



Realização:

SISTEMA FAEP



IDR-Paraná
Instituto de Desenvolvimento
Rural do Paraná - IAPAR-EMATER



Fecomércio PR
Sesc Senac IFPD



Prêmio Queijos do Paraná
2ª Edição

Depósito legal na CENAGRI, conforme Portaria Interministerial n.º 164, datada de 22 de julho de 1994, e junto à Biblioteca Nacional e ao Centro de Editoração, Documentação e Informação Técnica do Sistema FAEP.

Nenhuma parte desta publicação poderá ser reproduzida, por qualquer meio, sem a autorização do editor.

Autor: Vários autores

Organização: Luciana Shizue Matsuguma

Coordenação técnica: Luciana Shizue Matsuguma

Coordenação gráfica: Carlos Manoel Machado Guimarães Filho

Capa: William Goldbach

Projeto gráfico e diagramação: Fernando Santos, Hélio Lacerda e William Goldbach

Fotos: Alexandre Lobo Blanco, Fernando Santos, Hélio Lacerda, Luciana Shizue Matsuguma e William Goldbach

Normalização e revisão final: CEDITEC - SENAR AR/PR

**Catálogo no Centro de Editoração, Documentação e
Informação Técnica do SENAR AR/PR**

P925

Prêmio Queijos do Paraná : 2ª Edição [livro eletrônico] / Organização
Luciana Shizue Matsuguma. — Curitiba : SENAR AR/PR, 2026.

5120 KB; PDF.

Vários autores.

ISBN 978-85-7565-288-6

1. Queijos. 2. Queijos - Paraná. I. Prêmio Queijos do Paraná -
2ª Edição. II. Matsuguma, Luciana Shizue. III. Título.

CDD: 637.3

Bibliotecária responsável: Luzia G. Kintopp – CRB/9-1535

IMPRESSO NO BRASIL – DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

Sumário

Vitrine para os nossos queijos de excelência	4
Sebrae/PR no desenvolvimento da cadeia queijeira do Paraná	6
Paraná incentiva a profissionalização de produtores de queijo	8
Marco para cadeia de leite do Paraná	10
Senac-PR aproxima estudantes e produtores em celebração aos queijos	12
Prêmio celebra e reconhece a qualidade dos queijos do Paraná	14
Lácteos e a saúde humana: as recentes descobertas da ciência	16
Propriedades livres de brucelose e tuberculose	20
Futuro do setor passa pelo Prêmio Queijos do Paraná	22
Conheça os critérios de avaliação do Prêmio Queijos do Paraná	24
Queijos medalhistas na categoria bronze	26
Queijos medalhistas na categoria prata	88
Queijos medalhistas na categoria ouro	130
Queijos medalhistas na categoria super ouro	162
Muçarela: o queijo de massa filada referência estadual	184
Método de avaliação do Concurso Excelência em Muçarela – Edição Pizza	186
Queijos medalhistas na categoria Concurso Muçarela	188



Vitrine para os nossos queijos de excelência

O Prêmio Queijos do Paraná vai além de uma simples premiação. A ação, idealizada pelo Sistema FAEP e promovida em parceria com outras entidades, simboliza a força de uma cadeia produtiva fundamental na economia do nosso Estado e na vida de milhares de produtores que encontram no leite a principal fonte de renda. Afinal, a pecuária leiteira está presente nos 399 municípios do Paraná.

Hoje, o Paraná ocupa a segunda posição no ranking nacional de produção de leite, resultado do trabalho dedicado dos nossos pecuaristas que investem em tecnologia, gestão e boas práticas dentro da porteira, para garantir qualidade e quantidade. Esse esforço também se reflete na excelência dos queijos e demais produtos lácteos elaborados em nosso Estado.

A premiação vem para coroar essa cadeia produtiva. Afinal, valoriza quem produz, incentiva a agregação de valor ao leite e amplia o reconhecimento da qualidade da produção paranaense. Isso é motivo de orgulho para o Sistema FAEP.

Ao estimular a melhoria contínua da produção, o prêmio também contribui para ampliar oportunidades no meio rural. A qualificação dos produtores, o incentivo à agroindustrialização e a valorização dos produtos locais são etapas importantes para fortalecer a cadeia, aumentar a renda no campo e garantir a sustentabilidade das propriedades rurais.

Ao longo dos últimos anos, o concurso também tem contribuído para colocar, de forma merecida, produtores e seus queijos de qualidade na vitrine nacional e mundial. Isso tem gerado resultados reais. Muitos ampliaram a presença no mercado, ganharam novos consumidores, fortaleceram a marca e transformaram suas trajetórias.

Mais do que números e cifras, o Prêmio Queijos do Paraná revela histórias de trabalho, superação e transformação de produtores, que encontram na produção de queijos oportunidades de crescimento e valorização. São esses *cases* e casos que nos enchem de orgulho e nos fazem trabalhar para a realização das próximas edições.

Tenho certeza de que o Prêmio Queijos do Paraná vai continuar como uma importante ferramenta de incentivo à excelência, à inovação e ao fortalecimento da cadeia do leite e produção de produtos lácteos em nosso Estado. Afinal, nossos queijos são os melhores do Brasil e todos precisam saber disso!

Ágide Eduardo Meneguette, presidente do Sistema FAEP





Sebrae/PR no desenvolvimento da cadeia queijeira do Paraná

O Prêmio Queijos do Paraná é hoje um instrumento de valorização da produção agroindustrial do Estado e de fortalecimento da cadeia do leite e de seus derivados. Ao reconhecer a qualidade dos queijos produzidos no Estado, a iniciativa evidencia o trabalho dos empreendedores do campo e o papel estratégico do setor para o desenvolvimento territorial.

O Paraná é o segundo maior produtor de leite do Brasil, respondendo por 12,9% da produção nacional (IBGE, 2024). A atividade é majoritariamente exercida por pequenos e médios produtores familiares, abrangendo aproximadamente 86% dos 110 mil produtores no Estado, muitos com produção diária de até 250 litros, conforme dados do IDR-Paraná. Trata-se de um segmento fundamental para a geração de renda, a permanência das famílias no campo e o fortalecimento das economias locais.

Nesse contexto, o Sebrae/PR atua de forma estruturada para apoiar a competitividade do setor. Em 2025, a instituição desenvolveu oito projetos voltados ao leite e derivados, em seis regionais, com investimento em torno de R\$ 1,9 milhão e atendimento a mais de 400 pequenos produtores e empresas. O trabalho envolveu desde boas práticas e qualidade do leite até a qualificação das agroindústrias, adequações sanitárias, processos de certificação – como o Selo Arte – e fortalecimento da gestão e das marcas.

Ainda dentro da cadeia leiteira, a instituição é protagonista em eventos técnicos e de mercado, como o Conecta Queijo, no Oeste, e o Inova Queijo, no Sul, além de atuar na valorização da identidade territorial, com destaque para as Indicações Geográficas dos Queijos de Witmarsum e do Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná e para o projeto de estruturação da IG do Leite de Castro.

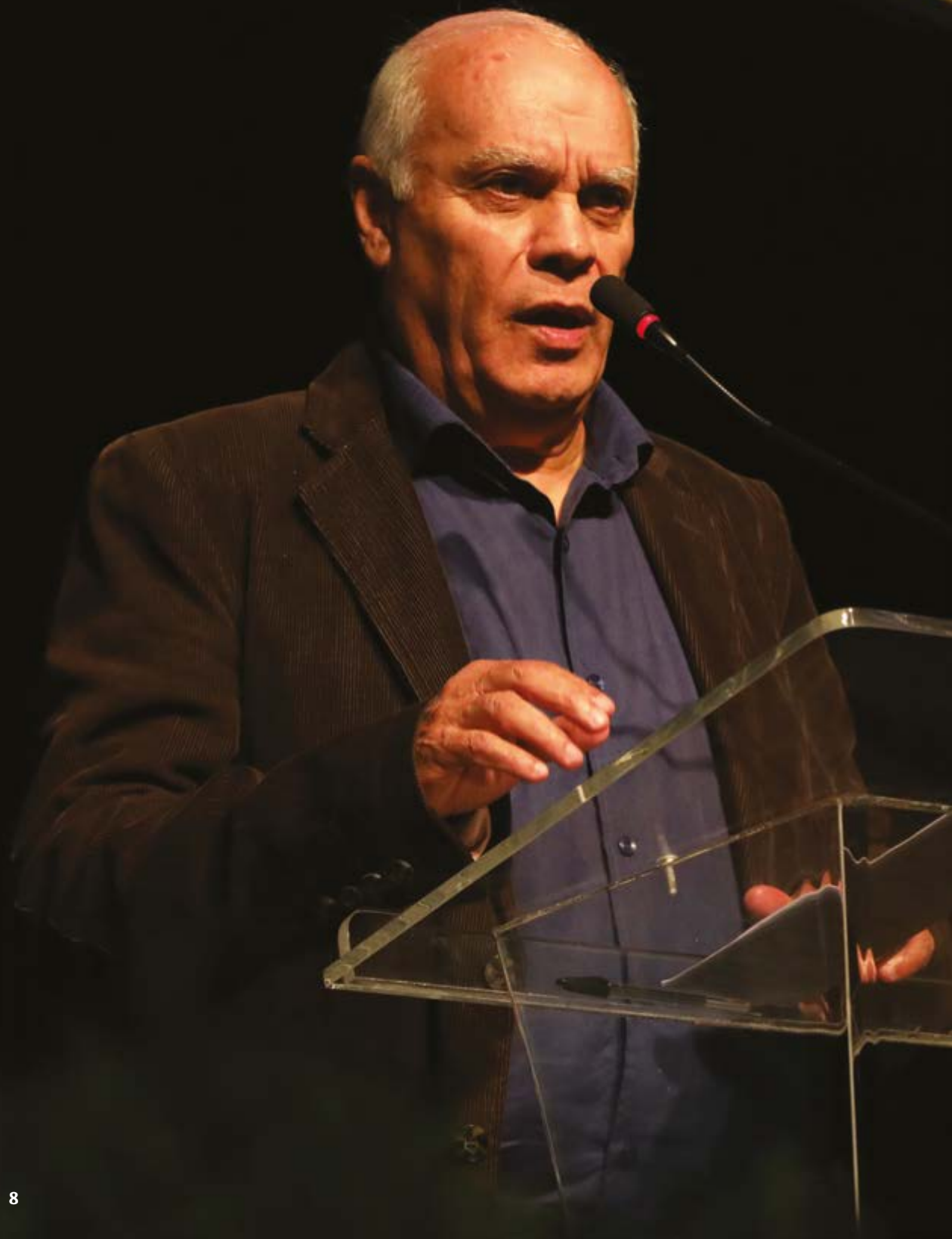
O Prêmio Queijos do Paraná, realizado em parceria com o Sistema FAEP, o Sindileite, a Fecomércio PR, o Senac e o IDR-Paraná, consolida-se como a principal iniciativa de reconhecimento da produção queijeira estadual, fortalecendo a integração institucional e ampliando a visibilidade dos produtos paranaenses junto à cadeia produtiva, à imprensa e aos consumidores.

Nesta edição, 17 clientes do Sebrae/PR foram premiados, somando 36 prêmios, resultado que evidencia o impacto do trabalho contínuo de orientação, capacitação e acompanhamento junto aos empreendedores do setor.

Tal resultado nos motiva a seguir apoiando iniciativas que promovam a qualificação, a inovação e o fortalecimento dos pequenos negócios do agro, contribuindo para o desenvolvimento dos territórios e para a valorização da produção paranaense.

Vitor Roberto Tioqueta, diretor-superintendente do Sebrae-PR





Paraná incentiva a profissionalização de produtores de queijo

A produção de queijo sempre foi uma tradição no meio rural paranaense, mas, por muito tempo, a atividade se manteve despercebida do grande público. O IDR-Paraná, atento a esse potencial, desenvolveu estratégias para que os produtores aprimorassem seu trabalho.

