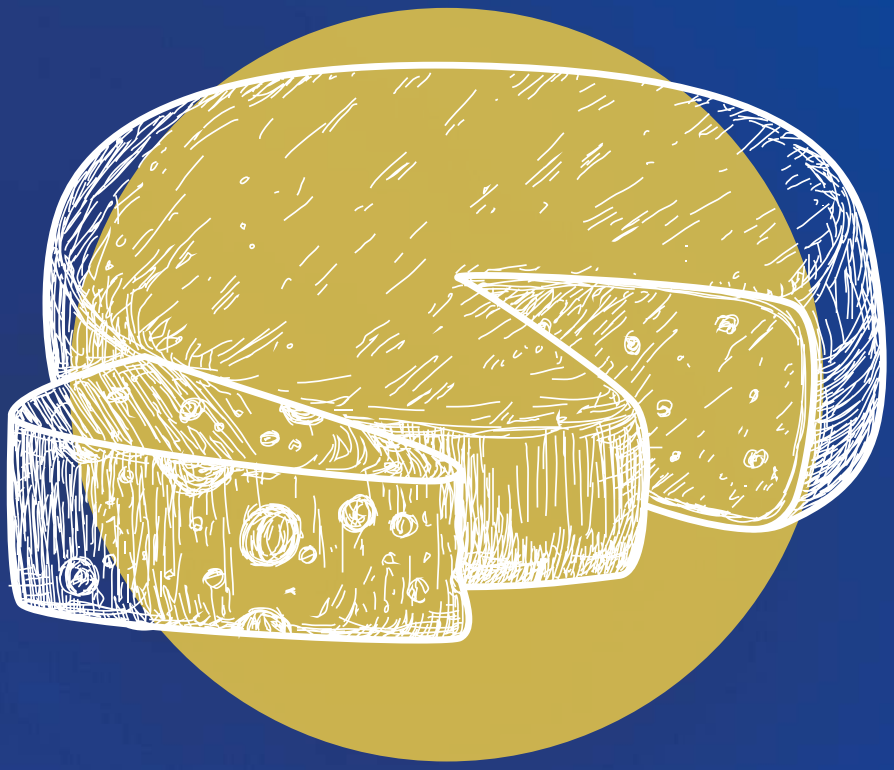
Itu

Estrada do Pinheirinho, km 7, Bairro Taquaral

Experiências:
Visita guiada à produção- ***agendado***

A Goldy Alimentos (Itu) nasceu em 2001 com a proposta de transformar matérias-primas nobres em produtos premium. Desde então, mantém uma produção verticalizada e sustentável, com rigorosos padrões de qualidade, respeitando os conceitos de saudabilidade e bem-estar animal. Todos os derivados lácteos são elaborados com leite puro de gado Jersey, produzido na Fazenda Limoeiro, em Itu/SP, e processados sob inspeção oficial, garantindo rastreabilidade total — do campo à mesa.

CONTATO:
(11) 99975-3772
www.goldy.com.br
@goldyalimentos



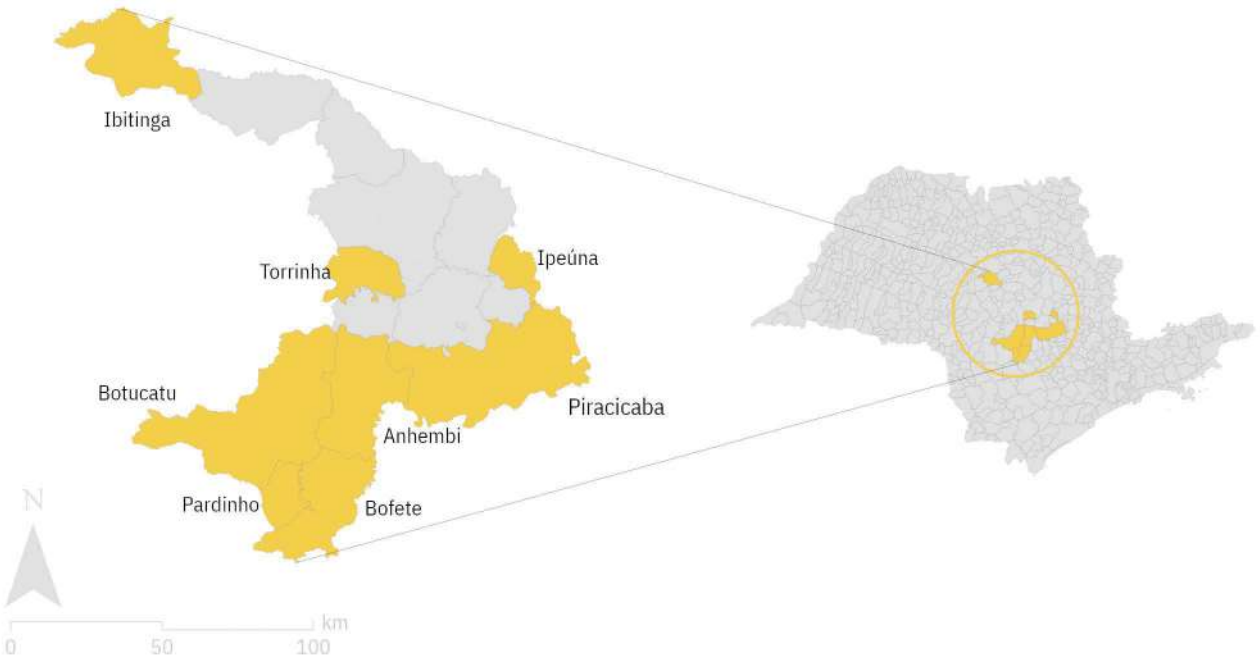
Rotas do Queijo de São Paulo

CUESTA, TIÊTE E ITAQUERI

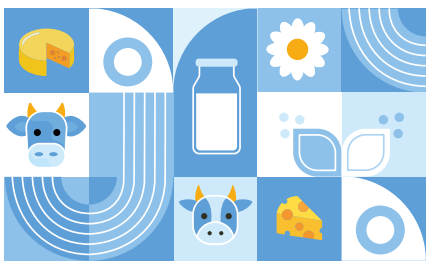
Estação Ferroviária de Torrinha

Foto: Douglas Piton

ROTA CUESTA, TIÊTE E ITAQUERI



CIDADES NESTA ROTA
Anhembi
Bofete
Botucatu
Ibitinga
Ipeúna
Pardinho
Piracicaba
Ribeirão Bonito
Santa Rita do Passa Quatro
Torrinha



Entre serras, vales e rios, esta rota combina natureza exuberante e produção artesanal. Em cidades como Bofete, Piracicaba, Botucatu e Ibitinga, o visitante encontra queijos de autor, sabores premiados e a hospitalidade das famílias produtoras. É uma viagem pelo sabor, pela paisagem e pelo tempo.

Conheça a Rota Cuesta, Tietê e Itaqueri.



BELAFAZENDA
Bofete
Fazenda Surpresa

Experiências:
Degustação simples para comercialização- ***sábado***

Fundada em 2018 pela veterinária e mestre queijeira Carolina Vilhena, a Belafazenda se destaca pela produção de queijos maturados autorais, elaborados com técnicas aprendidas em escolas especializadas da França, Itália, Suíça, Inglaterra e Estados Unidos. Localizada em Bofete, a fazenda reflete o terroir da Cuesta Paulista em cada queijo, com atenção ao bem-estar animal e à excelência técnica e sensorial. Entre seus queijos premiados estão Benzinho, Bem Brasil, Duzu, Soberano, Sinueiro, Azul Britânia, Amazonito e Goró.

CONTATO:
(11) 99767-8187
www.belafazenda.com
@belafazenda



PARDINHO ARTESANAL
Pardinho
Estrada Municipal Constantino Pauletti, km 6,5

Experiências:
Loja aberta diariamente (9h às 18h); degustações, visitas guiadas, visitas técnicas, piqueniques, eventos e trilhas ecológicas

Instalada no alto da Cuesta de Pardinho, a Pardinho Artesanal é uma das queijarias mais reconhecidas do país pela excelência na produção de queijos maturados com identidade própria. A fazenda cria gado Gir e Girsey a pasto, com foco em bem-estar animal e uso de leite cru, ressaltando o terroir da região. Combinando tradição e tecnologia, a queijaria produz queijos como Cuesta, Cuestinha, Cuestazul, Azul de Pardinho, Mandalinha e Mandala, todos premiados no Brasil e no exterior.

CONTATO:
(11) 96900-9886
www.pardinhoartesanal.com.br
@pardinhoartesanal



BETIN'S LATICÍNIOS
Piracicaba
Estrada João Altafin, 6 – Artemis

Experiências:
Cafés da manhã, restaurante, espaço para eventos, mini-fazendinha e passeios a cavalo

Em meio à natureza de Piracicaba, o Betin's Laticínios se dedica à produção artesanal com leite tipo A2A2, resultando em queijos e derivados de sabor marcante e digestibilidade leve. Cada criação leva o nome de um ponto turístico local, reforçando o orgulho pela cidade e o vínculo com o território. O portfólio inclui frescal, meia cura, curado piracicabano e coloniais tradicionais e temperados, com versões que incorporam vinho, café, castanhas, damasco e mel.

CONTATO:
(19) 97148-8651
betinslaticinios@gmail.com



ESTÂNCIA DO QUEIJO
Botucatu
Estrada Vicinal Botucatu–Monte Alegre, Bairro Faxinal

Experiências:
loja e degustação simples - ***agendado***

A Estância do Queijo, localizada no bairro Faxinal, em Botucatu, é um laticínio artesanal que une tradição e cuidado em cada etapa da produção. Criada em 2017 e regularizada pelo SISP em 2020, a queijaria elabora produtos sem conservantes, com receitas de família e forte ligação com o campo. Entre os principais produtos estão o Queijo Tipo Árabe com Chimichurri, o Requeijão de Corte, o Doce de Leite e a Mussarela artesanal. Todos são feitos com leite fresco e dedicação, refletindo o lema da casa: amor, carinho e dedicação em cada queijo.

CONTATO:
(14) 99767-4058
estanciadoqueijobotucatu@gmail.com
@estanciadoqueijobotucatu



LATICÍNIO SÍTIO ÁGUA FRIA
Anhembi
Rodovia Marechal Rondon, km 218

Experiências:
Degustações simples e conduzidas, visitas técnicas - ***agendado***

Situado em Anhembi, o Laticínio Sítio Água Fria é um exemplo de inovação e qualidade no campo, com produção exclusiva de leite A2A2 a pasto e foco em segurança alimentar. A fazenda possui um projeto próprio de seleção genética de gado, garantindo pureza e rastreabilidade do leite utilizado na fabricação dos queijos. Os produtos incluem queijos frescos, meia cura, minas padrão e parmesão, além de iogurtes, manteigas e doces de leite , todos naturais e livres de aditivos químicos.

CONTATO:
(14) 98201-9904
hpeaguafria@gmail.com
@laticiniositioaguafria



QUEIJARIA TRÊS SALTOS
Torrinha
Estrada Vicinal da Usina Três Saltos, km 5,5

Experiências:
Degustações simples e hospedagem em chalés e pousada
Todos os dias da semana

Situada em meio às paisagens rurais de Torrinha, a Queijaria Três Saltos produz queijos e derivados lácteos com base em receitas tradicionais e produção artesanal. O leite fresco, proveniente de rebanhos locais, dá origem a produtos de sabor leve e autêntico, como o Queijo Fresco, Tipo Minas, Queijo Cozido, Requeijão de Corte e Requeijão Mineiro, além do tradicional Doce de Leite.

CONTATO:
(19) 99819-5330
m.v.fabiolahr@gmail.com
@queijariatressaltos



USINA IPÊ CAMPOS

Ipeúna

Rua 06, 172

CONTATO:
(19) 99826-4163
ipecampos@uol.com.br

Experiências:
Visitas guiadas à produção - ***segunda a sábado***

Localizada em Ipeúna, a Usina Ipê Campos é uma tradicional indústria de beneficiamento e pasteurização de leite, com capacidade para processar até 20 mil litros por dia. A empresa é registrada no Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP 1224) e trabalha com leite proveniente de propriedades dos municípios vizinhos — Ipeúna, Rio Claro, Itirapina, São Pedro e Corumbataí. Com rigoroso controle de qualidade e laboratório próprio, a usina produz queijo mussarela, minas frescal, minas frescal light e ricota fresca.



