



---

# CATÁLOGO 2023

Instagram: @sabores.da.mantiqueira

Tel: (11) 98626-7973



QUEIJO MOFO AZUL

# GORGONZOLA DE COLHER

Queijo artesanal produzido nas montanhas da Mantiqueira e um dos mais vendidos da Sabores da Mantiqueira.

Extremamente cremoso, com sabor forte e picante como um bom gorgonzola deve ser.

Peça inteira com aproximadamente 660grs



CASCA FLORIDA

# LUA CHEIA

De massa mole com casca florida recoberta com carvão vegetal e com adição de creme de leite (duplo creme) é extremamente cremoso, derrete na boca, com sabores e aromas lácteos, amanteigados, levemente adocicados e fermentação, baixo sal, mais os característicos dos queijos desta família (mofo, terra úmida e um leve toque de amônia).



MOFO BRANCO

# QUEIJO TIPO REBLOCHON

O Reblochon é um queijo semimole de textura compacta, normalmente sem olhaduras, porém maleável, de cor amarela clara e com casca lavada de cor amarela-alaranjada. Possui um sabor suave, um pouco amanteigado, que lembra nozes, e um pouco frutado, possuindo um cheiro marcante e característico. Aprox. 600grs



MOFO BRANCO

# CAMEMBERT DE VACA

De origem francesa, o Camembert é um famoso queijo de leite de vaca da região da Normandia, sendo maturado por 2 semanas.

O Camembert é um queijo mole de textura macia, suave, e cremosa, cor amarela palha e com casca recoberta por mofos brancos e por vezes amarelados. Possui um sabor suave, amanteigado e de creme, muito aromático e frutado. Peça com aprox. 130grs



MOFO BRANCO

# NUVEM

Elaborado com leite de vaca, maturado por 20 dias em câmara fria. Queijo de massa fechada, cremosa e casca aveludada formada por fungos do gênero *Penicillium Candidum*. Sabor suave e ótimo para acompanhar geléias.

Aprox. 300/400grs



MOFO BRANCO

# BRIE

De origem francesa, o Brie é um famoso queijo de vaca da região da Ilha de França, sendo maturado por 2 semanas.

O Brie é um queijo mole de textura aveludada, suave, e cremosa, cor amarela palha e com casca recoberta por mofos brancos e por vezes amarelados. Possui um sabor suave, amanteigado e um pouco doce, muito aromático e rico. Aprox. 170grs



MEIA CURA

# MEIA CURA DA CANASTRA

Queijo artesanal, produzido por uma família típica mineira na famosa cidade da Canastra de São Roque de Minas. Medalhista em diversos concursos com Bronze, prata e ouro!

O genuíno queijo meia-cura, com sabor suave que acompanha todas as refeições. Produzido com leite cru. Peça inteira de aprox. 1.200kg



ALAGOA- MG

# PREMIADO ALAGOA

Queijo artesanal, produzido com leite cru por uma família típica mineira na famosa cidade de Alagoa. Um queijo especial e que agrada a todos os paladares, com diversos prêmios importantíssimos tanto no Brasil como na França.

Peça com cerca de 1kg

0  
Lactose



MATURADO 150 DIAS

# QUEIJO DO CORONEL

O Queijo do Coronel é a mais alta patente da Queijo d'Alagoa-MG. Um queijo artesanal Alagoa, maturado por mais de 6 meses, recebe banhos de azeite extravirgem.

É um queijo Zero Lactose (durante o processo de maturação a enzima lactase consome o açúcar - lactose - do leite transformando em ácido lático).

Medalha de Ouro. Cunhas de 500grs ou 250grs.



MATURADO/DEFUMADO

# FUMACÊ

Este queijo é elaborado artesanalmente com leite-cru a 1.522m de altitude. Sabor pungente, levemente amendoado e de gosto suave, persistente na boca, com aroma defumado, terroso, leve cheiro de nozes. Seu peso varia entre 1 a 1,3kg.

Defumado à lenha. Medalha de ouro.



DEFUMADO

# PROVOLONE

Queijo levemente defumado, de leve picância e baixo teor de sal, Com maturações a partir de 15 dias.