Em todo o Estado, os extensionistas vêm atuando junto aos empreendedores com o objetivo de melhorar as práticas de fabricação, além de estimular o investimento na estruturação das agroindústrias. Essa ação se dá por meio da realização de diversos cursos para capacitação qualificada dos produtores, bem como da orientação para a regularização sanitária das agroindústrias familiares e do incentivo à adesão ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte (Susaf).

No último levantamento, realizado em 2023, os profissionais do Instituto atenderam pontualmente a 5 mil agroindústrias familiares no Estado. Desse total, 990 receberam assistência continuada, dentre as quais 187 são queijarias.

Nesse ambiente, onde a preocupação com a profissionalização do produtor e com a qualidade final dos queijos sempre foi constante, naturalmente o IDR-Paraná passou a atuar em diferentes frentes no segmento da indústria queijeira do Estado. Dessa forma, os extensionistas tiveram atuação importante na criação da lei que regulamenta os queijos artesanais no Paraná e que se integrou ao grupo que promove o Prêmio Queijos do Paraná, como uma maneira de valorizar e destacar a produção paranaense de queijos.

Em dois anos de prêmio, observamos o aumento significativo da participação de produtores de todas as regiões do Estado, o que evidencia a importância da premiação para as queijarias. Além disso, diversas agroindústrias assistidas pelo IDR-Paraná conquistaram medalhas, mostrando que o Instituto está no caminho certo, estimulando a profissionalização do seu público assistido.

O reconhecimento da qualidade dos queijos paranaenses, em premiações nacionais e internacionais, é considerado imprescindível para que os produtores ganhem mais destaque e aumentem seu rendimento com a atividade. Assim, o IDR-Paraná cumpre sua missão de prestar assistência técnica para a produção de alimentos de alta qualidade, além de levar ao meio rural a possibilidade de o agricultor aumentar sua renda e melhorar as condições de vida de sua família.

Natalino Avance de Souza , diretor -presidente do IDR-Paraná



Marco para cadeia de leite do Paraná

A criação do evento Prêmio Queijos do Paraná foi um marco significativo para toda a cadeia produtiva do leite. Além de o Paraná ser o segundo maior produtor de leite do Brasil, tem alta capacidade e tecnologias nos processos industriais, oferecendo excelentes queijos aos consumidores.

O Sindileite participa do evento Prêmio Queijos do Paraná estimulando a participação dos laticínios, bem como divulgando e apoiando a organização para que o evento consiga ser um diferencial para a divulgação da qualidade do queijo paranaense.

Desde o início, o Sindileite, na pessoa do saudoso Wilson Thiesen, então presidente executivo, abraçou o evento junto às demais entidades e não mediu esforços para que o Prêmio Queijos do Paraná iniciasse um firme caminho de sucesso.

A segunda edição ocorreu entre os dias 29 e 30 de maio de 2025, superando as expectativas de organizadores e participantes. Nesta edição,

- aumentou o número de produtos participantes, atingindo 477 divididos em 21 categorias;
- jurados de alta qualificação avaliaram os produtos;
- estavam presentes representantes de todos os laticínios: pequenos, médios e grandes;
- o nível de qualidade dos queijos cresceu em relação à primeira edição;
- o evento se tornou uma grande oportunidade para apresentar e divulgar o elevado status dos queijos paranaenses;
- ficou evidenciada a integração e a conexão entre produtores, indústrias e mercado dos derivados lácteos do Paraná.

O Sindileite continuará unido aos demais organizadores do Prêmio Queijos Paraná porque acredita que a cadeia produtiva do leite deve buscar, cada vez mais, agregar valor à matéria-prima leite.

Temos como meta a busca constante da satisfação do consumidor, oferecendo produtos de qualidade e práticos para atender às conveniências das pessoas.

Acreditamos que o alimento leite e seus derivados são essenciais ao ser humano e ocupam a mais alta posição no atendimento das necessidades alimentares.

Cumprimentamos a todos envolvidos nesta segunda edição do Prêmio Queijos Paraná, evento que já ganhou destaque em nosso Estado.

Elias José Zydek, presidente do Sindileite-PR



Senac-PR aproxima estudantes e produtores em celebração aos queijos paranaenses

O Senac-PR tem orgulho em apoiar o Prêmio Queijos do Paraná, uma iniciativa que valoriza a produção de queijo em nosso Estado e fortalece toda a cadeia produtiva.

Entendemos que cada ingrediente carrega história, tradição e identidade territorial, e eventos como este nos permitem aproximar teoria e prática, trazendo para nossas salas de aula insumos genuinamente paranaenses e mostrando aos estudantes as infinitas possibilidades da gastronomia local.

Nesta edição, alguns de nossos instrutores atuaram como jurados na premiação, avaliando os produtos com critério técnico e experiência prática. Tivemos também uma novidade, o Concurso Excelência em Muçarela – Edição Pizza, que elegeu os cinco melhores produtos para essa aplicação gastronômica, e a instalação da Unidade Móvel de Pães e Confeitos no estacionamento do Museu Oscar Niemeyer, que ofereceu nove minicursos, ensinando receitas com queijos e técnicas de harmonização com vinho, cerveja e café. Cada atividade estimulou a criatividade dos participantes e fortaleceu o vínculo entre estudantes e profissionais da área de Gastronomia com produtores locais.

Ver nossos docentes e alunos transformarem os queijos vencedores em pratos criativos, do *aligot* ao *strudel*, do croquete ao *flan pâtissier*, reafirma nosso compromisso com uma formação profissional que respeita o território, a sustentabilidade e as tradições locais. Cada preparo é também uma forma de valorizar a cultura alimentar do Paraná e reconhecer o esforço dos produtores.

Nosso papel vai além de formar profissionais qualificados: buscamos dar visibilidade aos produtos paranaenses, incentivar o consumo regional e mostrar que a excelência da nossa produção merece destaque nacional e internacional. Apoiar o Prêmio Queijos do Paraná significa celebrar o saber fazer, a inovação e a identidade do nosso Estado, enquanto inspiramos nossos estudantes a se tornarem protagonistas na valorização do que é nosso.

Sidnei Lopes de Oliveira, diretor regional do Senac-PR







Prêmio celebra e reconhece a qualidade dos queijos do Paraná

O Prêmio Queijos do Paraná nasceu com um propósito muito claro: reconhecer o trabalho de quem transforma diariamente o leite produzido em nosso Estado em alimentos de excelência, carregados de identidade, tradição e inovação. Desde o começo, a iniciativa buscou valorizar a cadeia láctea paranaense e destacar a dedicação de produtores que fazem do queijo uma expressão da diversidade e da qualidade da produção do Paraná.

Ao chegarmos à segunda edição do Prêmio Queijos do Paraná, temos a certeza de que aquele sonho inicial se fortaleceu. O concurso cresceu, ampliou a participação de produtores de todas as regiões do Estado e evidenciou o que já percebíamos: o Paraná tem uma produção queijeira diversa, qualificada e em constante evolução.

Nesta edição, o concurso avançou também com a realização do Concurso Excelência em Muçarela, iniciativa que reconhece um dos produtos mais emblemáticos da cadeia do leite e reforça o compromisso com a qualidade e a especialização da produção paranaense. O Paraná é hoje o maior produtor de muçarela do Brasil.

Mais do que uma competição, o Prêmio Queijos do Paraná se tornou um espaço de conexões e inspiração. Ele aproxima pessoas, permite o compartilhamento de conhecimentos e estimula novos produtores a investir na qualidade e na diversidade da produção queijeira do Estado.

É impossível falar desse setor sem lembrar de uma frase que traduz perfeitamente essa realidade: “O Paraná transforma leite em orgulho.”. Orgulho para os produtores, que dedicam sua vida à atividade, e orgulho para todos os paranaenses que veem seus produtos conquistando cada vez mais reconhecimento.

Este livro registra mais um capítulo dessa trajetória. Nas páginas a seguir estão não apenas os queijos premiados, mas também o reflexo do trabalho, da dedicação e da paixão de quem acredita no potencial da produção queijeira do nosso Estado.

Que esta publicação continue inspirando produtores, profissionais e consumidores a valorizar aquilo que o Paraná tem de melhor.

Ronei Volpi, presidente do júri do Prêmio Queijos do Paraná



Lácteos e a saúde humana: as recentes descobertas da ciência

Aloma Eiterer Leão, Ana Paula Menegatti, Ariany Lacerda Nogueira Day, Débora Avelar da Rocha Lopes Cançado, Larissa Neto Pereira e Raissa Câmara do Amaral

Os produtos lácteos, especialmente o leite, desempenham papel fundamental no fornecimento de energia e nutrientes essenciais ao crescimento e ao desenvolvimento humano ao longo da vida. Destacam-se como importantes fontes de proteínas, vitaminas e minerais, sendo amplamente recomendados por instituições de saúde como parte de uma alimentação equilibrada. As proteínas do leite, além do valor nutricional, têm sido cada vez mais estudadas por seus efeitos benéficos na síntese muscular e em diferentes processos biológicos (Zhu et al., 2024).

Apesar da relevância nutricional do leite, seu consumo tem diminuído de forma preocupante, com destaque para grande par-

cela das crianças que não atingem as recomendações de ingestão diária. Essa redução pode levar à substituição por bebidas menos nutritivas, comprometendo a saúde óssea, o desenvolvimento infantil e aumentando o risco de obesidade e de alterações cognitivas (Ricklefs-Johnson et al., 2024).

Diante desse cenário, torna-se essencial aprofundar a compreensão dos benefícios associados ao consumo dos alimentos lácteos, bem como implementar estratégias que incentivem a inclusão adequada de lácteos na dieta, especialmente na infância, considerando fatores subjacentes à subnutrição infantil, como segurança alimentar, renda familiar e qualidade da alimentação.



Comprovadamente, aliados da saúde

A ingestão regular de leite por crianças e adolescentes está associada ao aumento da massa magra, ao melhor controle da adiposidade e a ajustes positivos no perfil metabólico. Os componentes do leite exercem papel fundamental na saúde óssea e muscular, além de contribuírem para a saciedade e a regulação do peso corporal. Dessa forma, o consumo de lácteos pode auxiliar na prevenção do sobrepeso e da obesidade, configurando-se em estratégia nutricional relevante para o crescimento e a saúde metabólica durante o desenvolvimento (Kang et al., 2019).

Em adultos, inclusive em contextos de obesidade, o consumo de leite demonstra potencial benefício metabólico e cardiovascular. Compostos bioativos dos lácteos, como cálcio, proteínas do soro, ácidos graxos de cadeias curta e média e ácido linoleico conjugado, estão associados à melhora do perfil lipídico, ao aumento do colesterol HDL (*High Density Lipoprotein*) e à maior ingestão de componentes essenciais, como cálcio, fósforo, vitamina A e

riboflavina. Embora não tenha sido observada perda de peso significativa em curto prazo, há indícios de impacto favorável do consumo do leite sobre o índice de massa corporal (IMC) e a redução do risco cardiovascular, possivelmente mediada por lipídios polares do leite que modulam o metabolismo do colesterol (Park et al., 2023; Pokala et al., 2024).

Além dos benefícios sistêmicos, o leite e seus derivados, com destaque para os probióticos, exercem efeitos positivos sobre a saúde bucal. Os microrganismos lácteos podem suprimir a patogenicidade de bactérias associadas às cáries, como *Streptococcus mutans*, por meio da produção de substâncias antibacterianas e da estimulação da resposta imunológica, responsável por favorecer a secreção de imunoglobulina A salivar. Em paralelo, componentes como proteínas, minerais e vitaminas contribuem para a remineralização do esmalte dentário, enquanto a mastigação de queijos aumenta o fluxo salivar, auxilia no tamponamento do pH baixo do biofilme e eleva as concentrações de cálcio e fósforo, fortalecendo as defesas orais (Li et al., 2023).