QUEIJARIA DA ESTÂNCIA

Ibitinga

Rodovia SP-304 Deputado Leônidas Pacheco Ferreira

CONTATO:
(16) 99765-5556
www.queijariadaestancia.com.br
@queijariadaestancia

Experiências:
Degustações conduzidas, visitas guiadas e autoguiadas, visitas técnicas e eventos - ***agendado***

Em Ibitinga, a Queijaria da Estância combina tradição rural e inovação gastronômica. Produz queijos artesanais e autorais com leite de vacas Jersey criadas a pasto, respeitando o bem-estar animal e o manejo responsável.
A propriedade, atualmente em fase de estruturação para o turismo rural, oferece degustações guiadas, visitas à produção e eventos voltados ao queijo artesanal e ao agronegócio.



LATICÍNIO TESOURO

Santa Rita do Passa Quatro

Rod. João Ferronato, km 1,5 – Zona Rural

CONTATO:
(11) 96083-3584
renatopattaro@yahoo.com.br
@laticiniotesouro

Experiências:
Loja e degustação simples- ***agendado***

O Laticínio Tesouro dedica-se à produção artesanal com leite 100% de búfala da própria fazenda (raça Murrah). A excelência no manejo e na fabricação rendeu prêmios para rótulos como o Frescal, a Burrata e o Doce de Leite de búfala. A casa recebe visitantes com atendimento agendado e venda direta, garantindo frescor e autenticidade.



VIVEDOURO QUEIJARIA ARTESANAL

Ribeirão Bonito

Rua Alves Costa, 10 – Centro

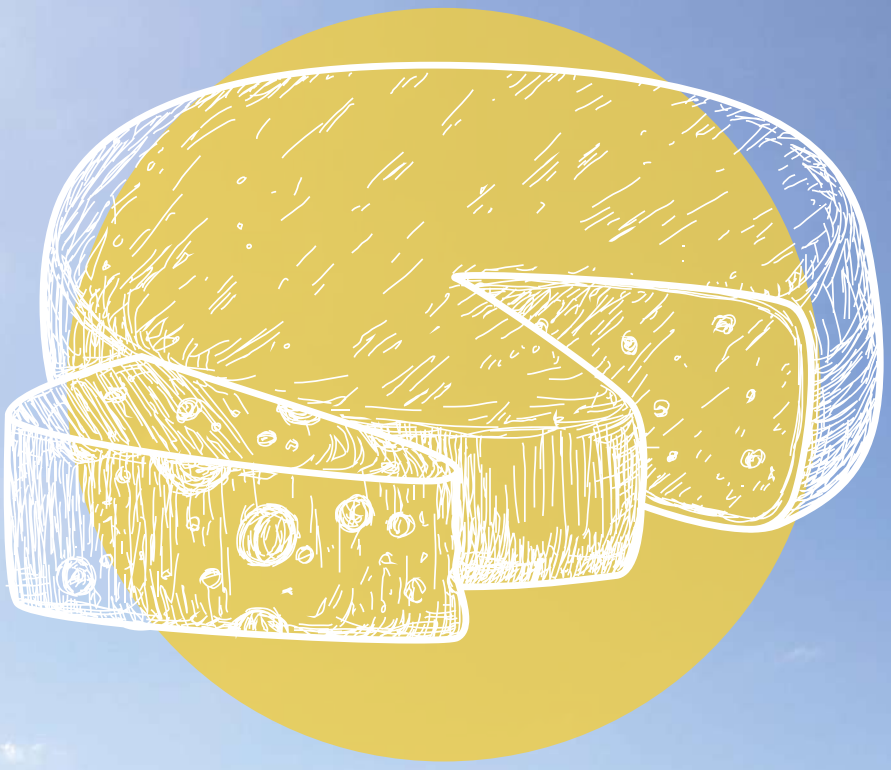
Experiências:
Degustações conduzidas, visitas guiadas, almoços e jantares harmonizados, cursos, palestras e workshops, restaurante e espaço para eventos

Instalada em um prédio centenário e histórico — o antigo matadouro municipal de Ribeirão Bonito —, a Vivedouro Queijaria Artesanal une tradição, cultura e inovação. Produz queijos vivos, fermentados com culturas naturais como coalhada, iogurte e kefir, resultando em sabores únicos e vivos, que evoluem com o tempo.

CONTATO:
(11) 91136-1636
www.vivedouroqueijaria.com.br
@vivedouro_queijaria



Crédito: Chico Rosa – IA Google ImageFX

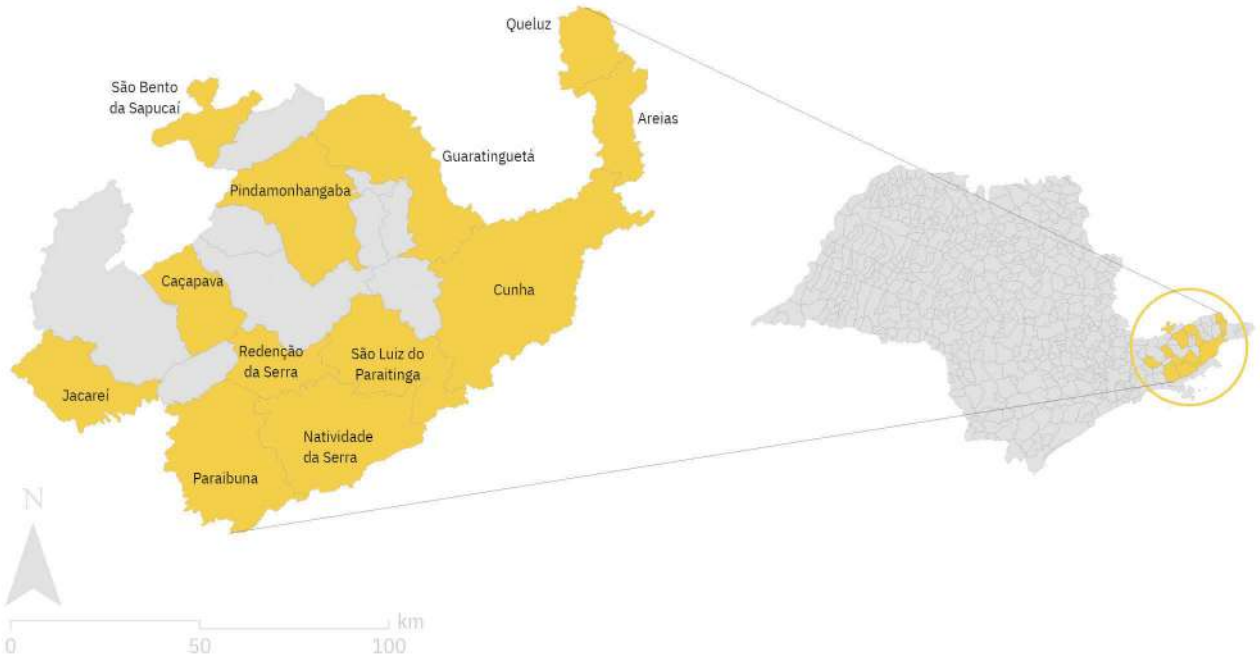


Rotas do Queijo de São Paulo

MANTIQUEIRA E VALE DO PARAÍBA

Represa de Paraíbuna - Paraíbuna

ROTA MANTIQUEIRA E VALE DO PARAÍBA



CIDADES NESTA ROTA

Areias
Caçapava
Cunha
Guaratinguetá
Jacareí
Natividade da Serra
Paraibuna
Pindamonhangaba
Queluz
Redenção da Serra
São Luiz do Paraitinga
São Bento do Sapucaí

Entre montanhas, vilarejos e fazendas históricas, a Mantiqueira e o Vale do Paraíba oferecem uma experiência sensorial completa. A combinação de clima, altitude e tradição resulta em queijos de excelência e vivências ligadas à natureza, à gastronomia e à cultura local.

Explore os caminhos da Mantiqueira e do Vale do Paraíba.



QUEIJOS DO REI

Paraibuna

Rodovia dos Tamoios, km 60 – Alto da Serra

Experiências:
Comercialização e loja aberta diariamente

Localizada em Paraibuna, na Rodovia dos Tamoios, a Queijos do Rei nasceu inspirada na tradição italiana dos queijos que outrora eram reservados apenas à realeza. Sob a orientação do Frei Vitório Infantino, religioso italiano e amigo da família, os fundadores viajaram ao sul da Itália para estudar em caseifícios tradicionais, aprendendo as técnicas que hoje dão origem a produtos de excelência. A queijaria produz muçarelas frescas, ricotas cremosas, scamorzas, burratas, burrinos e stracciatellas, além de versões aprimoradas de clássicos brasileiros.

CONTATO:
(12) 97401-6443
www.queijosdorei.com.br
*@queijosdorei_*



LANO–ALTO

São Luiz do Paraitinga

Estrada Municipal Constantino Pauletti, km 6,5

Experiências:
Degustações, visitas técnicas, cursos, almoços harmonizados e hospedagem - ***segunda a sábado***

A Lano-Alto combina natureza exuberante, manejo regenerativo e excelência artesanal. A fazenda produz iogurtes, queijos frescos e maturados, ricotas, requeijões de prato e doce de leite, todos feitos com leite cru certificado proveniente de vacas Jersey criadas a pasto.
Os queijos autorais traduzem o terroir da Mantiqueira e já receberam prêmios como Causo, Romano e Ancestral, reconhecidos por suas texturas e sabores complexos.

CONTATO:
(11) 94287-0204
@lano_alto



FAZENDA SOARES LATICÍNIOS

São Bento do Sapucaí

Estrada do Cantagalo, km 6

Experiências:
Degustações simples e conduzidas, visitas guiadas e passeios a cavalo - ***diariamente***

A Fazenda Soares é exemplo de tradição familiar e paixão pelo campo. Produtores de leite desde 2013, iniciaram a fabricação artesanal de queijos e doces em 2019.
Com receitas simples e cuidadosas, produzem queijo minas frescal, meia cura, coalho, nozinho, curado e maturado no azeite, além de um doce de leite premiado com bronze no Mundial do Queijo 2024 e queijos medalhistas de prata no Concurso Sudeste 2025.

CONTATO:
(12) 99665-1919
elainnelima19.el@gmail.com
@fazendasoaress



LEITERIA DA BOCAINA

Areias

Rodovia dos Tropeiros, km 242 – Fazenda São Francisco de Assis

Experiências:
Degustações simples e conduzidas, visitas guiadas, almoços harmonizados e passeios a cavalo - ***agendado***

Na histórica Rodovia dos Tropeiros, em Areias, a Leiteria da Bocaina é fruto de mais de 40 anos de experiência na produção de leite, agora transformada em queijos autorais.
O projeto, iniciado em 2023, valoriza a tradição familiar e o território do Vale do Paraíba, com produtos que unem sabor, identidade e inovação. O destaque é o queijo Cafezal, maturado com café na massa e casca lavada em café, uma combinação única que representa o encontro entre o campo e a cultura paulista.

CONTATO:
(11) 99983-8380
aleiteriadabocaina@gmail.com
@leiteriadabocaina



MANTIQUEIRA151

Cunha

Rua Dr. Omair Casemiro Fornitano, 151 – Bairro Mantiqueira

Experiências:
Comercialização, degustações simples e conduzidas

Localizada em Cunha, a Mantiqueira151 é uma charmosa loja e empório que celebra a diversidade dos queijos artesanais paulistas.
Com 50% da produção própria e 50% de queijos afinados pelos proprietários Nasson e Jane, o espaço oferece uma cuidadosa curadoria de queijos de vaca, cabra, búfala e ovelha, além de produtos regionais e um belo pôr do sol que emoldura a experiência.

CONTATO:
(12) 99792-5337
nassontoledo@gmail.com
@mantiqueira151



ESTÂNCIA SILVANIA

Caçapava

Rodovia Prefeito Osório da Cunha Lara Neto, 5999

Experiências:
Degustações simples e conduzidas, visitas técnicas, cursos, workshops, eventos, mini fazendinha e trilhas ecológicas (segunda a sábado, com agendamento)

Com mais de 40 anos de tradição é referência em qualidade e inovação na produção de queijos artesanais de leite A2, além de iogurtes, manteigas e doces. Reconhecida em competições nacionais e internacionais, coleciona medalhas de ouro e super ouro com rótulos como Primavera Silvania, Serrinha Cerveja Silvânia, Taiada, Desejo, Valoro, Santa Brigite, Vindouro, Dom Silvânia e Real Silvania, entre outros.