Embalagem com aprox. 150/250grs

0  
Lactose



MATURADO 180 DIAS

# PARMESÃO GOA

O GOA 6 meses é produzido com leite cru de vaca e maturado por 180 dias nas montanhas de Aiuruoca. Possui um aroma e sabor que remete a castanhas. Um parmesão que tem como peculiaridade os cristais de tirosina(cristais responsáveis por ativar o hormônio da felicidade). Cunhas de 180grs a 250grs.



MATURADO 12 MESES

# PARMESÃO TULHA

Queijo maturado por 12 meses, de massa quebradiça com cristais e paladar com notas frutadas. Medalha de Ouro no World Cheese Awards em San Sebastian, na Espanha, sendo ela a primeira medalha de Ouro internacional para um queijo artesanal Brasileiro. Medalha de Ouro por dois anos consecutivos.



MATURADO

# FONTINA

De origem italiana, o Fontina é um queijo clássico do Vale de Aosta produzido a partir de leite de vaca e maturado por 90 dias.

O Fontina é um queijo semimacio de textura firme, um pouco cremosa e possuindo pequenas olhaduras, cor amarelo pálido e casca lavada. Possui sabor de nozes, suave e um pouco picante, sendo muito aromático e rico.

Aprox. 300/400grs



MASSA SEMI DURA

# COMTÉ

De origem francesa, o Comté é um queijo típico do maciço de Jura produzido a partir de leite de vaca e maturado por no mínimo 6 meses, garantindo seu sabor, textura e cor únicos.

O Comté é um queijo semiduro de textura densa e firme, cor amarelo claro e casca natural. Possui uma grande gama de sabores, entre eles o frutado, salgado, picante e nozes. Seu aroma também lembra o de nozes.



MATURADO 25 DIAS

# PARMESÃO FRESCO

Ele é um tipo de queijo denominado queijo da mantiqueira, feito a partir de leite cru. Sua massa é cozida e passa por processo laborioso e detalhado de fabricação, salga, secagem e cura, (maturação de 25 dias). Sabor marcante e intenso, levemente adocicado.



BÚFALA

# FLOR DE LEITE

Bolinhas de mozzarella de búfala produzidas artesanalmente uma a uma. Leve, delicada e macia. Ótima para acompanhar saladas frias ou para derreter em pratos quentes como massas e pizzas.

Embalada em pote plástico ela fica no soro. No pote tem cerca de 8 unidades e 250grs total.



BÚFALA

# BURRATA

Seguindo a tradição italiana, Minas se destaca por essa maravilhosa iguaria. Um queijo extremamente saboroso e macio. Produzido artesanalmente com leite de búfala e seu interior recheado com um creme de leite especial.

Pode ser servida em temperatura ambiente em pratos frios ou em pratos quentes. A queridinha do momento. Pesa 180/200grs



BÚFALA

# MANTA RECHEADA

Mussarela de búfala em formato de manta e recheada com deliciosos tomates secos já temperados.

Perfeita para servir como aperitivo, é abrir e servir.

Pacote com aproximadamente 150grs.



BÚFALA

# MUSSARELA BÚFALA BARRA

Mussarela de búfala em barra, ideal para fatiar e usar em lanches frios ou para derreter.

Peças com 400grs ou 4kg



BÚFALA

# MANTA

Mussarela de búfala em formato de manta sem recheio. Ideal para a montagem de saladas e pratos frios, doces ou salgados.

Aproximadamente 200grs.



BÚFALA

# BOLINHAS DE MUSSARELA BÚFALA

Mussarela de búfala em formato de manta e recheada com deliciosos tomates secos já temperados. Perfeita para servir como aperitivo, é abrir e servir. Pacote com aproximadamente 150grs.



BÚFALA

# PARMESÃO DE BÚFALA

Mussarela de búfala em formato de manta e recheada com deliciosos tomates secos já temperados.

Perfeita para servir como aperitivo, é abrir e servir.

Pacote com aproximadamente 150grs.



CABRA

# CAMEMBERT DE CABRA

De origem francesa, o Camembert de Cabra é um queijo de leite de cabra baseado em seu famoso irmão de leite de vaca, sendo maturado por 2 semanas.

O Camembert de Cabra é um queijo semimole de textura cremosa e macia, cor branca e casca recoberta de mofo branco. Possui um sabor suave e de creme, bem como um aroma característico dos queijos de cabra. Peça com aprox. 130grs



CABRA

# QUEIJO FETA

De origem grega, o Feta é um queijo de leite de cabra produzido em diversas regiões da Grécia, cada uma delas produzindo um queijo feta ligeiramente distinto, por vezes mais cremoso, ou mais salgado, ou de sabor mais pronunciado. O queijo Feta é maturado por uma semana.