Tao et al. (2025), utilizando os dados mais recentes do *Global Burden of Disease* (GBD) de 2021, investigaram as implicações globais de uma dieta com baixo consumo de leite sobre a ocorrência do câncer colorretal e do câncer de próstata entre 1990 e 2021. Os pesquisadores demonstraram que a insuficiência na ingestão de leite está claramente ligada ao aumento da carga de câncer colorretal em nível global, devido aos efeitos benéficos do cálcio, da vitamina D e de agentes anticancerígenos presentes no leite. Por outro lado, no mesmo período, a ocorrência de câncer de próstata mínima e relativamente estável foi atribuída à dieta com presença de leite.

Em idosos, os benefícios do consumo de leite se estendem ao combate à sarcopenia e ao declínio cognitivo, os quais integram um quadro amplo de fragilidade física, caracterizado pela perda de massa e função muscular associada a alterações no desempenho mental. Esses fatores comprometem a autonomia e a qualidade de vida dos indivíduos, tornando-se relevantes para o prognóstico de diversas condições de saúde (Triana et al., 2019). Por sua vez, a inclusão de proteínas lácteas na alimentação, como leite e iogurte, tem sido associada à melhora do desempenho físico e cognitivo, contribuindo para a redução da fragilidade, da lentidão na marcha e da perda de peso em idosos. Além disso, o consumo de leite e derivados está relacionado ao aumento da densidade mineral óssea e à redução do risco de fraturas, especialmente em mulheres na pós-menopausa, possivelmente também mediado por interações positivas com a microbiota intestinal (Ong et al., 2020).

Queijos: muito além do sabor

Entre os derivados do leite, o queijo ocupa posição de destaque na alimentação humana, tanto por sua versatilidade quanto por seu valor nutricional. O queijo reúne proteínas de alto valor biológico, minerais essenciais, como cálcio e fósforo, além de compostos bioativos que contribuem para diferentes funções do organismo.

Ao longo das últimas décadas, esse alimento lácteo tem sido amplamente estudado,

e pesquisadores já demonstraram que o consumo adequado de queijo pode integrar uma alimentação equilibrada e contribuir para a promoção da saúde e do bem-estar em diferentes fases da vida.

Em estudo conduzido por Yang, Wang e Yang (2025), a relação entre o consumo de queijo e o risco de hipertensão foi analisada. Os pesquisadores observaram que o alimento esteve associado a alterações metabólicas relevantes e identificaram que o consumo de queijo atua nas vias lipídicas e de aminoácidos, favorecendo perfis metabólicos associados à melhor regulação cardiovascular e ao controle da pressão arterial. Concluíram, então, que o consumo moderado de queijo esteve associado a potenciais benefícios cardiovasculares, considerando suas diferentes composições e o contexto alimentar.

Assim, muito além do sabor e da tradição, o queijo passa a ocupar um novo espaço nas discussões sobre saúde. Se antes ele era avaliado quase exclusivamente pelo teor de gordura, hoje a ciência amplia esse olhar e revela que seus efeitos no organismo podem ser mais complexos e interessantes, especialmente quando o foco é a saúde cognitiva ao longo da vida.

Em outro estudo, publicado na revista *Nutrients*, Jeong et al. (2025) avaliaram mais de 7.900 idosos japoneses ao longo de três anos e observaram que o consumo de queijo, ao menos uma vez por semana, esteve associado à menor incidência de demência – resultado que se manteve significativo mesmo após ajustes para fatores sociodemográficos, estilo de vida e condições de saúde, ainda que com diferença absoluta de risco discreta. Os achados sugeriram um possível efeito protetor do consumo habitual e moderado de queijo sobre o cérebro, possivelmente relacionado à sua matriz alimentar, na qual proteínas, gorduras e micronutrientes atuam de forma integrada.

Ao influenciar metabolismo energético, inflamação e saúde vascular, o queijo reforça a ideia de que, quando consumido com equilíbrio, pode ser mais do que prazer à mesa: um aliado da saúde no envelhecimento.

#bebamaisleite

Por fim, a composição do leite é fundamental para a nutrição humana, mas seu consumo tem enfrentado desafios significativos. Para garantir que os indivíduos de todas as faixas etárias tenham acesso à nutrição adequada, a educação da população sobre a importância do leite e derivados e o trabalho com políticas que incentivem seu consumo, especialmente entre crianças e idosos, são categóricos.

Com esse objetivo, o movimento independente #bebamaisleite trabalha a agenda positiva do leite como ferramenta para conscientização e incentivo ao consumo de alimentos lácteos. Fortalecer essa cultura alimentar favorece a saúde pública, bem como uma cadeia produtiva profundamente relevante para a economia do país.

Referências

- JEONG, S.; SUZUKI, T.; INOUE, Y.; BANG, E.; NAKAMURA, K.; SASAKI, M.; KONDO, K. Cheese consumption and incidence of dementia in community-dwelling older Japanese adults: the JAGES 2019-2022 cohort study. **Nutrients**, v. 17, n. 21, p. 1-15, 2025. DOI: 10.3390/nu17213363.
- KANG, K.; SOTUNDE, O. F.; WEILER, H. A. Effects of milk and milk-product consumption on growth among children and adolescents aged 6-18 years: a meta-analysis of randomized controlled trials. **Advances in Nutrition**, v. 10, n. 2, p. 250-261, 2019. DOI: 10.1093/advances/nmy081.
- LI, A.; MA, Y.; CUI, N.; ZHANG, X.; ZHENG, Q.; DU, P.; SUN, M. Research progress of milk and dairy products to prevent caries. **Journal of Functional Foods**, v. 110, n. 1, p. 105.837, 2023. DOI: 10.1016/j.jff.2023.105837.
- ONG, A. M.; KANG, K.; WEILER, H. A.; MORIN, S. N. Fermented milk products and bone health in postmenopausal woman: a systematic review of randomized controlled trials, prospective cohorts and case-control studies. **Advances in Nutrition**, v. 11, n. 2, p. 251-265, 2020. DOI: 10.1093/advances/nmz108.
- PARK, J.; LEE, D.-K.; SHARMA, A.; LEE, H.-J. An eight-week randomized intervention study on Korean adults to evaluate the effect of milk intake on obesity. **Journal of Dairy Science**, v. 106, n. 12, p. 8.262-8.271, 2023. DOI: 10.3168/jds.2022-23212.
- POKALA, A.; KRAFT, J.; TAORMINA, V. M.; MICHALSKI, M.; VORS, C.; TORRES-GONZALEZ, M. BRUNO, R. S. Whole milk dairy foods and cardiometabolic health: dairy fat and beyond. **Nutrition Research**, v. 126, n. 1, p. 99-122, 2024. DOI: 10.1016/j.nutres.2024.03.010.
- RICKLEFS-JOHNSON, K.; PIKOSKY, M. A.; CIFELLI, C. J.; FULGONI, K.; FULGONI, V. L.; AGARWAL, S. Assessment of milk and beverage intake trends during preschool age and modeling the nutritional impact of replacing nondairy caloric beverages with milk. **Current Developments in Nutrition**, v. 8, n. 9, p. 1-10, 2024. DOI: 10.1016/j.cdnut.2024.104436.
- TAO, M.; ZHANG, P.; YANG, W.; WANG, Y.; CHEN, J.; SHI, X.; DAI, E.; YAN, W.; FU, Y. Global, regional, and national burden of disease attributable to a diet low in milk, 1990-2021: an updated analysis of the Global Burden of Disease study 2021. **Journal of Dairy Science**, v. 108, n. 5, p. 4.558-4.572, 2025. DOI: 10.3168/jds.2024-26131.
- TRIANA, F. C.; BRAVO, C. V.; PÉREZ, C. F.; SÁNCHEZ, F. J. M. Effect of milk and other dairy products on the risk of frailty, sarcopenia and cognitive performance decline in the elderly: a systematic review. **Advances in Nutrition**, v. 10, n. 2, p. S105-S119, 2019. DOI: 10.1093/advances/nmy105.
- YANG, Y.; WANG, X.; YANG, W. Exploring the influence of cheese consumption on blood metabolites: implications for disease pathogenesis, with a focus on essential hypertension. **Journal of Dairy Science**, v. 108, n. 1, p. 119-135, 2025. DOI: 10.3168/jds.2024-25585.
- ZHU, Z. S.; BU, S. H.; LIU, J. X.; NIU, C.; WANG, L.; YUAN H.; ZHANG, L.; SONG, Y. Label-free-based proteomics analysis reveals differential proteins of sheep, goat and cow milk. **Journal of Dairy Science**, v. 107, n. 8, p. 1-11, 2024. DOI: 10.3168/jds.2024-24998.



Propriedades livres de tuberculose e brucelose: futuro de um Estado certificado

Alexandre Lobo Blanco

Muitos dos leitores aqui presentes reconhecem que em um de seus braços, próximo aos ombros, há uma pequena cicatriz, popularmente chamada de “marca da vacina”. Ela é resultante de uma reação do corpo à vacina BCG (*Bacillus Calmette-Guérin*) administrada em crianças, preferencialmente em recém-nascidos. Essa marca é um símbolo da conquista da ciência, que conecta seres humanos e animais. É por causa dessa vacina que hoje os casos graves de tuberculose pulmonar humana são bem menos frequentes.

A vacina BCG foi criada em 1921, após mais de 230 tentativas ao longo de 13 anos, pelos doutores Albert Calmette (médico) e Camille Guérin (veterinário). Eles trabalharam juntos no Instituto *Pasteur de Lille*, na Fran-

ça, para desenvolver a vacina utilizando uma forma atenuada de *Mycobacterium bovis*, bactéria responsável por desencadear a mastite tuberculosa bovina. Em laboratório, eles atenuaram a bactéria, tornando-a segura para uso em humanos como vacina.

Apesar da confirmação científica, no final do século XIX, de que a tuberculose é uma zoonose – especificamente a infecção humana por *Mycobacterium bovis* proveniente de animais –, a relação próxima entre humanos e bovinos, bem como o consumo de leite cru de vacas infectadas, sugerem que a transmissão ocorria há milênios, sendo uma das doenças mais antigas da humanidade.

As perdas econômicas mundiais associadas à tuberculose bovina já foram estima-



das em mais de três bilhões de dólares anuais. E por ser uma zoonose, a importância atribuída à tuberculose bovina vai além da esfera econômica, causando impactos negativos significativos na saúde global, prejudicando exportações e o desenvolvimento de novos produtos e até mesmo o resgate de tradicionais receitas queijeiras.

Hoje, o combate a essa doença é uma bandeira de produtores, laticínios, cientistas e agentes do governo. Todos reconhecem que ações de defesa sanitária são necessárias e fundamentais para o controle da tuberculose bovina.

Apesar de a BCG ser usada com eficácia há mais de 100 anos em humanos, ainda não existe uma vacina segura e eficaz para

o controle da doença em bovinos. Estudos promissores estão em desenvolvimento para superar esses obstáculos, visando a proteger animais e humanos sem atrapalhar os atuais métodos de controle e diagnóstico.

Outra zoonose de interesse econômico e sanitário é a brucelose bovina, causada pela bactéria *Brucella abortus*, cujo método de controle tem sido apoiado em duas opções vacinais: a tradicional B19 e a moderna RB51. Ambas devem ser aplicadas sob responsabilidade de médicos veterinários e exigem cuidados na aplicação e registros na Agência de Defesa, sendo cruciais para a sanidade do rebanho, conforme o Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose (PNCEBT).

Mesmo não sendo o local preferencial da infecção, a bactéria pode infectar a glândula mamária e causar mastite, consequentemente alterando a composição e as características do leite.

Nos humanos, o consumo de leite contaminado pode causar uma doença que tem como principais sintomas febre, sudorese noturna, cansaço, dores nas articulações e, em casos mais graves, orquite nos homens e aborto nas mulheres.