CONTATO:
(12) 99720-0046
www.estanciasilvania.com.br
estanciasilvania@gmail.com
@estanciasilvania



QUEIJARIA SANTA VITÓRIA

Queluz

Rodovia SP-54, km 4 – Palha II

Experiências:
Degustações simples e conduzidas, visitas guiadas, almoços harmonizados, piqueniques, restaurante, hospedagem, eventos, passeios a cavalo, trilhas e aventura - **diariamente**

A Queijaria Santa Vitória nasceu do desejo de unir tradição e inovação na produção de queijos artesanais de excelência. O rebanho é acompanhado de perto, com foco no bem-estar animal e na pureza da matéria-prima. O portfólio inclui queijos frescos, maturados e especiais, além de iogurtes e doces artesanais — alguns já premiados em concursos nacionais e internacionais. O visitante encontra um verdadeiro complexo de experiências.

CONTATO:
(12) 99669-1612
www.queijariasantavitoria.com.br
@queijariasantavitoria



QUEIJARIA DO JORDÃO

Pindamonhangaba

Estrada Municipal João Jorge Saad, 84

Experiências:
Visitas guiadas à produção - ***segunda (8h–12h e 13h–17h) e sábado (8h–12h)***

Com alma portuguesa e coração brasileiro, a Queijaria do Jordão nasceu do sonho de uma família tradicional de produtores de queijo em Portugal que encontrou, na Serra da Mantiqueira, o cenário perfeito para continuar sua arte. Instalada dentro da Fazenda Rancho Dourado, em Pindamonhangaba, produtora de leite Jersey de alta genética, a queijaria elabora o Queijo do Jordão — um queijo de casca lavada e massa cremosa, semelhante ao famoso queijo amanteigado da Serra da Estrela, mas com personalidade própria.

COTATO:
(12) 93500-7363
www.queijariadojordao.shop
@queijariadojordao



FAZENDA ARACATU

Cunha

Rodovia Cunha-Paraty (SP-171), km 56

Experiências:
Loja, degustações simples e conduzidas, restaurante e café rural - ***diariamente***

A Fazenda Aracatu é reconhecida pela criação de vacas Jersey e pela produção de laticínios artesanais de altíssima qualidade. O leite da fazenda dá origem a queijos brancos frescos, tipo boursin, muçarelas e meia cura, além de doce de leite e sorvetes.
Com uma loja acolhedora e um café rural, a fazenda recebe turistas todos os dias para degustações, refeições e compra de produtos locais, sendo um ponto de parada obrigatório na estrada da serra.

CONTATO:
(11) 99979-0340
www.fazendaaracatu.com.br
@fazendaaracatu



BRIVIDO QUEIJOS ARTESANAIS

Jacareí

Estrada do Campo Grande, 7059 – Bairro Campo Grande

Experiências:
Loja, degustações, visitas guiadas, brunch mensal, piqueniques e eventos - ***quarta a sábado com agendamento***

Desde 2017, a Brivido, em Jacareí, fabrica queijos e laticínios frescos com foco na pureza e na relação direta com o consumidor. A produção artesanal é marcada pela entrega rápida, garantindo produtos sempre frescos e saborosos. Os queijos incluem ricotas, burratas, muçarelas, queijos brancos e o exclusivo Loumi, além da ricota defumada, premiada por sua originalidade. Uma vez por mês, os proprietários Beatriz e Francisco abrem as portas da fazenda para um brunch especial.

CONTATO:
(11) 97084-0707
www.brivido.com.br
@brividosp



CERRO ALTO QUEIJARIA ARTESANAL

Guaratinguetá

Rodovia João Martins Corrêa, km 4

Experiências:
Degustações conduzidas e visitas guiadas à produção - ***agendado***

A Cerro Alto Queijaria Artesanal nasceu do desejo de resgatar a tradição familiar na Serra do Quebra Cangalha, entre Guaratinguetá e Cunha. Inspirada pela natureza e pelo legado rural, a queijaria une a criação de cabras Saanen e vacas Jersey à produção artesanal, respeitando o tempo e os métodos tradicionais. Entre seus produtos estão o Boursin com ervas, Boursin com zaatar, o Blanco (100% leite de vaca, curado), o Mestiço (meio a meio cabra e vaca, curado) e o Neblina (estilo camembert/brie, 100% leite de cabra).

CONTATO:
(11) 92113-8407
cerroalto.artesanal@gmail.com
@cerro_altoqueijaria



QUEIJOS SÍTIO SANTA FÉ

Cunha

Estrada Municipal do Rio Acima

Experiências:
Degustações simples e comercialização direta - ***diariamente***

Em Cunha, a Queijaria Sítio Santa Fé é um empreendimento familiar dedicado à produção artesanal, com média diária de 200 litros de leite. Os queijos combinam tradição e criatividade, resultando em uma linha variada com frescos, mussarela, nozinho, meia cura, requeijão de corte e os autorais Tufão e Boursin, este último premiado pela excelência. Com produção pequena e cuidadosa, cada queijo reflete a dedicação da família em manter o sabor e a qualidade artesanal.

CONTATO:
(12) 99169-3643
charlerodrigues36@gmail.com



LATICÍNIO ORO BIANCO

Guaratinguetá

Estrada Municipal Guará-Cunha, 5600

Experiências:
Visita guiada à produção - ***agendado***

Nas montanhas do Vale do Paraíba, em Guaratinguetá, o Laticínio Oro Bianco dedica-se à criação de búfalas leiteiras e à produção artesanal de laticínios finos. Com forte influência italiana, a produção inclui mozzarellas, burratas, queijos frescais, ricotas, requeijões e iogurtes, todos feitos com leite 100% de búfala, conhecido por sua cremosidade e valor nutricional. A propriedade recebe visitantes para tours guiados mediante agendamento, permitindo acompanhar de perto o cuidado com os animais e a elaboração dos produtos.

CONTATO:
(12) 99735-6161
www.orobianco.com
@orobiancolaticinos



CHRISTOPHE E ZEIDE QUEIJOS ARTESANAIS

Natividade da Serra

Estrada do Remédio, s/n – Bairro Remédio

Experiências:
Degustações simples e conduzidas, almoços harmonizados e atividades de aventura - ***agendado***

Em meio às montanhas de Natividade da Serra, a história da queijaria Christophe e Zeide é uma narrativa de amor, coragem e reinvenção. Ele, francês; ela, brasileira. Juntos, transformaram o reencontro com a terra e o tempo em uma arte: fazer queijos com alma. Depois de anos vivendo no mar e aprendendo em fazendas da França, o casal criou uma queijaria que une técnica europeia e sensibilidade brasileira, resultando em queijos autorais com sabores únicos e texturas surpreendentes.

CONTATO:
(12) 99220-7117
www.acooperativaartesanal.com.br
@christopheezeide



QUEIJARIA BOLDERINI

Pindamonhangaba

Estrada Municipal José Pereira Lopes, 19.900 – Bairro Borba

Experiências:
Degustações, visitas guiadas, visitas técnicas e almoços harmonizados- ***quinta a sábado***

A Queijaria Bolderini nasceu em 2018 do desejo de retornar às origens e preservar a história da família Bolderini. A queijaria transformou o antigo sítio da família em um espaço de produção artesanal. Os queijos autorais — Malacaxeta, Santa Graça e Borbinha — são vivos, com mofos naturais que se desenvolvem durante a maturação, conferindo aromas e texturas únicas. Essa identidade própria conquistou premiações nacionais e internacionais.

CONTATO:
(12) 99776-0045
www.queijariabolderini.com.br
@queijaria_bolderini



LATICÍNIOS REDENÇÃO

Redenção da Serra

Estrada do Pinheirinho, s/n

Experiências:
Loja, visitas guiadas e almoços harmonizados
segunda a sábado

Com mais de 30 anos de tradição, o Laticínios Redenção, em Redenção da Serra, mantém viva a essência da produção artesanal. Desde 1986, a família combina experiência e cuidado em cada etapa, priorizando ingredientes frescos e processos manuais — sem conservantes — que garantem sabor autêntico e qualidade superior. A produção inclui queijo fresco, requeijão, provolone, doce de leite, meia cura e outros derivados, todos elaborados com o mesmo zelo de quem valoriza o verdadeiro sabor do campo.

CONTATO:
(12) 3570-5172 | (12) 99783-2710
www.laticiniosredencao.com.br
@fabrica_de_laticinios_redencao



QUEIJARIA GALVÃO

Cunha

Sítio Primavera, Bairro Capetinga

Experiências:
Loja e degustações simples - ***todos os dias***

A Queijaria Galvão está localizada no Sítio Primavera, no bairro Capetinga, zona rural de Cunha. Fundada por Clovis Galvão Freire, nascido e criado na região, a propriedade mantém viva a tradição local na produção artesanal de queijos. Com registro ativo desde 2021, a queijaria produz uma variedade de laticínios reconhecidos pela qualidade e sabor, resultado do cuidado com o leite e dos processos manuais que valorizam o saber fazer da Mantiqueira.

CONTATO:
queijariagalvao@gmail.com
@queijogalvao



Crédito: Chico Rosa – iA Google ImageFX



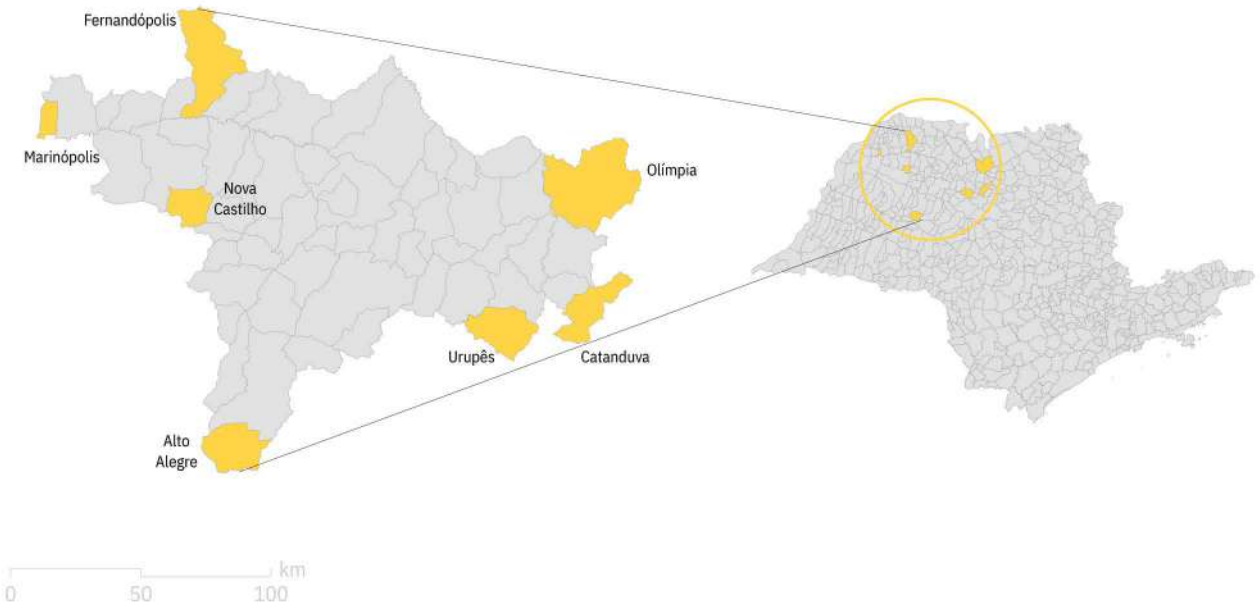
Rotas do Queijo de São Paulo

NOROESTE PAULISTA

Praça Joaquim Antônio Pereira - Fernandopólis

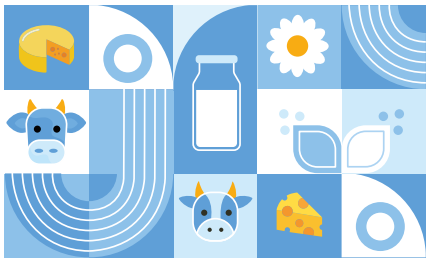
Foto: Ken Chu

ROTA NOROESTE PAULISTA



CIDADES NESTA ROTA

Alto Alegre
Catanduva
Fernandópolis
Marinópolis
Nova Castilho
Olímpia
Urupês



Na região de Fernandópolis, Olímpia e Catanduva, o queijo é sinônimo de identidade e inovação. Pequenos produtores e famílias mantêm viva a tradição da pecuária leiteira paulista, combinando técnicas artesanais e novas inspirações para criar produtos únicos.

Descubra o sabor do Noroeste Paulista.



QUEIJARIA JEITO DE MATO

Fernandópolis

Estrada Municipal LD Beato, 4001

Experiências:
Degustações, almoços harmonizados, cursos e restaurante
segunda a sábado

A Queijaria Jeito de Mato é um dos grandes destaques da produção artesanal do Noroeste Paulista. Com foco na qualidade e no sabor autêntico, a queijaria acumula premiações nacionais e internacionais, resultado do cuidado em cada etapa da produção. Entre os produtos estão o tradicional Queijo Paulista Fresco, requeijões caipiras (tradicional e com raspa de tacho), manteiga de garrafa, queijo de coalho, maturados, mofo branco e mozzarella.