Um queijo mole de textura macia e quebradiça, cor branca e sem casca. Possui um sabor levemente ácido, salgado e um pouco picante, com aroma forte e que lembra levemente a nozes. Peça com 280grs ou 2,5kg



CABRA

## CHEVRE A L'HUILE

De origem francesa, o Chevre a L'Huile é um queijo de leite de cabra sem origem definida, normalmente feito em casa a partir de diversos queijos frescos, acrescentando-se uma escolha de óleos, ervas e pimentas.

Um queijo mole e fresco de textura macia, espalhável e um pouco esfarelenta, de cor branca e marinado em azeite de oliva, óleo de girassol, orégano e pimenta rosa. Possui um sabor levemente ácido e herbáceo e um aroma fresco e dos temperos que compõe sua marinada. Com a maturação, o sabor característicos dos queijos de cabra se tornam mais acentuados, bem como uma incorporação dos sabores da marinada. Pote aprox. 150grs



REQUEIJÃO

# REQUEIJÃO CREMELINO

Primeiro requeijão produzido no Brasil, criado em 1919, na cidade de Águas Virtuosas, Sul de Minas. Foi premiado com medalha de ouro na Exposição Internacional de 1922 no Rio de Janeiro.

Produzido da mesma forma de há 100 anos, o Cremelino é um requeijão cremoso na medida certa. Serve para acompanhar a mesa do café da manhã e do lanche.



REQUEIJÃO

# REQUEIJÃO DE CORTE

Requeijão cremoso em consistência para corte.  
Ideal para acompanhar aquele lanche especial.  
Embalagem com aprox. 500grs



PEIXE

# TRUTA SALMONADA

Truta Salmonada criadas a 1.500mts de altitude em águas extremamente geladas e limpas, o que torna a qualidade e o sabor único.

Trutas espalmadas e filés embalados a vácuo, cerca de 300grs o pacote.



MANTEIGA

# MANTEIGA

Manteiga caseira artesanal feita a partir do creme de leite.

Leve e saborosa.

500grs ou 200grs.



## QUEIJOS DIA- A- DIA

- Mussarela em barra
- Mussarela palito com ou sem tempero
- Mussarela bolinha
- Queijo frescal
- Frescal light com ou sem tempero
- Queijo prato
- Minas padrão
- Minas padrão com goiabada



# MÉIS

Diferentes floradas

- Aroeira
- Angico
- Marmeleiro
- Cipó uva

---

Mel Multifloral  
850grs





## GELÉIAS ARTESANAIS

- Frutas vermelhas
  - Amora
  - Morango
  - Damasco
  - Mexirica
- Morango com pimenta
- Manga com maracuja
- Abacaxi com pimenta
- Tomate com manjericão
- Pesto de Manjericão



# DOCES

- Goiabada cascão
- Doce de leite Viçosa
- Doce de leite Rocca

---

Tradicional, com coco  
ou café



# TÁBUAS

Ideal para pequenas reuniões.

TÁBUA 2/3 PESSOAS  
R\$ 180,00

TÁBUA 4/6 PESSOAS  
R\$ 320,00

TÁBUA 8 PESSOAS  
R\$ 450,00



# CAIXAS

Ideal para presentear.

CAIXA COM VINHO PADRÃO  
R 220,00

RESERVADO



CABERNET SAUVIGNON

Chile



CONCHA Y TORO

CAIXA COM VINHO A  
ESCOLHA DO CLIENTE  
VALOR A COMBINAR

CAIXA COM 2 CERVEJAS  
ARTESANAIS  
R\$ 220,00



# CONES

Ideal para eventos e pequenas reuniões.

CONE INDIVIDUAL 20CM

R\$ 25,00

ACIMA DE 10 UNIDADES

R\$20,00

CONE 14CM INDIVIDUAL

R\$ 17,00

ACIMA DE 10 UNIDADES

R\$ 12,00

ALUGUEL DE SUPORTE A  
PARTE



# EVENTOS

- Mesa de queijos e charcutaria
- Cones

\*Orçamentos sob consulta