Após o difícil diagnóstico nos animais, o tratamento é feito à base de associação de antibióticos, que devem ser administrados por mais de seis semanas. No entanto, a ciência ainda não conseguiu desenvolver uma imunização eficaz contra brucelose em humanos.

Dessa vez, não somos nós que carregamos a “marca da vacina”, e sim os bovinos. No Paraná, todo animal vacinado é marcado intencionalmente com um “V” na bochecha como forma de identificação e controle sanitário da brucelose.

Após o reconhecimento do Paraná com o status sanitário de livre de febre aftosa sem vacinação, as ações do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT) assumem grande importância na agropecuária estadual, pois o controle das doenças e a consequente garantia de produção de alimentos saudáveis e seguros irão assegurar a valorização dos queijos paranaenses em novos mercados consumidores.



Futuro do setor passa pelo Prêmio Queijos do Paraná

Flávia Rogoski, comissária do concurso

Participar desta segunda edição do Prêmio Queijos do Paraná me enche de emoção e alegria. Olhar para trás e perceber a transformação que a cadeia queijeira paranaense viveu nesse curto período é algo que me deixa profundamente realizada e esperançosa com o futuro do setor.

Quando iniciamos essa caminhada, mal podíamos imaginar a revolução que estávamos prestes a testemunhar. O Paraná, já reconhecido como um gigante na produção leiteira nacional, finalmente começou a canalizar parte desse leite para a elaboração de queijos artesanais de alta qualidade. Essa mudança

não representa apenas números ou estatísticas – ela simboliza uma verdadeira transformação cultural e econômica no modo como valorizamos nossos produtos lácteos.

Na primeira edição do prêmio, nossa expectativa mais otimista era receber cerca de cem inscrições. Para nossa surpresa e alegria, quase 300 queijos foram submetidos à avaliação dos jurados. Produtores de todo o Estado abraçaram a oportunidade de entender melhor a qualidade de seus produtos, de receber um feedback técnico qualificado e de se posicionar nesse mercado em expansão.



Neste ano, testemunhamos um crescimento ainda mais impressionante: o número de inscrições dobrou! Mas não foi apenas a quantidade de produtos que evoluiu – a qualidade, a sofisticação e a criatividade nas técnicas de produção alcançaram patamares surpreendentes.

O que mais me orgulha nessa trajetória é o compromisso absoluto da organização com a excelência em cada detalhe do concurso. O cuidado meticuloso no treinamento e na preparação dos jurados demonstra um respeito profundo pelos produtores que confiam seus queijos à nossa avaliação. Cada jurado passou por uma preparação rigorosa, assegurando que as análises fossem justas, técnicas e consistentes. Esse profissionalismo não é apenas uma escolha metodológica

– é uma declaração de valor sobre a seriedade com que tratamos o trabalho árduo de cada produtor.

Ao refletir sobre o que construímos coletivamente no Paraná, desde a estruturação da cadeia produtiva até a consolidação desse mercado queijeiro vibrante, sinto uma felicidade genuína. Estamos não apenas produzindo queijos excelentes – estamos construindo uma cultura de valorização do produto artesanal, do saber-fazer tradicional e da inovação sustentável.

Minha jornada como comissária tem sido uma das experiências mais gratificantes da minha carreira, permitindo-me contribuir para algo maior: o fortalecimento de um setor que gera renda, preserva tradições e coloca o Paraná no mapa da queijaria brasileira de qualidade.

- Notas de fermentação (aroma fermentado);
- Notas de ervas frescas (aroma herbáceo);
- Aroma defumado ou picante, se for característico do seu queijo.

Sabor do queijo (peso)

- Doçura agradável;
- Acidez equilibrada;
- Salgado na medida;
- Amargor (caso apareça, deve ser suave);
- Umami (gosto profundo, agradável);
- Picância (quando esperado no queijo);
- Sabor frutado ou amanteigado;
- Sabor residual (se o sabor permanece agradável após ser ingerido).

Textura do queijo (peso)

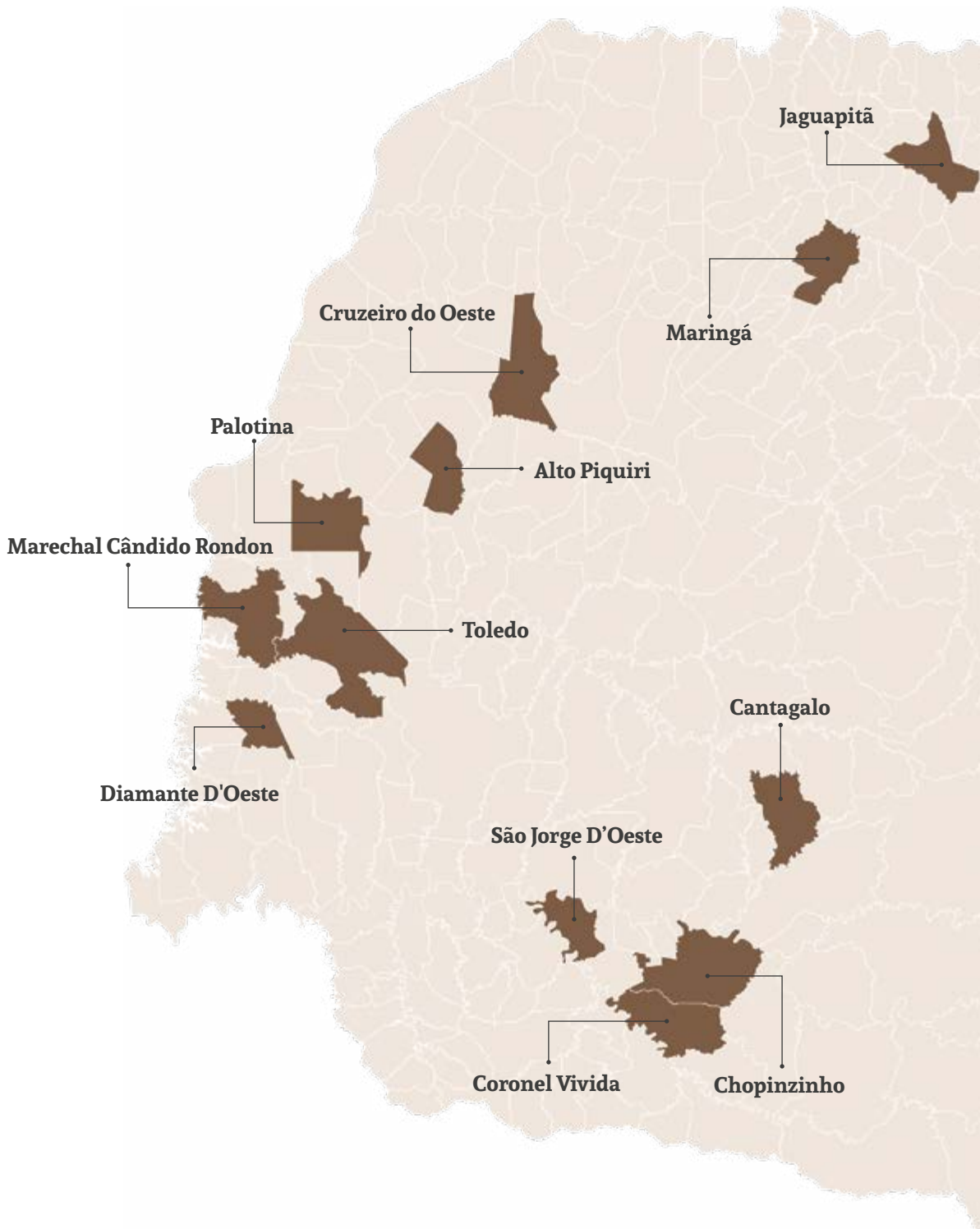
- Elasticidade (se precisa ou não para o tipo do queijo);
- Firmeza ao toque;
- Cremosidade ao mastigar;
- Granulação ou cristais (se são esperados no queijo);
- Umidade equilibrada;
- Facilidade para mastigar;
- Se derrete de forma agradável na boca.

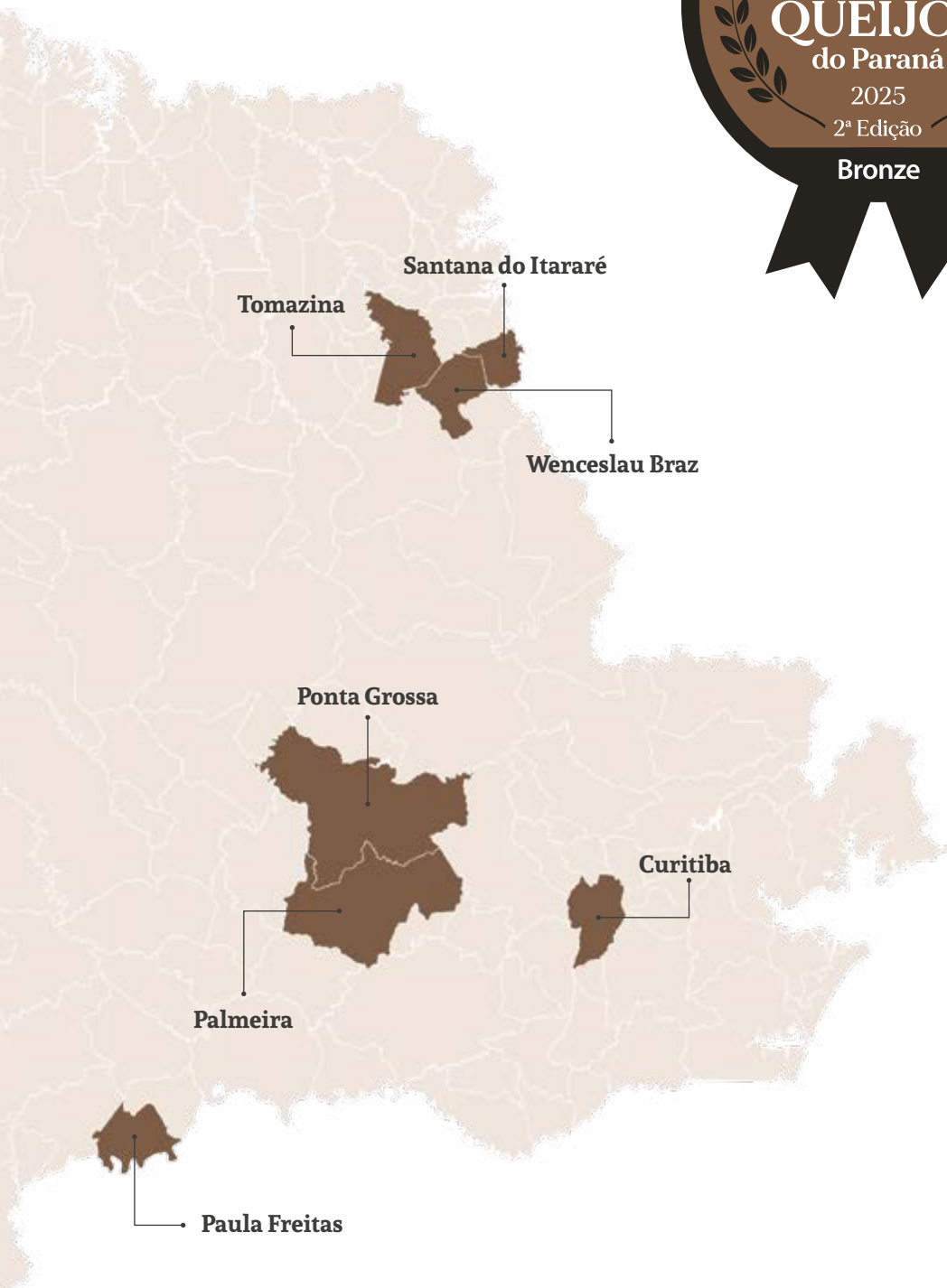
Impressão global (peso)

- Persistência do sabor na boca;
- Complexidade de sabores;
- Harmonia entre os atributos;
- Originalidade do queijo.