CONTATO:
(17) 99702-6383
dtlivorati@gmail.com
@queijariajeitodmato



QUEIJOS DE BÚFALA MARÍLIA

Marinópolis

Rua José de Abreu Neto, 181

Experiências:
Loja, degustações e visitas técnicas - ***segunda a sábado***

Com mais de 30 anos de tradição, a Queijos de Búfala Marília, em Marinópolis, é referência na produção artesanal com leite 100% de búfala. Os produtos — mussarela, ricota e queijo fresco — são elaborados com processos manuais que preservam a pureza e o sabor característico do leite bubalino, reconhecido por seu alto teor nutricional e textura cremosa. A queijaria oferece loja própria, degustações e visitas técnicas, combinando tradição, qualidade e hospitalidade no coração do Noroeste Paulista.

CONTATO:
(14) 99784-5204
qbm@whitemilk.com.br
@whitemilkqueijosdebufalo



ELIED QUEIJARIA

Urupês

Chácara Vó Emília – Bairro do Bambu

Experiências:
Loja com venda direta e degustações

A história da Elied Queijaria, em Urupês, é marcada por transformação e dedicação. Em 2017, Eder Duarte deixou a indústria para investir na produção de leite e, com o apoio de sua esposa Eliete, iniciou a fabricação artesanal de queijos — união que deu nome à marca.
A queijaria foi oficializada em 2025 com o Selo de Inspeção Estadual (SISP) e já coleciona medalhas de ouro em premiações nacionais, como o Prêmio Queijo Brasil. Entre os destaques estão os queijos Bambu (maturado) e Nevoeiro (casca florida).

CONTATO:
(17) 97603-5069
eliedqueijaria@gmail.com
@eliedqueijaria



ESTÂNCIA RIO BRANCO

Nova Castilho

Vicinal General Salgado a Nova Castilho, km 14

Experiências:
Loja e café rural - ***diariamente***

Na zona rural de Nova Castilho, a Estância Rio Branco une tradição e acolhimento. Criadora de gado Jersey, a propriedade elabora queijos e derivados com alto padrão de qualidade e mantém o Josephina Empório, espaço que combina café, loja de produtos artesanais e hospitalidade típica do interior.

CONTATO:
(17) 99653-4443
estanciariobranco@yahoo.com.br
@josephina.emporio



QUEIJARIA E PASTIFÍCIO XAVIER

Alto Alegre

Rua Quintino Bocaiúva, 380

Experiências:
Degustações e visitas autoguiadas - ***segunda a sábado***

Com produção artesanal e espírito inovador, a Queijaria Xavier, em Alto Alegre, oferece uma linha completa de queijos tradicionais, recheados e temperados, além de caixas gourmet e experiências gastronômicas personalizadas para festas e confraternizações. Os principais produtos são mussarela, parmesão e provolone, elaborados com leite selecionado e maturação controlada.

CONTATO:
(18) 99609-2981
cardapio.queijariaxavier.com.br
@queijariaxavier



QUEIJARIA ARTESANAL ESTÂNCIA

Olímpia

Rodovia Prefeito Osório da Cunha Lara Neto, 5999

Experiências:
Loja para venda de produtos, degustações simples e conduzidas

A Queijaria Artesanal Estância é o exemplo perfeito da força das pequenas propriedades familiares no Noroeste Paulista. Há oito anos produzindo leite e, mais recentemente, queijos artesanais, o empreendimento alia tradição, sustentabilidade e hospitalidade. Com o Selo de Inspeção Municipal (SIM), a queijaria oferece uma linha variada de produtos, como queijo fresco, coalho, meia cura, curado, requeijão, doce de leite e iogurtes, elaborados com leite da própria fazenda.

CONTATO:
(17) 99672-6225
vini_apa@hotmail.com
@estancia.qartesanais



SÍTIO DA FIGUEIRA

Catanduva

Expansão 1

Experiências:
Degustações simples para comercialização

CONTATO:
(17) 99107-4705
mtvilela@terra.com.br
@sitio_da_figueira_organicos

Em meio à paisagem rural de Catanduva, o Sítio da Figueira é uma propriedade familiar dedicada à olericultura orgânica, à produção artesanal de queijos e à extração de óleos essenciais. Os visitantes podem conhecer o processo de produção e degustar queijos como parmesão, frescal, muçarela e coalhada seca, todos elaborados com ingredientes naturais e métodos tradicionais.



Crédito: Chico Rosa – iA Google ImageFX



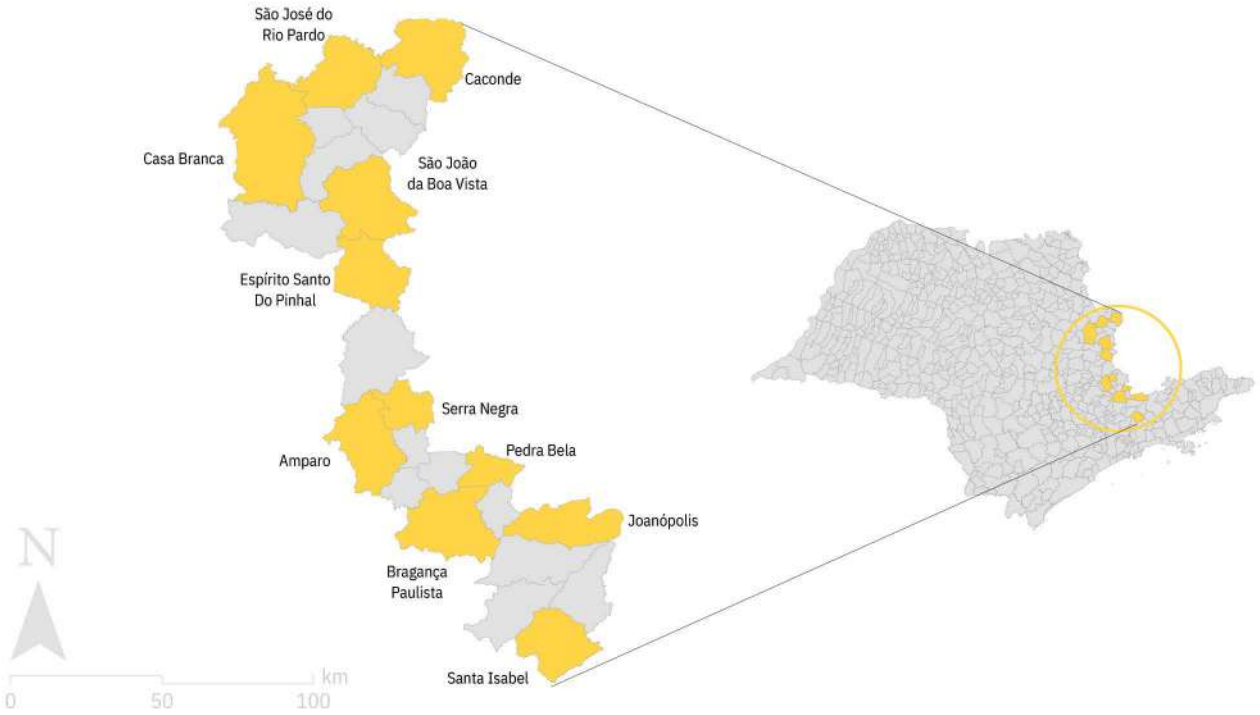
Rotas do Queijo de São Paulo

NASCENTES, ÁGUAS E SERRAS PAULISTAS

Cachoeira do Ouro Fino - Santa Isabel

Foto: Prefeitura

ROTA NASCENTES, ÁGUAS E SERRAS PAULISTAS

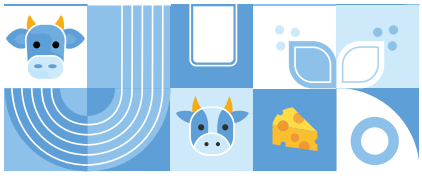


CIDADES NESTA ROTA

Amparo
Bragança Paulista
Casa Branca
Caconde
Espírito Santo do Pinhal
Joanópolis
Pedra Bela
Santa Isabel
São João da Boa Vista
São José do Rio Pardo
Serra Negra

Entre montanhas, mananciais e pequenas propriedades, esta rota celebra o equilíbrio entre natureza e produção artesanal. De Joanópolis a Caconde, passando por Amparo e Serra Negra, o visitante encontra queijos finos, fazendas premiadas e experiências que unem turismo rural, sustentabilidade e sabor.

Conheça as Nascentes, Águas e Serras Paulistas.





CAPRIL DO BOSQUE

Joanópolis

Estrada da Terra Preta, km 3

Experiências:

Degustação conduzida, visita guiada e autoguiada à produção, visitas técnicas, restaurante com refeições (café, almoço, jantar) e mini fazendinha infantil

O Capril do Bosque é uma das referências nacionais na produção de queijos de cabra artesanais, com uma história que começou há mais de 40 anos pelas mãos de Heloisa Collins. O Capril elabora queijos de cabra frescos e maturados, de massa crua e cozida, sem casca, de casca lavada, mofada ou dura. Entre seus rótulos mais premiados estão o Dolce Bosco, Gigante do Bosque Florido, Azul do Bosque, Cacauzinho, Serra Láctea, Serra do Lopo e Clássico do Bosque, todos reconhecidos em importantes concursos nacionais e internacionais.

CONTATO:
(11) 99600-6850
collinshelo@gmail.com
@caprildobosque



FAZENDA ATALAIA

Amparo

Rodovia SP-352, km 137,5 – Alferes Rodrigues

Experiências:

Degustação conduzida, visita guiada à produção, visitas técnicas, cursos, palestras e workshops, almoços e jantares harmonizados, restaurante e espaço para eventos

A Fazenda Atalaia é um ícone do turismo rural paulista, unindo história, arquitetura e gastronomia. O antigo alambique da fazenda foi transformado em marcenaria e as construções em taipa foram restauradas para receber oficinas e visitantes. A fazenda se destacou no cenário internacional ao produzir o Queijo Tulha, primeiro queijo brasileiro a conquistar medalha de ouro no World Cheese Awards (San Sebastián, Espanha, 2016). Hoje, segue produzindo queijos autorais.

CONTATO:
(19) 99750-8129
fazendaatalaiaamparo.com.br
@fazendaatalaia



LÊ FROMAGE – QUEIJOS FINOS DE CABRA

Bragança Paulista

Rua Itapechinga, 782/1 (Travessa Humberto Spina)

Experiências:

Loja para venda de produtos e degustações simples

Comandada por Jorge, engenheiro que viveu 11 anos na França e se apaixonou pela arte queijeira, a Lê Fromage é uma charmosa queijaria artesanal em Bragança Paulista dedicada à produção de queijos finos de cabra.
Inspirada nas tradicionais queijarias francesas, a marca elabora delícias como Boursin, Camembert e Pirâmides tipo Valençay, com prêmios de ouro e prata no Prêmio Queijo Brasil.

CONTATO:
(11) 93778-0540
lefromagequeijosfinosdecabra.vendizap.com
@lefromage_queijosfinosdecabra



ALVORADA DA SERRA QUEIJARIA

Serra Negra

Rua Antônio Beltrami, 70 – Bairro Posses

Experiências:
Loja para venda de produtos, degustações simples e conduzidas

Fundada em 2023 por Thiago e Paula Ventura, ambos médicos veterinários, a Alvorada da Serra é um exemplo de jovem empreendimento que une técnica, sensibilidade e amor pela produção artesanal. O leite, proveniente de um rebanho Jersey criado em propriedade parceira, é a base para sete tipos de queijos: Frescal, Meia Cura, Boursin de Vaca, Morbier, Reserva da Serra, Imperial da Serra e o autoral Di Trevi, maturado com cominho na massa. A queijaria já conquistou reconhecimento por seus queijos Meia Cura e Morbier, premiados em concursos nacionais.

CONTATO:
(19) 99714-9786
alvoradadaserra.comercial@gmail.com
@alvoradadaserraqueijaria



NATA DA SERRA

Serra Negra

Rodovia Amatis José Franchi, km 11

Experiências:
Loja para venda de produtos, visitas técnicas (foco técnico-científico), cursos, palestras e workshops

A Nata da Serra é pioneira na produção de laticínios orgânicos no Brasil e parceira da EMBRAPA, com quem desenvolve tecnologia para o aprimoramento da produção de leite orgânico a pasto. Localizada em Serra Negra, a empresa alia inovação e sustentabilidade, sendo referência em práticas agroecológicas. Entre seus produtos, destacam-se os queijos frescal, ricota, minas padrão, mussarela, parmesão, morbier, itálico, Serra Negra e Serrinha, todos produzidos com leite orgânico e cuidadosa padronização artesanal.

CONTATO:
(19) 99773-7503
www.natadaserra.com.br
@natadaserra



FAZENDA ROSSI

Amparo

Rua Carlos Humberto Rossi, s/n – Bairro Três Pontes

Experiências:
Degustação simples para comercialização, visita autoguiada à produção, passeio a cavalo

Com mais de um século de história, a Fazenda Rossi, em Amparo, é conduzida pela quinta geração da família Rossi e mantém viva a tradição da produção artesanal. A fazenda começou suas atividades queijeiras em 1992, quando a família decidiu transformar o leite produzido localmente em queijos, resgatando uma receita italiana familiar. Hoje, a produção é o coração do negócio, com queijos como o Minas Frescal, Minas Temperado, Minas Padrão e o Camanducaia.

CONTATO:
(19) 99896-7805 | (19) 99668-7757
laticiniosrossi@gmail.com
@fazenda.rossi



QUEIJARIA BIAZZI

Casa Branca

Rodovia SP-350, km 244

Experiências:
Degustação simples para comercialização

Situada às margens da SP-350, em Casa Branca, a Queijaria Biazzi mantém viva a tradição italiana na produção de queijos artesanais, em pequena escala e com forte identidade familiar. O espaço recebe turistas, ciclistas e peregrinos do Caminho da Fé, do qual é ponto de apoio credenciado pela associação de amigos da rota. Produz queijos como Nozinho, Palitinho, Manta, Fresco, Meia Cura e Provolone, todos elaborados com técnicas tradicionais e sabor marcante.

CONTATO:
(19) 99890-0177
queijariablazzi@gmail.com
@queijariablazzi



RAQUEIJOS

Espírito Santo do Pinhal

Sítio Nossa Senhora Aparecida – Bairro Paineiras, s/n

Experiências:
Loja para venda de produtos, degustações simples e conduzidas

Instalada no Sítio Nossa Senhora Aparecida, em Espírito Santo do Pinhal, a Raqueijos é comandada por Rafaela Refundini, produtora artesanal que mantém a tradição familiar na produção de queijos e derivados do leite. Entre seus produtos estão o queijo fresco, meia cura, palitinho, nozinhos e tranças, todos feitos artesanalmente e com ingredientes selecionados. A Raqueijos recebe visitantes para degustações e venda direta.

CONTATO:
(19) 99770-8068
refundinirafaela@gmail.com
@raqueijos



LEITERIA SANTA PAULA

São João da Boa Vista

Rodovia Ademar de Barros (SP-342), km 221,5

Experiências:
Degustações conduzidas, visitas guiadas à produção, almoços e jantares harmonizados, piqueniques, restaurante e espaço para eventos

A Leiteria Santa Paula é um verdadeiro refúgio de sabores e experiências sensoriais. A produção é totalmente artesanal e se destaca pela elaboração de queijos de alta qualidade, como o Fresco Natural, os premiados Fermier, Névoa e Nuvem, além de delícias como Frescata, Mussarela, Meia Cura e Coalhada Seca, todos feitos com leite fresco e dedicação à excelência.

CONTATO:
(19) 99776-8645
paulafvergueiro@gmail.com
@leiteriasantapaula



QUEIJARIA BENÊ
São José do Rio Pardo
Rua José Luís Calipo, 180

Experiências:
Loja para venda de produtos

A Queijaria Benê, em São José do Rio Pardo, é uma empresa familiar comandada por produtores com mais de 40 anos de experiência no ramo. Seus queijos e doces são elaborados sem corantes nem conservantes, com processos totalmente artesanais e ingredientes frescos. O portfólio inclui desde clássicos como mussarela, meia cura, gouda, parmesão e chancliche, até criações diferenciadas, como queijo trufado, meia cura no vinho e queijos palito e nozinho em conserva, além de manteiga artesanal, ricota e doces de leite e frutas da estação.

CONTATO:
(19) 99162-7550
sirleiakp2815@gmail.com
@queijariabene



MIG TERRUÁ QUEIJOS ARTESANAIS
Caconde
Estrada do Barro Preto, km 6

Experiências:
Somente com agendamento

Situada nos contrafortes da Serra da Mantiqueira, em Caconde, a MIG Terruá é uma propriedade familiar que combina tradição, terroir e inovação. Localizada em solo de origem vulcânica — o que confere características únicas ao leite —, a fazenda está formando um rebanho com predominância de leite tipo A2, ideal para a produção artesanal de queijos de alta qualidade. O portfólio inclui queijo tipo frescal, nozinho de mussarela, coalhada seca e requeijão de corte. Além da queijaria, a propriedade cultiva café especial, resultado do mesmo cuidado e identidade regional que definem seus produtos.

CONTATO:
(11) 99716-1813
migterruacaconde@gmail.com



LATICÍNIO SÃO GABRIEL
Amparo
Sítio São José – Bairro das Posses

Experiências:
Loja para venda de produtos - ***sábado e domingo***

O Laticínio São Gabriel mantém viva a tradição da produção artesanal e familiar. A queijaria possui selo de inspeção municipal, que garante qualidade e segurança na produção, permitindo a comercialização em todo o município. A empresa participa de feiras livres e vendas diretas, mantendo o vínculo com o consumidor e valorizando o contato com a comunidade local. Produz os tradicionais queijos Minas Frescal, Minas Padrão e Meia Cura, sempre com leite fresco e processos artesanais.

CONTATO:
(19) 99868-3396
laticiniossaogabriel@gmail.com



LATICÍNIO MONTEZUMA

São João da Boa Vista

Estrada Serra da Paulista, km 9

Experiências:
Degustações simples e conduzidas, visitas guiadas à produção, visitas técnicas e espaço para eventos

O Laticínio Montezuma tem mais de 30 anos de tradição na criação de búfalas leiteiras e na produção artesanal de laticínios. A propriedade é aberta à visitação e oferece experiências completas que incluem contato direto com as búfalas, visitas guiadas, degustações especiais e um empório com produtos próprios e regionais. A burrata de búfala é o carro-chefe da marca, premiada com duas medalhas de ouro no Mundial do Queijo, enquanto o doce de leite conquistou duas medalhas de prata. Todos os produtos possuem Selo Arte.

CONTATO:
(19) 98183-4134
www.laticiniomontezuma.com.br
@montezumalaticinio



LATICÍNIO ARTESANAL GUIDU

Santa Isabel

Sítio Manzano – Estrada da Boa Vista, km 3

Experiências:
Degustação simples para comercialização, visitas autoguiadas e técnicas, piqueniques, mini fazendinha e trilhas ecológicas (com agendamento prévio) - ***agendado***

A poucos quilômetros da capital paulista, o Laticínio Artesanal Guidu combina tradição, técnica e sensibilidade na produção de queijos e derivados. Em meio à natureza preservada, produz delícias artesanais com leite de vacas Jersey criadas soltas no pasto, garantindo qualidade e sabor únicos. O portfólio inclui o Queijo Frescal Paulista, Meia Cura, Nozinho, Coalho, Parmesão e o autoral Colônia, além de ricota fresca, iogurtes, coalhadas, manteiga, nata e creme de leite.

CONTATO:
(11) 97346-9247
reginarmanzano@gmail.com
@laticinio_artesanal_guidu



LATICÍNIOS PÉ DA SERRA

Joanópolis

Estrada do Bairro dos Bonifácios km3

Experiências:
Loja, degustações simples e conduzidas, visitas técnicas

Localizado na estrada que leva à Cachoeira dos Pretos, o Laticínios Pé da Serra é um destino turístico que une tradição e sabor. A poucos quilômetros da capital paulista, a empresa familiar atua há mais de 35 anos na produção artesanal de queijos, utilizando leite fresco de mais de 70 produtores da região. Com inspeção SISBI e SIM, oferece uma ampla linha de produtos: frescal, ricota, mussarela nozinho, meia cura, minas padrão, provolone e parmesão. A loja de fábrica abre todos os finais de semana, com degustações simples para quem deseja experimentar o verdadeiro sabor da serra.

CONTATO:
(11) 94263-9059
laticiniospedaserra@gmail.com
@pedaserralaticinios



FAZENDA 3 SINOS

Pedra Bela

Via Augusto Pereira de Araújo Cunha, Pitangueiras de Baixo

Experiências:
Loja para venda de produtos e degustação simples

Instalada em Pedra Bela, a Fazenda 3 Sinos é reconhecida pela criação de gado Jersey e pela produção artesanal de queijos finos e variados. O rebanho é cuidadosamente manejado e o leite dá origem a uma ampla linha de queijos — do Frescal e Meia Cura ao Gouda, Coalho, Morbier, Queijo da Bibi e Queijo do Neno (maturado), além de manteigas com e sem sal. Cada queijo reflete um estilo clássico de origem europeia, adaptado ao terroir paulista, e o resultado é uma combinação equilibrada de textura, aroma e sabor.

CONTATO:
(13) 99786-2427
f3sinos@uol.com.br
@fazenda_3_sinos



CAPRIL E QUEIJARIA DUJOA

Joanópolis

Estrada do Bairro São Sebastião, 2300

Experiências:
Degustação simples, visita guiada à produção e passeio a cavalo ***todos os dias***

Com alma portuguesa e coração brasileiro, a Queijaria do Jordão nasceu do sonho de uma família tradicional de produtores de queijo em Portugal que encontrou, na Serra da Mantiqueira, o cenário perfeito para continuar sua arte. Instalada dentro da Fazenda Rancho Dourado, em Pindamonhangaba, produtora de leite Jersey de alta genética, a queijaria elabora o Queijo do Jordão — um queijo de casca lavada e massa cremosa, semelhante ao famoso queijo amanteigado da Serra da Estrela, mas com personalidade própria.

CONTATO:
(11) 98853-7008
caprildujoa@gmail.com
@caprildujoa



QUINTA DAS MAGNÓLIAS

Joanópolis

Rua Domício Franco de Camargo, s/n – Bragança Paulista

Experiências:
Loja para venda de produtos, degustações conduzidas e piqueniques aos fins de semana

Localizada em Bragança Paulista, a Quinta das Magnólias é uma queijaria artesanal e autoral que trabalha exclusivamente com leite cru de vacas Jersey criadas em sistema de bem-estar animal. Cada queijo expressa o cuidado, o amor pelos animais e a dedicação dos produtores Julia e sua família. A maturação longa e as receitas próprias resultam em queijos de personalidade marcante e sabores complexos, como o Hades, AnaCata e Toca de Celina.

CONTATO:
(19) 99601-1661
julialribas@gmail.com
@quintadasmagnolias



QUEIJARIA SÍTIO MONTE ALEGRE

Águas de Lindóia

Rua Major José Raimundo de Souza, Bairro Pelado, Águas de Lindóia

Experiências:
Degustações simples e conduzidas, visitas guiadas à produção, Almoço ou jantares com harmonização Restaurante, Hospedagem, Mini-fazendinha para crianças e Trilhas ecológicas

Localizada em uma área rural de clima tranquilo e natureza preservada, a Queijaria Sítio Monte Alegre (cidade) produz queijos artesanais com leite fresco da própria propriedade. O cuidado com o manejo do rebanho e o respeito aos processos de maturação resultam em um portfólio que vai dos queijos tradicionais, como minas frescal, meia cura, nozinho e provolone, a criações autorais como o Queijo Cervejeiro, Queijo em Cinzas, Blue Moon, Leite na Piene e Évora.