QUEIJOS MEDALHISTAS NA CATEGORIA BRONZE





PROVOLONE FRESCO DEFUMADO

Município:

Alto Piquiri

Produtor:

Laticínios Santa Lúcia

Família do queijo:

Queijo de massa prensada semicozida (temperatura de fabricação entre 40 °C a 50 °C), queijo de massa filada.

Como saborear:

Pode ser apreciado fatiado, em tábuas, sanduíches ou derretido. Sua leve defumação harmoniza com cervejas maltadas, vinhos tintos jovens e destilados suaves. Combina bem com mel, pães rústicos e embutidos.





Notas da degustação:


Naturalmente de cor amarelo-ouro, massa firme e elástica. Seu aroma é suave, com toque de fumaça. Seu sabor é equilibrado, levemente salgado e defumado, com textura macia e mordida agradável.

Resumo da história:

O queijo Provolone Fresco Defumado San Diego foi desenvolvido em 21/06/2010 e representa a busca do Laticínios Santa Lúcia por um queijo de personalidade marcante. Sua defumação artesanal revela notas sutis e elegantes, unindo tradição, técnica e um sabor que se impõe sem perder a delicadeza.



Contato:

 (44) 99976-5008

 @laticiniossantalucia

QUEIJO PRATO

Município:

Alto Piquiri

Produtor:

Laticínios Santa Lúcia

Família do queijo:

Queijos de massa filada, dessorados, curados ou não

Como saborear:

Ideal para lanches, sanduíches quentes e tábuas suaves. Derrete facilmente, realçando hambúrgueres e omeletes. Harmoniza com vinhos brancos leves, tintos jovens e cervejas claras. Combina com pães macios, presunto e geleias delicadas.





Notas da degustação:


O queijo Prato de cor amarelo-clara, massa lisa e uniforme. Aroma suave e lácteo. Sabor delicado, levemente adocicado e amanteigado. Textura macia, elástica e de derretimento fácil.

Resumo da história:

O queijo Prato San Diego foi desenvolvido para ampliar a versatilidade do portfólio do Laticínios Santa Lúcia. De sabor suave e textura cremosa, surgiu como uma opção equilibrada e cotidiana, unindo tradição, qualidade e a busca por um queijo acessível sem abrir mão da excelência.



Contato:

 (44) 99976-5008

 @laticiniossantalucia

REQUEIJÃO CREMOSO

Município:

Cantagalo

Produtor:

Tia Nena Produtos Coloniais

Família do queijo:

Requeijão e queijos processados.

Como saborear:

Com torradas e pães.





Notas da degustação:


Suave, cremoso e lácteo.

Resumo da história:

A produção foi motivada pela demanda crescente dos clientes. Os produtores perceberam que poderiam aproveitar melhor a matéria-prima, transformando um subproduto – a ricota – em um item de valor agregado: o requeijão. O processo, porém, não foi imediato. No início houve dificuldades para chegar ao ponto ideal da receita, com ajustes na textura, no sabor e na cremosidade. A virada aconteceu quando os produtores colocaram em prática as orientações da cartilha Derivados do Leite, do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Paraná (Senar-PR). A prática constante e a aplicação correta da técnica os ajudaram a acertar o ponto. Com dedicação, testes e persistência, eles alcançaram o equilíbrio que buscavam. Assim, em 2024, nasceu o Requeijão Cremoso – resultado de aprendizado, aproveitamento consciente e respeito à tradição queijeira.



Contato:

 (44) 99976-5008

 @tianenaprodutoscolonias

IRMÃO QUEIJEIRO AMANTEIGADO

Município:

Chopinzinho

Produtor:

Queijaria Irmão Queijeiro

Família do queijo:

Massa prensada não cozida.

Como saborear:

De sabor mais intenso e textura cremosa, esse queijo pede um vinho tinto seco com acidez presente.





Ano de criação:

2012



Leite:

Vaca

Notas da degustação:


Feito com leite de vaca cru, apresenta casca lisa e amarela, aroma lácteo com notas de acidez e ervas. A massa é macia e lisa, com textura amanteigada e fundante na boca. Tem sabor lácteo e ácido, com notas adocicadas e de ervas frescas.

Resumo da história:

Em 2009, ainda muito jovens, Leocledes e Giovana foram desafiados a sobreviver em uma pequena propriedade do pai de Giovana. João, pai de Giovana, afirmava ao casal que deveria trabalhar na cidade se quisesse sobreviver. Muitas foram as tentativas do casal de se manter, entre a fruticultura que não prosperava e a panificação que ajudava a manter a casa. Com duas vacas leiteiras, o queijo foi uma saída para manter a renda. A receita de queijo amanteigado nasceu da vontade de fazer algo diferente, brincar com aquela massa. Em 2019, incentivados por parceiros, Leocledes e Giovana participaram de um curso de queijos e decidiram legalizar o produto. Hoje acumulam 23 premiações em sua queijaria, sendo oito destas para o queijo Irmão Queijeiro Amanteigado, que também já foi premiado em nível regional, nacional e internacional.



Contato:

 (46) 99933-6942

 @irmao_queijeiro

QUEIJO MUSSARELA

Município:

Coronel Vivida

Produtor:

HE Indústria e Comércio de Laticínios Ltda

Família do queijo:

Massa filada

Como saborear:

Tem sabor suave e textura elástica, ideal para degustação simples ou em preparos leves. Harmoniza bem com vinhos brancos frescos, que realçam sua cremosidade. Também combina com tomates, manjerição e azeite, no estilo da salada caprese. Para contraste, experimentar com pão rústico levemente tostado e um fio de mel ou balsâmico.






Ano de criação:

1996



Leite:

Vaca

Notas da degustação:

Apresenta aroma lácteo suave, lembrando leite fresco e manteiga delicada. No sabor, é leve, levemente salgado e com notas cremosas que remetem à nata. A textura é macia, elástica e úmida, característica do processo de massa filada. Na apreciação, destaca-se pela delicadeza e versatilidade. Agradável tanto puro quanto em preparos culinários.

Resumo da história:

O queijo Mussarela – carro-chefe da produção – representa mais do que volume. Representa técnica, controle, padrão e constância. Cada lote é resultado de processo, disciplina e cuidado. Porque na HE Laticínios qualidade não é meta. É cultura. Com o tempo, a empresa cresceu. Estruturou a equipe, fortaleceu a liderança, investiu em melhoria contínua e consolidou parcerias. Mas nunca perdeu sua essência: trabalho duro, simplicidade e compromisso com o cliente.



Contato:

 (32) 99112-1473

QUEIJO MINAS PADRÃO

Município:

Cruzeiro do Oeste

Produtor:

Laticínios Latco Ltda

Família do queijo:

Queijo de massa prensada semicozida.

Como saborear:

O Queijo Minas Padrão Crioulo tem textura firme e sabor suave/levemente ácido. É um queijo versátil: ideal no café da manhã/lanche puro, com café, ou em pratos como pão de queijo e queijo-queite, combinando perfeitamente com doces como goiabada e geleias. Pode ser harmonizado com cervejas leves (Pilsner, Witbier), vinhos tintos leves (Pinot Noir) ou brancos secos, e até com uma boa cachaça mineira para realçar seu sabor.





Notas da degustação:

Tem aparência branco-creme, casca fina creme, textura firme, mas macia e elástica, com sabor suave, lácteo e levemente ácido/adocicado e aroma delicado com notas amanteigadas.

Resumo da história:

O queijo Minas Padrão Crioulo, produzido pela Latco, foi desenvolvido como uma versão industrial adaptada para o padrão de qualidade da empresa paranaense. Inspiração regional foi concebida para replicar o sabor e o aroma acentuados dos queijos tradicionais produzidos. Embora tenha origem em receitas do século XIX, a versão da Latco utiliza tecnologia moderna para garantir a padronização exigida pelo mercado nacional desde a fundação da marca, em 1966. Foi projetado com foco para consumo no café da manhã e no uso culinário.



Contato:

(44) 99821-2977

@queijoscrioulo

BURRATA IN ACQUE DI GOVERNO

Município:

Curitiba

Produtor:

Mozzarellart

Família do queijo:

Queijo fresco de massa filada.

Como saborear:

Pode ser acompanhada de tomates frescos, molho pesto e saladas. Também pode ser servida com massas e pizzas.





Notas da degustação:

Sabor leve e delicado, aroma lácteo e textura cremosa.

Resumo da história:

Na busca de conferir maior durabilidade para a tradicional Burrata, os produtores desenvolveram um líquido de conserva totalmente natural no qual as Burratas ficam imersas, preservando assim seu sabor e sua textura ideal.



Contato:

 (41) 99923-0809

 @mozzarellart_brasil

MOZZARELLINA

Município:

Curitiba

Produtor:

Mozzarellart

Família do queijo:

Queijo de massa filada.

Como saborear:

Pode ser consumida pura, com saladas, massas e pizzas.





Notas da degustação:


Textura firme, aroma lácteo e sabor delicado.

Resumo da história:

A *Mozzarellina* é uma versão um pouco mais firme da *mozzarella* fresca. As miniesferas foram desenvolvidas no tamanho ideal para uma mordida, espetinhos caprese ou em saladas. A inspiração da *Mozzarellina* veio das cerejinhas italianas.



Contato:

 (41) 99923-0809

 @mozzarellart_brasil

QUEIJO MULATO

Município:

Diamante D'Oeste

Produtor:

Produtos Elis –
Elis Carla Colombi

Família do queijo:

Massa prensada semicozida.

Como saborear:

Pode ser consumido como entrada em festas, bem como fazer parte de tábuas de queijos, proporcionando um toque especial.






Ano de criação:
2025


Leite:
Vaca

Notas da degustação:

Queijo de aroma intenso e convidativo, com marcantes notas lácteas e nuances de manteiga e fermentação bem equilibradas. No paladar apresenta grande complexidade, com sabor profundo, levemente amanteigado e salgado na medida, revelando boa harmonia entre acidez e doçura natural. A textura é muito agradável, com excelente cremosidade e derretimento na boca, proporcionando mastigação fácil e prazerosa. Final persistente e elegante, deixando uma impressão marcante que reforça a identidade e a personalidade do queijo.

Resumo da história:

O queijo Mulato foi criado por meio de uma mistura de leite com café para representar a miscigenação de Diamante D'Oeste. A cidade reúne diversas culturas e etnias, e o queijo simboliza essa mescla natural e perfeita que hoje pode ser representada também por meio de um alimento rico em nutrientes, forte e saboroso.



Contato:

 (45) 98823-9642

 @eliscarlacolombi

REQUEIJÃO DE CORTE

Município:

Jaguapitã

Produtor:

Estância Baobá

Família do queijo:

Requeijão e queijos processados.

Como saborear:

Deve ser retirado da geladeira no mínimo 30 minutos antes do consumo para que se perceba seu verdadeiro sabor e textura. Pode ser consumido quente, frio, gratinado, sozinho, acompanhado com presunto cru ou mesmo em um sanduíche com uma boa linguiça caseira.





Notas da degustação:

Queijo de massa lisa e brilhante, extremamente cremoso, preenche a boca com sua untuosidade e seu sabor. Tem notas amanteigadas, lácteas e umami.

Resumo da história:

Esse queijo segue a receita da bisavó da família, de quando ela chegou ao Brasil. A história dos produtores com queijos começou quando voltaram para o Brasil depois de viver no exterior, motivados por um estilo de vida diferente a fim de proporcionar uma boa infância aos filhos. A produção começou com alguns queijos para amigos e familiares, expandindo pouco a pouco, sempre introduzindo sabores novos aos paladares.



Contato:

(43) 99190-3278

@estanciabaoba

PROVOLONE FRESCO SABOR DEFUMADO

Município:

Marechal Cândido Rondon

Produtor:

Frimesa Cooperativa Central

Família do queijo:

Queijo de massa filada.