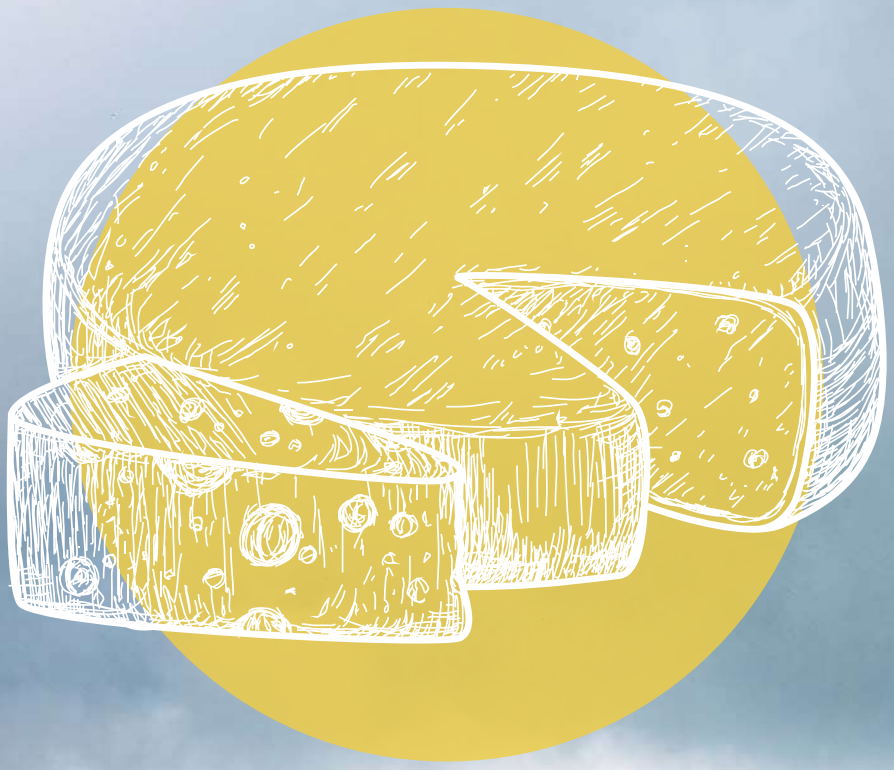
CONTATO:
(19) 98183-4134
www.queijariasitiomontealegre.com
@queijariasitiomontealegre



Crédito: Chris Almeida – Estancia Silvania Cacapava



Crédito: Rjcastilho;



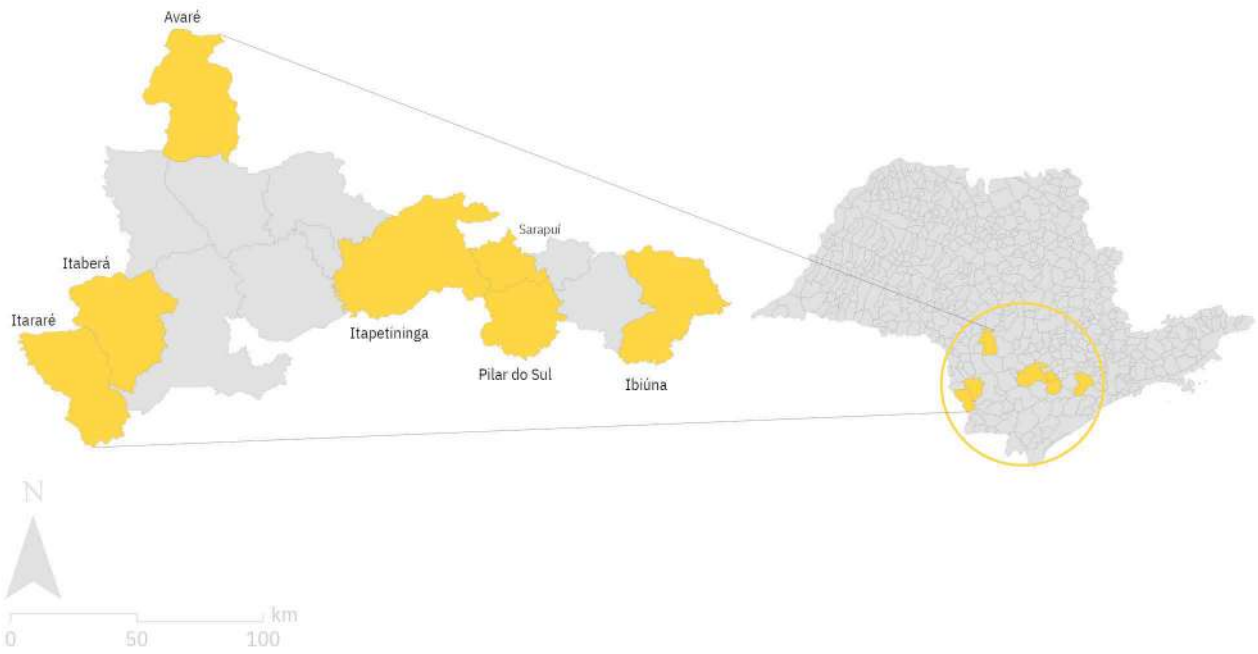
Rotas do Queijo de São Paulo

SUDOESTE PAULISTA

Criação de ovelhas - Pilar do Sul

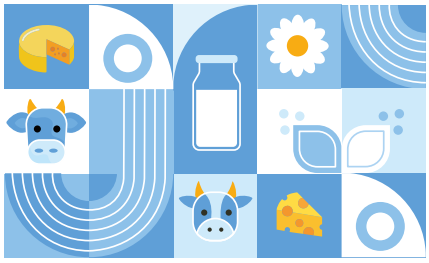
Foto: Chico Rosa

ROTA SUDOESTE PAULISTA



CIDADES NESTA ROTA

Avaré
Ibiúna
Itaberá
Itapetininga
Itararé
Pilar do Sul
Sarapuí



Em Itararé, Avaré, Itapetininga e Pilar do Sul, o queijo é parte da vida no campo. A rota reúne produtores que transformam tradição em qualidade, abrindo suas fazendas e queijarias para quem busca vivências autênticas, produtos premiados e a tranquilidade do interior.

Explore o Sudoeste Paulista e seus sabores artesanais.



QUEIJARIA FAMÍLIA FERREIRA
Itararé

Experiências:
Loja, degustações e visitas guiadas

A Queijaria Família Ferreira nasceu da determinação do Sr. Nilton C. Ferreira, que após mais de duas décadas trabalhando em um laticínio, decidiu abrir o próprio negócio e transformar sua experiência em tradição familiar. A produção começou de forma simples, vendendo queijos de porta em porta, mas rapidamente conquistou o público com o sabor artesanal e a variedade de produtos, como mussarela porunga, nozinho temperado, minas frescal, minas com goiabada e doce de leite, meia cura e palito.

CONTATO:
(15) 99118-3576
pamelaferreira2441@gmail.com
@queijosfamiliaferreira



QUEIJARIA FAZENDINHA
Avaré
Estrada Avaré–Ponte Alta, km 12,5

Experiências:
Degustações, visitas técnicas e mini-fazendinha
terça a domingo

A Estância Água Santa combina a tradição leiteira com o turismo rural. Em uma área de 5 hectares, a propriedade produz queijos frescal, padrão e meia cura, feitos com leite de vacas Jersey, conhecidas pela alta qualidade do leite. O espaço oferece degustações, visitas técnicas e uma mini-fazendinha com animais, proporcionando uma experiência educativa e saborosa para toda a família.

CONTATO:
(14) 99661-7361
paulojorge_imv@hotmail.com



QUEIJO COM ARTE
Itapetininga
Fazenda Santa Luzia – Chapada Grande

Experiências:
Degustações, visitas, trilhas e bistrô - ***quarta a sábado***

A tradicional Fazenda Santa Luzia é referência nacional na pecuária leiteira e foi pioneira na produção artesanal de queijos finos em São Paulo. Fundada em 1977 e com queijaria desde 1997, foi a primeira queijaria artesanal inspecionada do estado (SISP, 2001). Produz mais de 20 tipos de queijos,frescos, mofados, condimentados e maturados, com reconhecimento nacional e internacional, acumulando prêmios como Tropeiro, Dionísio, Fernão e Gregório.

CONTATO:
(15) 3273-1565
www.queijocomarte.com.br
@queijo_com_arte



SÍTIO SÃO JOSÉ

Sarapuí

Bairro Faxinal

Experiências:
Degustações e visitas guiadas- ***agendado***

Em Sarapuí, o Sítio São José é especializado na criação de búfalas da raça Murrah, com produção artesanal de mussarela, nozinho e queijo frescal, além de iogurte e doce de leite premiados no Festival do Búfalo de Sarapuí. Com o Selo de Inspeção Municipal (SIM), o sítio abre suas portas para visitas guiadas e degustações, valorizando a produção de leite de búfala puro e de alta qualidade.

CONTATO:
(15) 99607-0291
@sitiosaosejosesarapuí



EMPÓRIO QUEIJOS E DERIVADOS

Sarapuí

Estrada Jerônimo Queiroz, 271 – Bairro Cabaçais

Experiências:
Degustações e restaurante - ***agendado***

O Empório Queijos e Derivados destaca-se pela produção artesanal com leite de búfalas Murrah, oferecendo queijos como mussarela, frescal, nozinho, prato, coalho e burrata, além de doces e iogurtes premiados. O espaço integra produção, gastronomia e hospitalidade rural, recebendo visitantes mediante agendamento, com degustações e restaurante próprio.

CONTATO:
(15) 99844-6040
@emporioqueijosederivados



DO NONNO

Sarapuí

Bairro Cabaçais

Experiências:
Degustações e visitas autoguiadas - ***agendado***

A Queijaria Do Nonno mantém viva a tradição familiar na produção artesanal de queijos de leite bovino das raças Holandesa e Girolando. Com o Selo de Inspeção Municipal (SIM), a queijaria fabrica prato, coalho, cobocó, curado, frescal, doce de leite e massa para pão de queijo, mantendo o sabor típico do interior paulista. O visitante pode acompanhar o processo produtivo em visitas autoguiadas e degustações que revelam o cuidado e o saber-fazer de gerações.

CONTATO:
(15) 98141-6633
@queijariado_nono



LATICÍNIO FAMÍLIA ROSSATO

Pilar do Sul

Estrada Vicinal José de Almeida Rosa

Experiências:
Degustações e visitas guiadas - **todos os dias**

O Laticínio Família Rossato é especializado em produtos derivados do leite de búfala, com uma linha completa que inclui iogurte, doce de leite, mozzarella, frescal, curado e defumado. Com diversas premiações regionais e nacionais, a família Rossato consolidou seu nome na produção artesanal e na recepção de visitantes com degustações e visitas guiadas.

CONTATO:
(15) 99789-1835
laticiniofamiliarossato@gmail.com
@laticiniofamiliarossato



LATICÍNIO DURA MILK

Itaberá

Rua Principal s/n, Bairro Água Preta

Experiências:
Degustação conduzida

Em Itaberá, o Laticínio Dura Milk se destaca pela tradição e pela qualidade na produção de queijos e derivados lácteos. Além de atender ao mercado local, a empresa também fornece seus produtos para a merenda escolar do município, reforçando o vínculo com a comunidade. Com produção artesanal e atenção a cada etapa, o laticínio elabora queijo mussarela, frescal, porunga, manteiga, requeijão e bebida láctea, mantendo o frescor e o sabor característicos do interior paulista.

CONTATO:
(15) 99802-7517
ouromilk@hotmail.com



CABANHA MULEKINHA

Ibiúna

Rod. Júlio Dal Fabro, km 14,5

Experiências:
Degustações simples e conduzidas, visitas guiadas e técnicas, piqueniques, restaurante, harmonizações, mini-fazendinha, espaço de eventos - ***agendado***

A propriedade de gado Jersey (livre de brucelose e tuberculose) une turismo rural e queijaria premiada. O visitante acompanha ordenha e produção, faz degustações, e pode provar tábuas, sanduíches e pão de queijo assado na hora — além de vinhos, cafés e chocolates. Portfólio com frescos, maturados, trufados e azul, somando 11 medalhas (Expo Queijo Brasil, Prêmio Queijo Brasil e CNA 2025 – 1º lugar em queijos com adição).