Como saborear:

O Provolone Fresco Defumado brilha em tábuas de frios com frutas secas, embutidos e mel, ou fatiado em sanduíches e lanches. Também pode ser grelhado ou derretido sobre pizzas e torradas. Harmoniza bem com vinhos tintos médios, brancos suaves e cervejas do tipo Rauchbier.





Notas da degustação:

Aroma defumado leve e convidativo. Sabor suave, com leve toque defumado e salgado. Textura macia e levemente elástica. Coloração creme-palha uniforme, aparência lisa e apetitosa.

Resumo da história:

O Provolone Fresco Defumado da Frimesa surgiu do desejo de oferecer ao consumidor um queijo de massa filada com sabor defumado, pronto para consumo imediato. Produzido com leite de qualidade e processo controlado de fumagem, ele amplia o portfólio da Frimesa, trazendo versatilidade e praticidade para quem busca sabor e conveniência.



Contato:

☎ 0800 145 2088

📷 @frimesa

MEIA CURA ZANETTI

Município:

Maringá

Produtor:

Queijaria Zanetti

Família do queijo:

Massa prensada não cozida,
casca não mofada.

Como saborear:

Harmoniza com vinhos encorpados e de toque amadeirado. A versatilidade do queijo meia cura permite combinações com café, cervejas trinadas e até mesmo cachaça.





Notas da degustação:


Notas amanteigadas, com saborização umami, com toques terrosos. Textura cremosa.

Resumo da história:

A produção teve início em 1985, como maneira de aumentar a renda familiar. O aprendizado e o aperfeiçoamento dos processos de produção se intensificaram com o passar dos anos. A busca por melhorias, capacitação, regularização sanitária e registro, bem como o reconhecimento dos queijos em âmbito municipal, nortearam a atuação da agroindústria. A queijaria comercializa seus produtos há 31 anos na Feira do Produtor de Maringá, fortalecendo laços com o consumidor final.



Contato:

 (44) 99981-9632

 @raizdoleite

COLONIAL OPA DYCK - 100 DIAS DE MATURAÇÃO

Município:

Palmeira

Produtor:

Queijos da Oma

Família do queijo:

Queijo de massa semicozida.

Como saborear:

Por ser um queijo de sabor mais intenso, combina muito com preparações em que se deseja mais presença. A intensidade do queijo pede bebidas com corpo e estrutura, capazes de equilibrar a picância e a longa persistência em boca.





Notas da degustação:

Massa amarelo-dourada, compacta e homogênea, com poucos ou nenhum olho. Casca natural, bem formada, característica de cura longa. Textura firme e mais seca, porém ainda coesa ao corte. Na boca, oferece resistência inicial e dissolve lentamente, sem esfarelar. Aroma intenso. Sabor marcante e profundo, com picância. Final longo e persistente, permanecendo na boca após a degustação – identidade clara de um queijo curado de longa maturação.

Resumo da história:

Após desenvolver o Queijo Colonial, buscamos criar um queijo mais curado, em busca dos cristais. As primeiras peças, menores, maturaram por mais tempo e apresentaram cristais, mas resultaram em um queijo muito seco e picante. Em maio de 2025, começou-se a produzir em formas maiores e com ajustes técnicos, alcançando um queijo mais úmido, amanteigado, levemente adocicado e de sabor persistente.



Contato:

(42) 99935-0032

@queijosdaoma

OURO BRANCO

○ **Município:**

Palotina

○ **Produtor:**

Granja Santo Expedito

○ **Família do queijo:**

Queijo fresco de coagulação enzimática (coalho/coagulante), dessorado ou não.

○ **Como saborear:**

Pode ser consumido puro, com café feito na hora e também com cervejas menos encorpadas.



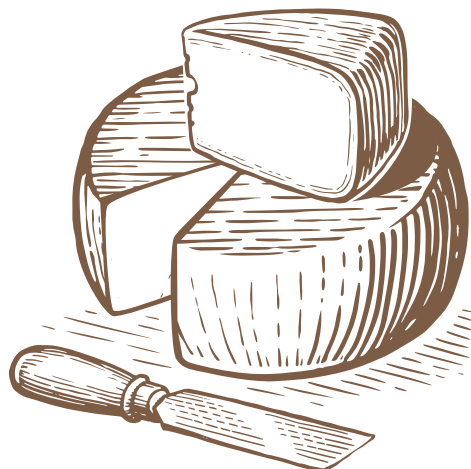


Notas da degustação:


Queijo fresco, sem acidez, de textura firme e sem soro. Tem aroma de creme de leite, sal bem equilibrado e sabor de leite com creme de leite fresco.

Resumo da história:

Os produtores precisavam de um queijo de giro rápido, então criaram o Frescal Ouro Branco que, após ser produzido e prensado por uma hora, está pronto para consumo. É um queijo que agrada a todos os paladares.



Contato:

 (44) 99706-3286

 @granjasantoexpedito

QUEIJO AO VINHO

Município:

Palotina

Produtor:

Granja Santo Expedito

Família do queijo:

Queijo aitoral.

Como saborear:

Vai muito bem em tábuas de frios, com vinhos encorpados e amadeirados, mas também pode ser consumido sozinho, pois contém uma explosão de sabores.





Notas da degustação:


Sabor láctico, com uma casca aveludada na cor roxa e vários cristais do vinho. Queijo supermacio, com sabor frutado de uvas e aroma de cacho de uvas.

Resumo da história:

Por não gostar dos queijos de vinhos que já havia provado, que têm sabor intenso e ácido, o produtor resolveu produzir um queijo próprio, com sabor suave e sem acidez.



Contato:

 (44) 99706-3286

 @granjasantoexpedito

QUEIJO PROVOLONE - DI PAULA

Município:

Paula Freitas

Produtor:

Vitta Indústria e Comércio de Laticínios Ltda

Família do queijo:

Queijo de massa filada.

Como saborear:

O provolone fresco defumado revela melhor seus aromas quando servido logo depois de retirado da geladeira e cortado em fatias finas. Ao degustar, deve-se observar primeiro seu perfume defumado e depois mastigá-lo lentamente para perceber suas nuances. Em harmonizações, combina bem com pão rústico, frutas suaves ou um fio de azeite. Bebidas leves, como vinho branco ou cervejas claras, realçam ainda mais sua experiência de degustação.





Notas da degustação:


Por ser um queijo jovem, apresenta textura macia, que convida ao consumo imediato, seja em cubos, como um petisco versátil, seja grelhado na chapa, onde revela sua cremosidade e cria uma crosta dourada irresistível. Pode ser harmonizado com o frescor de uma cerveja Pilsen ou IPA, ou com um vinho tinto leve (Merlot). Pode, ainda, ser combinado com geleia de pimenta ou mel, e complementa perfeitamente tábuas de frios com nozes e embutidos.

Resumo da história:

O Provolone Fresco Defumado é um dos queijos que compõem a base de produtos da empresa. Está entre os primeiros produtos e marcou a história da empresa, estando sempre entre os principais. Nos dias de hoje continua sendo um dos queijos mais consumidos.



Contato:

 (42) 98435-3733

 @laticiniodipaula

MUSSARELA NOZINHO

Município:

Paula Freitas

Produtor:

Vitta Indústria e Comércio de Laticínios Ltda

Família do queijo:

Queijo de massa filada.

Como saborear:

Pode ser saboreado como aperitivo ou tira-gosto, combinado com geleias de frutas vermelhas, vinhos e cervejas artesanais. Pode também compor tábuas de frios.



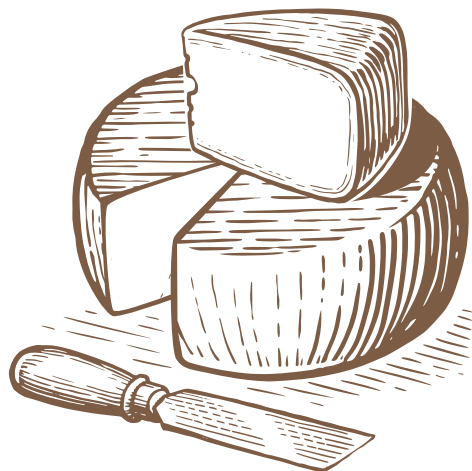


Notas da degustação:


Formato artesanal de pequeno nó, cor branco-marfim, superfície lisa e com brilho acetinado. Aroma suave e fresco, com notas predominantes de leite fresco e manteiga. Sabor delicado e equilibrado. Apresenta o dulçor natural do leite, com salga leve e um toque sutil de acidez. Textura elástica e fibrosa, porém macia.

Resumo da história:

O queijo Mussarela Nozinho foi elaborado há cerca de 20 anos, motivado pela busca de novos produtos, e até hoje é um dos queijos mais procurados pelos clientes.



Contato:

 (42) 98435-3733

 @laticiniodipaula

MUSSARELA NOZINHO TEMPERADO

Município:

Paula Freitas

Produtor:

Vitta Indústria e Comércio de Laticínios Ltda

Família do queijo:

Queijo de massa filada.

Como saborear:

Pode ser saboreado como aperitivo ou tira-gosto, combinado com geleias de frutas vermelhas ou vinhos. Pode também compor tábuas de frios.





Notas da degustação:


Apresenta coloração branco-marfim, homogênea. A superfície é pontilhada delicadamente por flocos de orégano de coloração verde-oliva. A massa é compacta, porém flexível. No primeiro impacto destaca-se a fragrância herbácea e levemente amadeirada do orégano; em um segundo instante, revelam-se as notas de fundo, um aroma lácteo suave, lembrando leite fresco e manteiga, que equilibra a intensidade das ervas. A textura é elástica e macia. O sabor inicial é levemente salgado e doce-lácteo, logo em seguida entra o orégano trazendo frescor, e o final é limpo, com persistência aromática das ervas.

Resumo da história:

O queijo Mussarela Nozinho Temperado surgiu primeiramente na versão básica (sem orégano) há cerca de 20 anos. Com o passar dos anos, a empresa vislumbrou a possibilidade de incrementar seus produtos criando uma gama de queijos temperados, dentre eles o Mussarela Nozinho Temperado, o qual teve excelente aceitação no mercado e é muito procurado pelos consumidores.



Contato:

 (42) 98435-3733

 @laticiniodipaula

MUSSARELA TRANÇA AO VINHO

Município:

Paula Freitas

Produtor:

Vitta Indústria e Comércio de Laticínios Ltda

Família do queijo:

Queijo de massa filada.

Como saborear:

Pode ser saboreado como aperitivo ou tira-gosto, combinado com geleias de frutas vermelhas ou vinhos leves. Pode também compor tábuas de frios.





Notas da degustação:


Apresenta uma coloração que varia entre tons violeta, resultado da imersão no vinho tinto. A cor geralmente forma um “anel” nítido em torno da massa branca. Cor interna: massa de um branco brilhante e leitoso, criando um contraste.

Resumo da história:

O queijo Mussarela Trança surgiu primeiramente na versão básica (sem o banho de vinho), há cerca de 20 anos. Com o passar dos anos, a empresa vislumbrou a possibilidade de incrementar seus produtos, criando uma gama de queijos temperados. Após o grande sucesso desses, foram desenvolvidos os queijos ao vinho, dentre eles o Mussarela Trança ao Vinho, o qual teve excelente aceitação no mercado e é muito procurado pelos consumidores.



Contato:

 (42) 98435-3733

 @laticiniodipaula

PURUNGO

Município:

Ponta Grossa

Produtor:

Vila Velha Queijos Artesanais

Família do queijo:

Queijo de massa filada.

Como saborear:

O ideal é deixá-lo chegar à temperatura ambiente e cortar fatias generosas, a fim de apreciar sua textura macia e seu sabor levemente amanteigado. Combina perfeitamente com café fresco, mel suave ou pão caseiro ainda morno. Interessante também com geleias artesanais para realçar seus aromas.





Ano de criação:

2022



Leite:

Vaca

Notas da degustação:


Casca fina e ligeiramente amarelada. Massa uniforme, brilhante, com poucos olhos, pequenos e bem distribuídos. Textura macia, elástica e úmida na mordida. Derrete suavemente na boca, deixando sensação cremosa e agradável. Aroma marcado por notas lácteas frescas, manteiga suave e leve toque ácido. Pode apresentar nuances de iogurte ou creme fresco. Sabor equilibrado, levemente adocicado e com acidez delicada. Retrogosto limpo, prolongado, ressaltando a manteiguidade típica do Purungo. Perfil muito amigável e agradável ao paladar, combinando cremosidade, frescor e leve dulçor. Um queijo versátil, ideal para consumo *in natura*.


Resumo da história:

O queijo Purungo foi desenvolvido nas colônias rurais de Palmeira-PR pelos imigrantes europeus que chegaram à região no fim do século XIX. Seu nome vem do formato, que lembra uma cabaça, chamada “purungo” pelos moradores. Produzido de forma simples e artesanal, tornou-se tradição nas famílias, sempre presente no café e nas festas da comunidade. Hoje é um símbolo da cultura e do sabor de Palmeira.



Contato:

 (42) 99161-1065

 @vilavelhaqueijosartesanais

MORBIER CAFÉ

Município:

Ponta Grossa

Produtor:

Vila Velha Queijos Artesanais

Família do queijo:

Queijo aitoral.

Como saborear:

Deixá-lo chegar à temperatura ambiente e servi-lo em fatias médias. Pode ser saboreado puro, para se sentir o contraste suave do café, ou combinado com pão artesanal ou café fresco.





Notas da degustação:


Massa semidura, cor creme, com a tradicional faixa escura central. Textura macia, elástica e levemente cremosa ao corte. Aroma marcado por notas lácteas suaves, toque de café tostado e leve nuance frutada. Sabor equilibrado, amanteigado, com delicado amargor e perfume de café no final.


Resumo da história:

O queijo Morbier nasceu no século XVIII, na região francesa de *Franche-Comté*. Os produtores aproveitavam a sobra de coalhada do dia e colocavam uma fina camada de cinza para proteger a massa, até adicionar a coalhada fresca no dia seguinte. Essa faixa escura virou a marca registrada do queijo. A versão Morbier Café é uma adaptação moderna, em que a tradicional camada de cinza é substituída por café, dando ao queijo um toque aromático e um sabor mais marcante, mantendo a massa macia e o estilo original francês.



Contato:

 (42) 99161-1065

 @vilavelhaqueijosartesanais

TIPO SHANKLISH

Município:

Ponta Grossa

Produtor:

Vila Velha Queijos Artesanais

Família do queijo:

Queijo aitoral.

Como saborear:

Em temperatura ambiente, para realçar os aromas das especiarias. Cortar ou esfarelar o queijo e servir com azeite, pão pita, tomate picado, cebola, azeitonas ou ervas frescas. Provar primeiro puro, para sentir a acidez e intensidade características, depois combinar com acompanhamentos para equilibrar o sabor marcante.





Ano de criação:

1880



Leite:

Vaca

Notas da degustação:

Aparência de bolinhas firmes, cobertas por especiarias; superfície rústica e artesanal. Textura firme por fora e mais macia internamente, levemente quebradiça quando curado. Aroma marcante, com notas intensas de especiarias, ervas, fermentados e um leve toque lácteo ácido. Sabor forte, picante e aromático. Combinação equilibrada entre acidez, especiarias e leve salgado. Retrogosto persistente e cheio de personalidade.


Resumo da história:

O queijo Tipo *Shanklish* é tradicional do Oriente Médio, muito comum no Líbano e na Síria. Feito com iogurte escorrido, moldado e curado em especiarias. Sempre foi um queijo de família, preparado nas aldeias para durar e para ser servido com orgulho nas mesas. É uma receita de família, feita pela Vovó Labibe.



Contato:

 (42) 99161-1065

 @vilavelhaqueijosartesanais

MANÁ CONCAFÉ - 60 DIAS

○ **Município:**

Santana do Itararé

○ **Produtor:**

Sítio Aliança - L M Martins Ltda

○ **Família do queijo:**

Queijo aortal.

○ **Como saborear:**

Como aperitivo ou harmonizando com vinhos e espumantes.





Notas da degustação:


Leve toque de café.

Resumo da história:

O Maná Concafé foi criado em 2018 para o primeiro Mundial do Queijo de Araxá-MG. A produção de queijos no Sítio Aliança teve início em 2017, motivada por uma dificuldade financeira. De lá para cá, já são 25 medalhas, três delas conquistadas em concursos na França, e um troféu.



Contato:

 (43) 99829-8090

 @LeomarMeloMartins

COLONIAL DIDIO

Município:

São Jorge D'Oeste

Produtor:

Três Amores Queijaria Artesanal

Família do queijo:

Queijo de massa prensada semicozida.

Como saborear:

Queijo maturado de sabor suave que combina com todas as refeições. Vai muito bem no café da manhã e no jantar, com uma bela sopa de agnolini. Também pode ser servido em vários pratos e tábuas de frios com acompanhamentos.





Notas da degustação:


Aroma suave, textura amanteigada, untuoso, sabor láctico e de casca lisa.

Resumo da história:

O queijo Colonial Didio foi feito em homenagem ao Nono Luiz (*in memoriam*), que amava queijos firmes, maturados, e sempre apoiou a fabricação dos queijos. Ele é a inspiração de todos na produção e na propriedade.



Contato:

 (44) 99976-5008

 @tresamores_queijaria

BELLAGIO/GIOMBELLO

Município:

Toledo

Produtor:

Queijaria Vila Belli

Família do queijo:

Queijo autorial.

Como saborear:

Suave e delicado, encanta pelo aroma leve e pelo sabor, que lembra a infância, com toque natural de cidreira. Perfeito para tábuas, harmoniza com chás, vinhos jovens e é um presente especial por causa de seu formato, que parece um porta-joias.





Notas da degustação:


Queijo macio de leite de vaca, maturado 20 dias, com aroma delicado e leve toque de cidreira. Tem textura suave, sabor acolhedor e aparência encantadora, lembrando uma pequena caixinha de presente.

Resumo da história:

A queijaria Vila Belli já produzia três tipos de queijo, mas a produtora sonhava em criar algo verdadeiramente autoral. Seu esposo sempre lhe pedia um queijo com sabor especial. A sugestão de amigos sobre o capim-cidreira a levou direto à infância, ao chá que sua mãe fazia quando não havia café. Ela então usou fermento de iogurte e outro, que realça a cidreira, criando um queijo meia cura único, afetivo e cheio de memória.



Contato:

 (45) 99917-9644

 @vilabelli

JACK JOSS

Município:

Toledo

Produtor:

Sítio Della Pasqua

Família do queijo:

Queijo autoral.

Como saborear:

Excelente e belíssimo para tábua de frios devido à sua aparência e seu sabor incomparável e de fácil aceitação do público em geral. Combinação perfeita com geleias de frutas vermelhas e mel.





Notas da degustação:

Fácil mastigabilidade, lácteo, macio, cremoso, seu sabor lembra doce de leite.

Resumo da história:

O Sítio Della Pasqua faz parte do Projeto de Queijos Finos do Biopark. Depois de realizar testes com o leite da propriedade, pois um dos critérios era a maturação não ser tão longa, esse foi o primeiro queijo fino desenvolvido pelo produtor. Foi dada sugestão para produzir esse queijo autoral em homenagem a Josef, mestre queijeiro que ajudou em seu desenvolvimento.



Contato:

(45) 99836-6691

@sítio.dellapasqua

TIPO SAINT-MARCELLIN

Município:

Toledo

Produtor:

Queijaria Flor da Terra

Família do queijo:

Queijo láctico de massa mole e casca florida, enriquecido com creme.

Como saborear:

Harmoniza bem com vinhos brancos leves, espumantes Brut ou Pinot Noir suave, acompanhado de pão rústico, mel, geleias suaves, frutas como pera e figo e castanhas que equilibram sua cremosidade.






Ano de criação:

2022



Leite:

Vaca

Notas da degustação:


Quando jovem tem sabores suaves, voltados para o ácido, fresco, lácteo e salgado, com textura quebradiça. Próximo à validade, apresenta aromas mais complexos, com notas de cogumelos, vegetal e animal, e sua textura se torna cremosa.

Resumo da história:

Desenvolvido pelo Projeto de Queijos Finos do Biopark Educação e inspirado nos queijos franceses, explora a coagulação ácida, técnica pouco utilizada no Brasil. Por meio da acidificação natural do leite, forma-se uma massa delicada e cremosa, com sabor fresco e lácteo, que evolui durante a maturação, revelando aromas complexos e texturas que proporcionam uma experiência sensorial rica e memorável.



Contato:

 (45) 99155-2520

 @queijariaflordaterra

TIPO NEUFCHÂTEL

Município:

Toledo

Produtor:

Queijaria Flor da Terra

Família do queijo:

Queijo enzimático de massa mole e casca florida.

Como saborear:

Harmoniza bem com pães leves, frutas frescas ou geleias, nozes, embutidos suaves e vinhos como espumantes Brut, brancos aromáticos ou Pinot Noir, criando equilíbrio entre sua cremosidade e leve acidez.





Notas da degustação:


De massa mole e formato de coração, quando jovem o queijo é fresco, leve e quebradiço, com aromas suaves de leite. Ao amadurecer, torna-se cremoso e desenvolve aromas mais intensos e marcantes.

Resumo da história:

Desenvolvido no Projeto de Queijos Finos do Biopark Educação, o Neufchâtel da Queijaria Flor da Terra é produzido em formato de coração, inspirado na tradição da Normandia, em que mulheres presenteavam soldados na Guerra dos Cem Anos. Feito com leite de vacas a pasto, resgata essa história romântica e simboliza afeto e cuidado, tornando-se um presente único para ocasiões especiais.



Contato:

 (44) 99976-5008

 @queijariaflordaterra

QUEIJO VOVÓ ZAINE - TRANÇA

Município:

Tomazina

Produtor:

Vovó Zaine

Família do queijo:

Massa filada.

Como saborear:

Puro, com mel, em doces, geleias e com vinhos.





Notas da degustação:

Queijo macio, com sabor suave.

Resumo da história:

O queijo Trança foi criado para aumentar o leque de produtos e na intenção de fazer um queijo diferente. A história da empresa começou com a avó materna do produtor, que fazia queijos. A tradição passou para sua mãe, que os fazia para consumo familiar e os revendia para alguns laticínios. Ainda jovem, o produtor saiu do sítio para morar e trabalhar em uma cidade vizinha, mas na primeira oportunidade ele retornou para o sítio e, junto à sua esposa, aprendeu a produzir os queijos.



Contato:

(43) 99834-5134

@queijariavovozaine

MEIA CURA DE LEITE DE CABRA

○ **Município:**

Wenceslau Braz

○ **Produtor:**

Laticínio Campos Floridos

○ **Família do queijo:**

Queijo de coagulação enzimática.

○ **Como saborear:**

Com um bom vinho, aperitivo em geral ou no café da manhã, acompanhado de pão ou torrada.





Ano de criação:

2025



Leite:

Cabra

Notas da degustação:

Queijo de leite de cabra meia cura com aroma característico e elegante, apresentando notas lácteas e leve toque animal, típico da espécie. No paladar mostra bom equilíbrio entre acidez e intensidade, com sabor marcante e limpo. A textura é firme e agradável à mastigação, mantendo leve cremosidade. Tem final persistente e harmonioso, deixando sensação láctea e caprina suave no retrogosto.