CONTATO:
(15) 99827-4552
www.cabanhamulekinha.com.br
@queijosmulekinha



Crédito: Chico Rosa – iA Google ImageFX



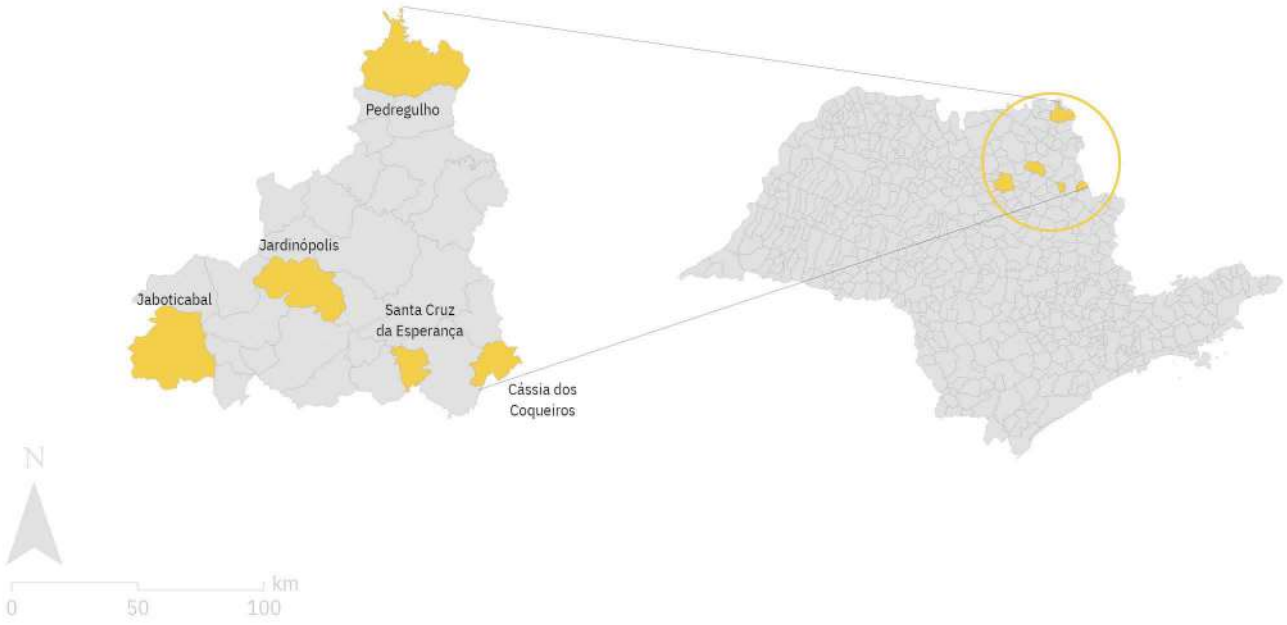
Rotas do Queijo de São Paulo

MOGIANA

Cachoeira Itambé - Cássia dos Coqueiros

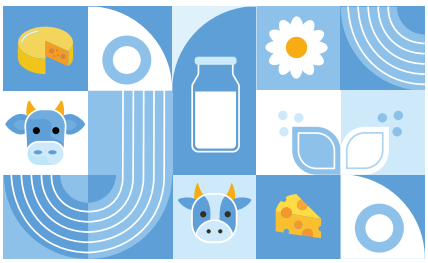
Foto: Paulo Fenix

ROTA MOGIANA



CIDADES NESTA ROTA

Pedregulho
Jaboticabal
Cássia dos Coqueiros
Santa Cruz da Esperança
Pedregulho
Jardinópolis



Entre colinas, cafezais e fazendas centenárias, a Rota Mogiana Paulista reúne municípios que preservam a tradição queijeira e o encanto da vida rural. Em Pedregulho, Jaboticabal, Ribeirão Bonito, Cássia dos Coqueiros, Jardinópolis e Santa Cruz da Esperança, a produção artesanal valoriza o leite local e o cuidado em cada etapa, resultando em queijos de sabor marcante e autenticidade paulista. Uma rota que combina história, natureza e o prazer de descobrir os sabores da Mogiana.



QUEIJARIA ARTESANAL DONA ZIZA

Pedregulho

Distrito de Alto Porã

Experiências:
Degustação simples, visitas guiadas e hospedagem rural
agendado

Localizada no distrito de Alto Porã, em Pedregulho, a Queijaria Artesanal Dona Ziza é o resultado de três gerações de dedicação à arte de fazer queijo. Produzidos com puro leite integral da própria fazenda, seus queijos preservam a textura, o aroma e o sabor típicos do campo. Mais do que um produto, o queijo Dona Ziza é um símbolo da herança gastronômica e cultural da região da Mogiana, representando o modo de vida simples e autêntico do interior paulista.

CONTATO:
(11) 95773-7397
carloscesarmargato@gmail.com
@altodaserraagropecuaria



CABANA DA FONTE LATICÍNIOS

Jaboticabal

Alameda Pica-Pau, 1321

Experiências:
Visitas técnicas, restaurante rural, espaço para eventos e café colonial mensal - ***sábado das 8h às 12h***

Em Jaboticabal, a Cabana da Fonte é uma propriedade familiar que se dedica à produção artesanal de queijos de cabra e de vaca, com atenção especial a todas as etapas — desde a alimentação dos animais até o produto final. A família cuida pessoalmente das cabras e do processo produtivo, garantindo qualidade e autenticidade. Além da produção, a Cabana desenvolve turismo rural

CONTATO:
(16) 98147-9451
kathleen@guiagro.com.br
@cabanadafonte.oficial



TERRA LÍMPIDA

Cássia dos Coqueiros

Sítio Terra Límpida – Bairro Delícia

Experiências:
Loja, degustação simples e conduzida, harmonizações, cursos/workshops, espaço de eventos - ***todos os dias***

O Sítio Terra Límpida, em Cássia dos Coqueiros, é um dos maiores ícones do queijo orgânico paulista. Com produção certificada pelo bem-estar animal e pelo selo ARTE, a propriedade italiana traz para o Brasil a tradição e a técnica ancestral da queijaria europeia. São mais de vinte tipos de queijos artesanais, elaborados exclusivamente com leite de vacas Jersey, além de iogurtes, ricota, doce de leite e leite orgânico fresco.

CONTATO:
(16) 99723-8883
www.terralimpida.com
@terralimpida



CONTATO:
(16) 99791-8099
@hopelat.laticinio

HOPELAT – LATICÍNIOS ARTESANAIS

Santa Cruz da Esperança

Rodovia Abrão Assed, km 14 – Sítio Bebedouro da Pedra

Experiências:
Degustações simples e conduzidas, visitas guiadas e técnicas, cursos, almoços harmonizados, restaurante, espaço para eventos, mini fazendinha e passeios a cavalo

A Hopelat, localizada em Santa Cruz da Esperança, nasceu do propósito de manter viva a tradição da produção artesanal de queijos e laticínios de fazenda. Utiliza exclusivamente leite de vacas Jersey criadas na propriedade, o que confere sabor, cremosidade e alto valor nutricional aos produtos. Com produção diária de cerca de 300 litros de leite, a Hopelat transforma essa matéria-prima em manteiga, iogurtes, doces de leite, requeijões, queijos frescais, coalhos, muçarelas, queijos prato e maturados (30, 90 e 180 dias).



CONTATO:
(16) 98227-3044
grupoaroeira1@gmail.com
@emporio_aroeira

EMPÓRIO AROEIRA

Pedregulho

Estrada Municipal Pedregulho–Taquari, km 20

Experiências:
Loja e restaurante, degustações, eventos e mini fazendinha
todos os dias

Na Fazenda Cachoeirinha, em Pedregulho, o Empório Aroeira é muito mais que uma queijaria: é um ponto de encontro gastronômico, turístico e cultural. Fundado em 2014 por Dalva, Mauro e David, o espaço une tradição e hospitalidade em um ambiente com vista para a represa de Jaguara, mesas rústicas e contato direto com a natureza. O Empório Aroeira é hoje um destino consolidado de turismo rural, frequentado por famílias, ciclistas e viajantes que buscam boa comida, contato com o campo e o sabor do interior.



CONTATO:
(16) 99197-0967
www.gondwana.com.br
@gondwanaorganics

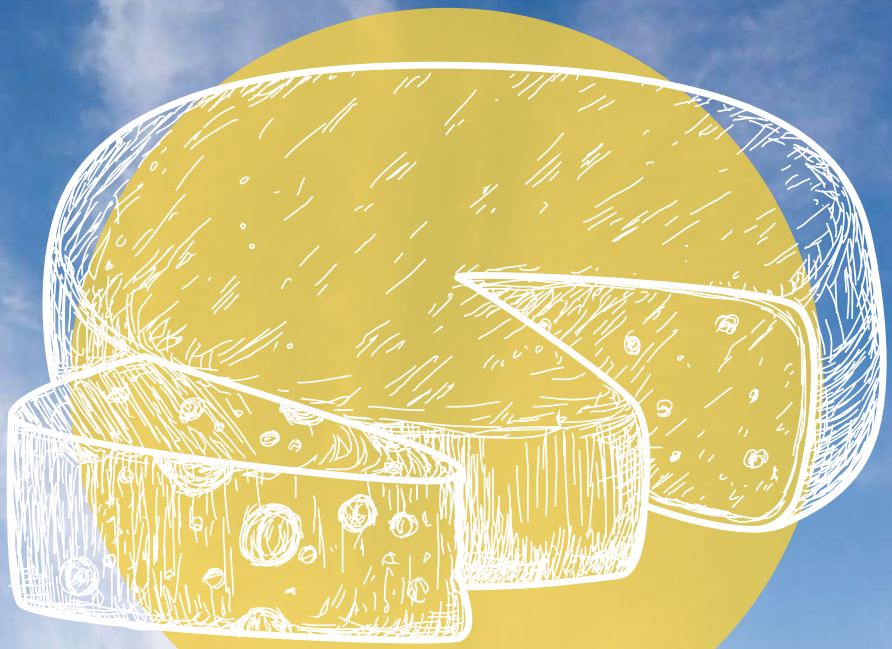
GONDWANA – MOZZARELLA DE BÚFALA ORGÂNICA

Jardinópolis

: Rodovia Cândido Portinari, km 331 – Fazenda da Serra

Experiências:
Degustações simples, visitas guiadas e autoguiadas, visitas técnicas e almoços ou jantares harmonizados - ***segunda a sábado***

A FAYS, em Pirassununga, é uma granja leiteira modelo com rebanho Holandês (c. 370 animais, 100 em ordenha free-stall), fábrica de ração, agroindústria (leite tipo A, iogurtes, doce de leite, queijo minas frescal e muçarela), além de abatedouro próprio (suínos e bovinos da fazenda) e adega de cachaça Faysca. A operação, conduzida por equipes militares especializadas, integra qualidade, inovação e gestão de grandes áreas agrícolas.

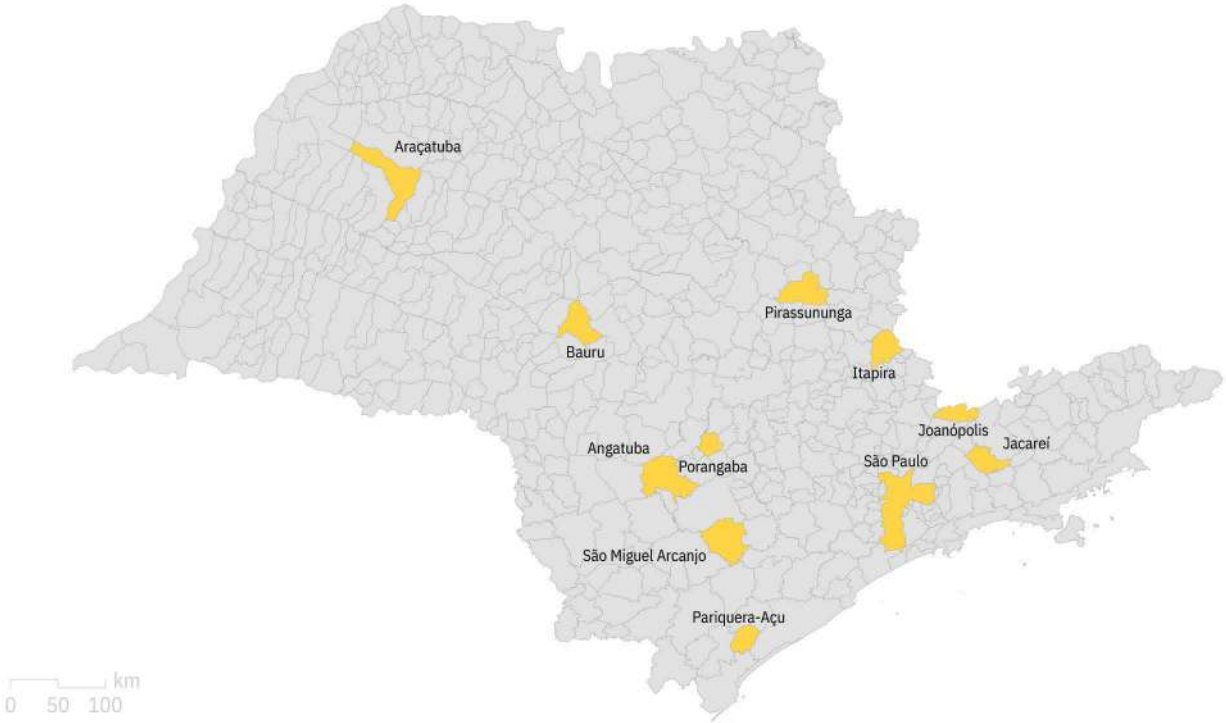


Rotas do Queijo de São Paulo

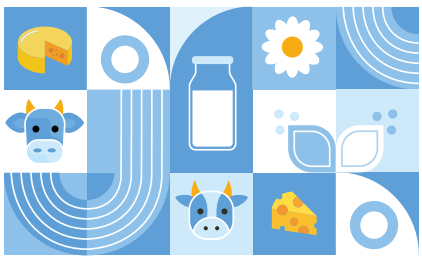
DESTINOS QUEIJEIROS

Estação da Luz - São Paulo

ROTA DESTINOS E EXPERIÊNCIA QUEIJEIRAS



CIDADES NESTA ROTA
Araçatuba
Angatuba
Bauru
Jacareí
Itapira
Pariquera-Açu
Pirassununga
Porangaba
São Paulo
São Miguel Arcanjo



De lojas especializadas na capital a fazendas abertas à visitação, os Destinos e Experiências, o queijo conecta as regiões paulistas por meio de sabor, tradição e identidade. É um circuito que une mestres queijeiros, curadores e produtores, promovendo a cultura do queijo paulista e suas múltiplas formas de apreciar.

Viva as experiências queijeiras de São Paulo.



LATICÍNIOS SCHNEIDER

Pariquera-Açu

Estrada do Bairro Alto, km 9 – Fazenda Pinheiros

Experiências:
Loja, degustações simples, visitas técnicas, harmonizações, piqueniques, mini-fazendinha, trilhas - ***agendado***

Na Fazenda Pinheiros, em Pariquera-Açu (Vale do Ribeira), três gerações mantêm vivo o legado de uma família de origem suíça. A criação de búfalas e vacas leiteiras sustenta um portfólio amplo: doce de leite, minas frescal, burrata, mussarela, prato, requeijão, manteiga, coalho, bebida láctea, ricota, cerejinha e bola. O destino oferece loja, degustações, visitas técnicas, piqueniques e trilhas, em meio a natureza.

CONTATO:
(13) 99744-4400
www.leitesuisse.com.br
www.vabenequeijos.com.br
@fazendapinheiros



LOTUS QUEIJOS ARTESANAIS

Porangaba

Estrada Valêncio Augusto da Silva, s/n – Bairro Pirajibu

Experiências:
Degustações simples e conduzidas, visitas técnicas, mini-fazendinha - ***quinta a sábado***

A Lotus queijos artesanais nasce de uma história de renascimento e bem-estar. Kendra e Mário transformaram a vida no campo em uma queijaria que valoriza o manejo ético, a pureza do leite e a agroecologia. Os queijos autorais — como Elizabeth e Suela — somam-se a clássicos (Fresco, Meia Cura e Coalho), com premiações que reconhecem sabor e personalidade.

CONTATO:
(11) 99379-9668
kendra_menin@hotmail.com
@lotus_queijosartesanais



EMPÓRIO GLEHN

Bauru

Rua José Antônio Braga, 3-15 – Vila Aviação

Experiências:
Loja, degustação simples e conduzida, harmonizações, cursos/workshops, espaço de eventos - ***todos os dias***

Queijista em Bauru com loja completa e agenda ativa de experiências — degustações, harmonizações, cursos e eventos — apresentando um panorama de queijos artesanais brasileiros.

CONTATO:
(14) 98126-0979
www.peteralimentos.com.br
@emporioglehn



FAZENDA SÃO JOSÉ
Itapira
Estrada Municipal Santo Antônio de Posse – Itapira, km 6

Experiências:
Loja, visitas guiadas e técnicas, harmonizações, cursos, workshops, restaurante, hospedagem, eventos, trilhas

Histórica (1895) e pioneira na produção orgânica na região de Itapira, a Fazenda São José integra agroecologia, reflorestamento, agroflorestas e uma queijaria artesanal orgânica (SISP) que processa até 300 L/dia. A linha regular inclui iogurtes, queijos frescos, requeijão, manteigas e ricota, com sazonais conforme a época. Projeto vivo de turismo e educação ambiental, com visitas a escolas, cursos, refeições e hospedagem.

CONTATO:
(19) 99451-9789
www.fazendasaojose.agr.br
@fazsaojose



GALERIA DO QUEIJO
São Paulo
Rua Gen. Chagas Santos, 815 – Vila da Saúde

Experiências:
Loja, degustações simples e conduzidas, cursos, palestras/workshops, eventos sociais e corporativos - ***todos os dias***

Referência paulistana: 29 anos de história e mais de uma década dedicada à valorização do queijo artesanal, com participação de organizadores e jurados em concursos no Brasil e no exterior.

CONTATO:
(11) 98162-6634
www.galeriadoqueijo.com.br
@galeriadoqueijo | @queijista



FAZENDA DE AERONÁUTICA DE PIRASSUNUNGA (FAYS)
Pirassununga
Alameda Botafogo, s/n – Vila dos Oficiais

Experiências:
Visitas guiadas - ***todos os dias***

A FAYS, em Pirassununga, é uma granja leiteira modelo com rebanho Holandês (c. 370 animais, 100 em ordenha free-stall), fábrica de ração, agroindústria (leite tipo A, iogurtes, doce de leite, queijo minas frescal e muçarela), além de abatedouro próprio (suínos e bovinos da fazenda) e adega de cachaça Faysca. A operação, conduzida por equipes militares especializadas, integra qualidade, inovação e gestão de grandes áreas agrícolas.

CONTATO:
(19) 3565-7400
https://www2.fab.mil.br/fays/



QUEIJARIA GUBINS

Bauru

Estrada BRU-006, km 3

Experiências:
Loja, degustações simples e conduzidas, visita guiada à produção

Propriedade familiar com ordenha canalizada, piquetes rotacionados e energia solar (galpão fotovoltaico), reduzindo a pegada de carbono — inclusive com veículo elétrico para entregas. A estrutura inclui queijaria, área de descanso dos animais e quiosque à beira de lago e piscina para lazer dos visitantes.

CONTATO:
(14) 99777-7309
kellercesio@gmail.com
@queijariagubins



QJO MARTINA

São Paulo

Av. Prof. Hermann von Ihering, 6000

Experiências:
Degustação conduzida, visitas técnicas, harmonizações, piqueniques, cursos/workshops e espaço de eventos - ***agendado***

Queijaria artesanal à beira da Represa de Guarapiranga. Martina produz queijos autorais com inspiração francesa e italiana e articula um ciclo local sustentável: compra leite de pequenos produtores, transforma em queijo e destina o soro para produção de biofertilizante utilizado por agricultores da região. Portfólio com mofo azul, cascas lavadas, cremosos e tipo parmesão; rótulos citados: Cremoso, Flora Azul, Talento, Giggio, Marmoratto, Cerva.

CONTATO:
(11) 98321-8541
www.qjomartina.com.br
@qjomartina



MESTRE QUEIJEIRO

São Paulo

Rua Simão Álvares, 112

Experiências:
Loja, degustação simples e conduzida - ***segunda a sábado***

Há 12 anos especializada exclusivamente em queijo artesanal brasileiro, com vitrine ampla de regiões e estilos, além de ações de educação do paladar.

CONTATO:
(11) 99297-8720 - 2369-1087
www.mestrequeijeiro.com.br
@mestrequeijeiro



QUEIJARIA CAVE 381

São Paulo

Av. Mascote, 664

Experiências:
Loja aberta todos os dias; atendimento especializado; degustações sob demanda.

Boutique de queijos artesanais brasileiros na zona sul de São Paulo, com atendimento diário e seleção rotativa feita por quem conhece produtores e afinadores de perto. Boa porta de entrada para descobrir estilos, estações e terroirs nacionais.

CONTATO:
(11) 98497-7117
debora.mfcampos@gmail.com
@queijariacave381



PRECIOSA CURADORIA

São Paulo

Rua das Camélias, 21

Experiências:
Loja, degustação simples para comercialização - ***terça a sábado***

Armazém dedicado a pequenos produtores artesanais do Brasil, conectando campo e cidade desde 2019, em Mirandópolis. A seleção privilegia origem, manejo e qualidade sensorial.

CONTATO:
(11) 98707-7016
alanfrancapires@gmail.com
@preciosacuradoria



BENDITTO QUEIJO

Araçatuba

Rua Armando Sales de Oliveira, 136

Experiências:
Loja com venda de produtos - segunda a sábado

A Benditto Queijo é uma loja especializada em queijos artesanais produzidos a partir de diferentes tipos de leite — cabra, ovelha, vaca e búfala. O espaço reúne uma curadoria de produtos selecionados de pequenos produtores e queijarias premiadas, oferecendo ao público uma vitrine da diversidade e da qualidade do queijo artesanal brasileiro. Reconhecida pelo queijo Benzinho, premiado em concursos nacionais, a Benditto é ponto de encontro para quem aprecia sabor, autenticidade e tradição.

CONTATO:
@benditto queijoata



QUEIJARIA DO LUIZ

São Paulo

Rua São Benedito, 425

Experiências:
Degustação conduzida, visitas técnicas, harmonizações, piqueniques, cursos/workshops e espaço de eventos - ***agendado***

A Queijaria do Luiz é referência na curadoria e comercialização de queijos artesanais. Sob o comando de Luiz, queijista formado e apaixonado pelo ofício, a loja reúne uma seleção criteriosa de queijos de cabra, ovelha, vaca, búfala e mistos, vindos de todas as regiões do país. Entre eles, rótulos premiados como Borbinha, Malacaxeta, Alagoa, Jordão, Silvânia, Pardinho e Atalaia. O espaço também promove experiências gastronômicas, degustações conduzidas, cursos e harmonizações.

CONTATO:
www.queijariadoluiz.com.br
@queijaria_do_luiz



QUEIJOS COM FELICIDADE

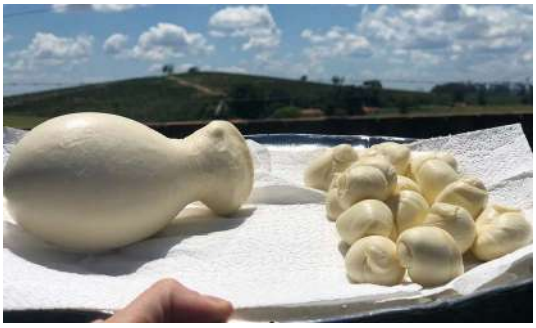
Jacareí

Rua Ernestina Zerbine, 51 – Vila Garcia

Experiências:
Somente com agendamento prévio

A Queijos com Felicidade é uma empresa de queijistas especializados, formados pela Escola Brasileira de Queijistas e associados à Comer Queijo. Com a missão de visitar e valorizar as queijarias paulistas e brasileiras, o casal por trás da marca compartilha as histórias e os sabores de quem produz com paixão. A loja atua como revendedora de queijos artesanais paulistas e realiza experiências de harmonização com cafés, vinhos, cachaças, meles e outros produtos locais.

CONTATO:
@queijos.comfelicidade



FAMÍLIA NANICO

Angatuba

Bairro da Batalheira, Angatuba

A tradição da Família Nanico (Angatuba) começou em 1970, quando o casal Dilma e José, conhecido como Nanico, iniciou a produção do queijo Porungo para sustentar os seis filhos. Hoje, a filha Jolice Antunes de Toledo Cardoso dá continuidade à história junto com o marido e os filhos, preservando o modo artesanal e o sabor original. O queijo Porungo é feito com leite cru integral e soro-fermento natural, em um processo que remete a receitas italianas como o Caciocavallo. A tradição familiar segue viva, unindo gerações e saberes que transformam o leite em identidade paulista.

Não recebe visitação

CONTATO:
(15) 99839-7192
@jolicecardoso



CONTATO:
(11) 99972-5453
www.queijariaportaldareserva.com.br
@mariadocarmoschwandn

QUEIJARIA PORTAL DA RESERVA

São Miguel Arcanjo

Rodovia SP-139, km 87 + 8 km

Localizada em São Miguel Arcanjo, a Queijaria Portal da Reserva nasceu na Fazenda Santa Maria, conhecida pela criação da raça Simental de dupla aptidão desde 1998. Em 2017, Maria do Carmo Ferreira iniciou sua trajetória no mundo dos queijos e, após se aposentar em 2024, passou a se dedicar integralmente à produção artesanal. Hoje, a queijaria elabora queijos de leite cru de vacas criadas na própria fazenda, como os autorais Muriqui, Maritaca e Tico-Tico, todos de massa semicozida, além de ricota e doce de leite. A propriedade está em fase final de obtenção do selo SISB-SP, reafirmando seu compromisso com a qualidade e a tradição.

Não recebe visitação


VISITE AS ROTAS DE SÃO PAULO
E CRIE BOAS MEMÓRIAS
Rotas do Café
de São Paulo
Rotas do Vinho
de São Paulo
SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO SÃO TODOS
CHICOROSA