Resumo da história:

O queijo Meia Cura de Leite de Cabra foi desenvolvido com o objetivo de reduzir o tempo de maturação e, conseqüentemente, de prateleira. Sua criação partiu da combinação de diferentes culturas lácteas, utilizando fermentos que favorecem características de massa mais seca e outros que promovem maior umidade. Após diversos testes, chegou-se à formulação atual. O resultado é um queijo meia cura de sabor levemente ácido, equilibrado e delicado.

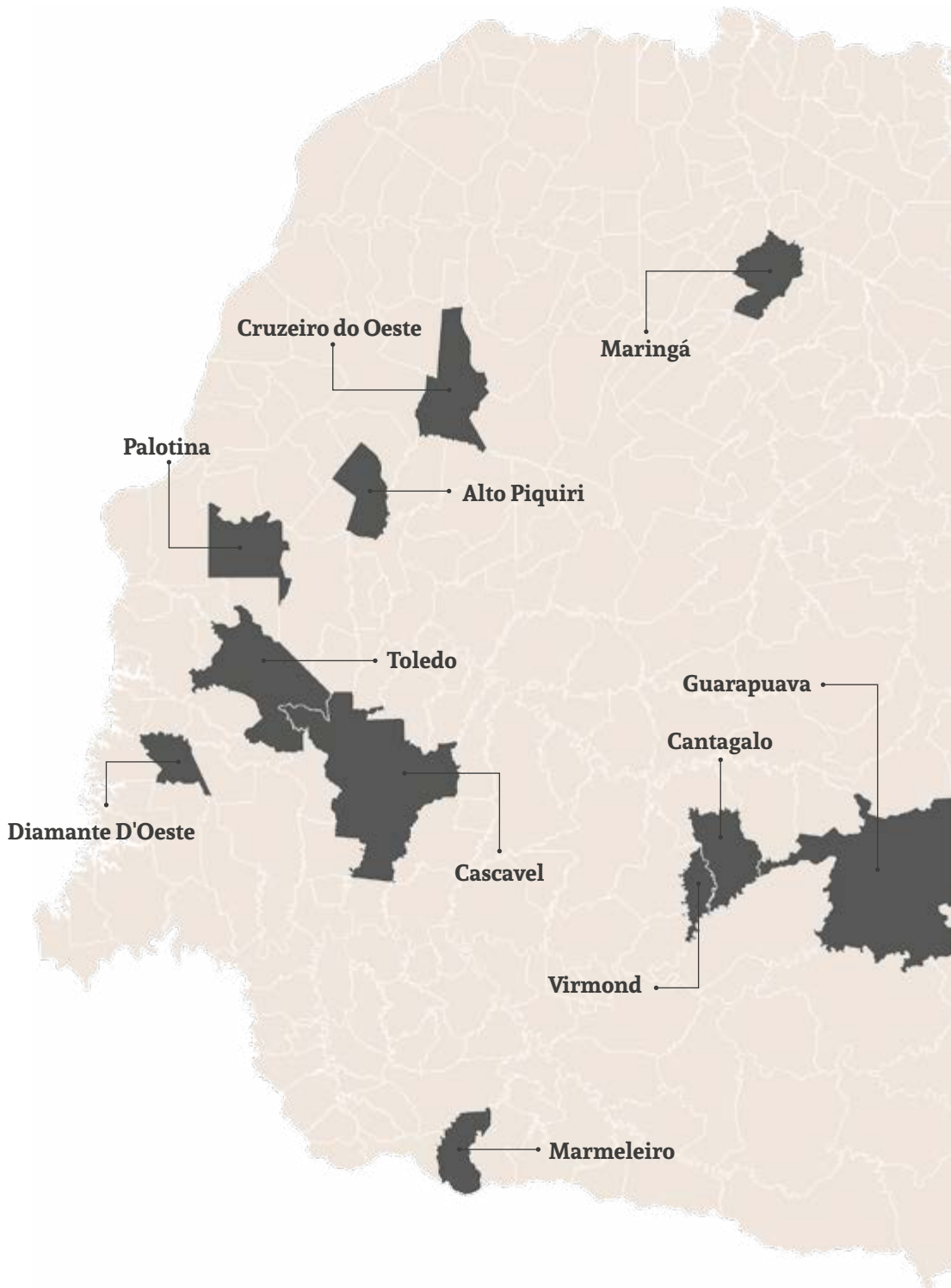


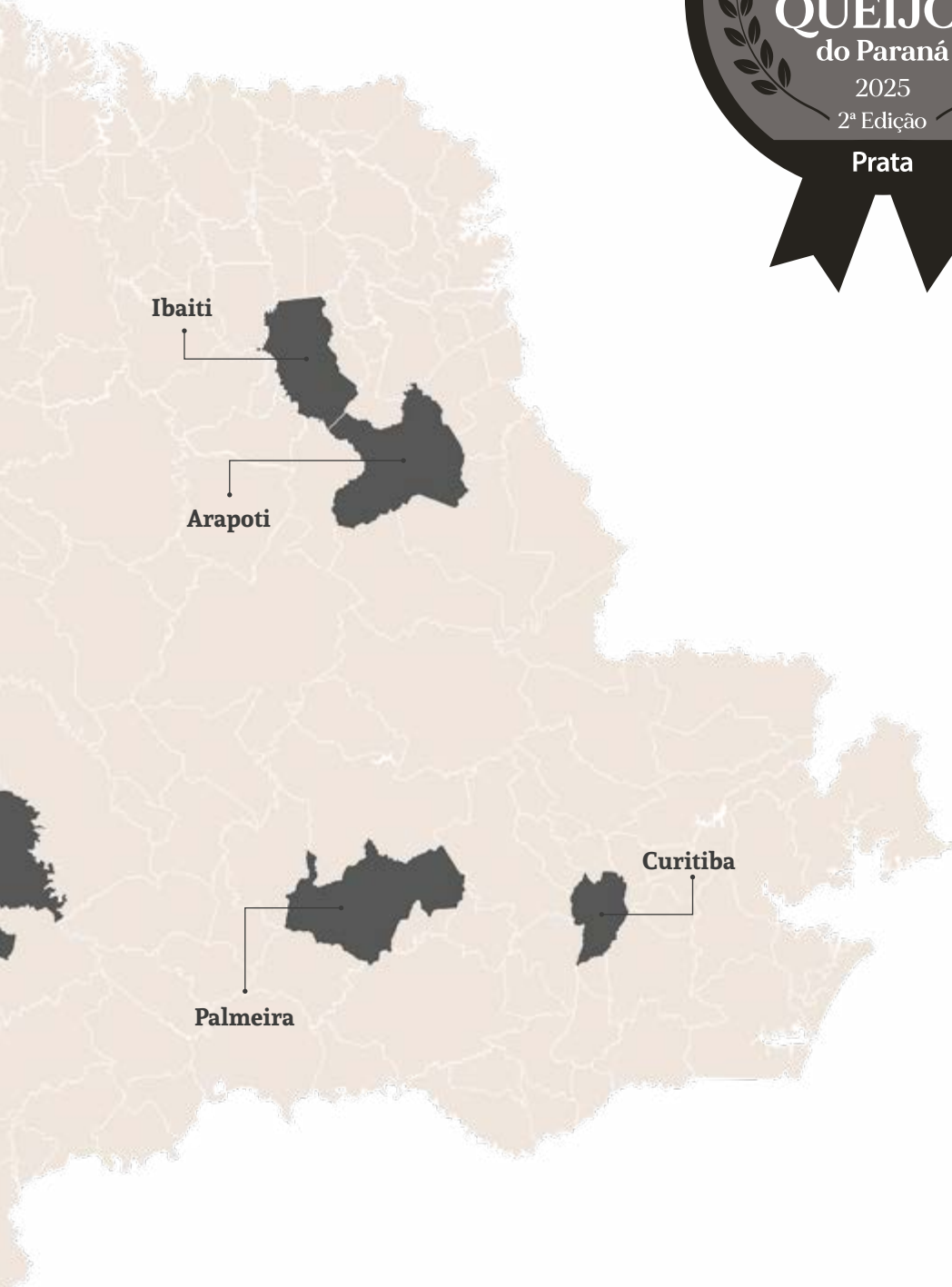
Contato:

 (43) 99979- 9171

 @laticiniocamposfloridos_

QUEIJOS MEDALHISTAS NA CATEGORIA PRATA





PARMESÃO REGENTE

Município:

Alto Piquiri

Produtor:

Laticínios Santa Lúcia

Família do queijo:

Queijo de massa prensada cozida.

Como saborear:

Em lascas ou ralado, realçando massas, risotos e saladas. Harmonizar com vinhos brancos encorpados, tintos leves ou cervejas maltadas. Explorar também com mel, nozes ou geleias para um contraste marcante.



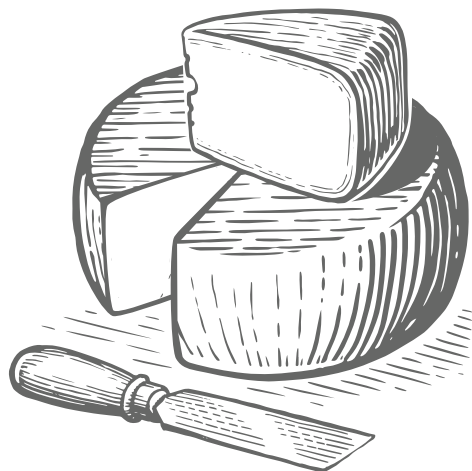


Notas da degustação:

Cor amarelo-palha, massa firme e cristais sutis. Aroma intenso e lácteo. Sabor marcante, levemente picante e prolongado, com textura granulosa e quebradiça.

Resumo da história:

O queijo Parmesão Regente foi desenvolvido em 2017 e surgiu como a expressão mais nobre da tradição do Laticínios Santa Lúcia. Com maturação prolongada e identidade marcante, foi elaborado para entregar um sabor firme, profundo e elegante, unindo técnica, herança e a busca constante pela excelência.



Contato:

 (44) 99976-5008

 @laticiniossantalucia

CORNELIA TIPO GOUDA COM ERVAS ITALIANAS

Município:

Arapoti

Produtor:

Queijaria Cornelia

Família do queijo:

Queijo de massa prensada semicozida.

Como saborear:

Combina bem com macarronadas, omeletes, panquecas e em cubinhos para aperitivo.



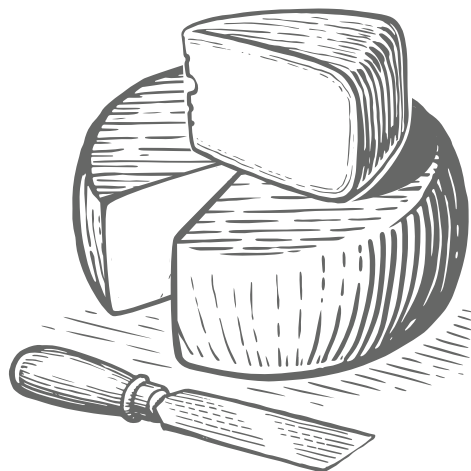


Notas da degustação:

Tem sabor de várias ervas, mas nenhum domina. A cremosidade do queijo combina muito bem com as ervas.

Resumo da história:

A receita de queijo gouda da Queijaria Cornelia foi trazida da Holanda por Elisabeth Cornelia Verburg Rijneveld, sogra do produtor, que em 1960 emigrou para Brasil trazendo todo o material para produzir queijo. Ela já ganhou prêmios na região de Gouda, cidade na Holanda. A queijaria teve início em 2023, com o preparo de queijos naturais acrescidos de ervas ou sementes. O Queijo Cornelia com Ervas Italianas, receita holandesa, é um sucesso e já ganhou vários prêmios.



Contato:

(43) 98817-0172

@queijariacornelia

COLONIAL AO VINHO

Município:

Cantagalo

Produtor:

Tia Nena Produtos Coloniais

Família do queijo:

Queijo autoral.

Como saborear:

Pode ser apreciado puro, como aperitivo, em tábua de frios e acompanhado de um bom vinho.



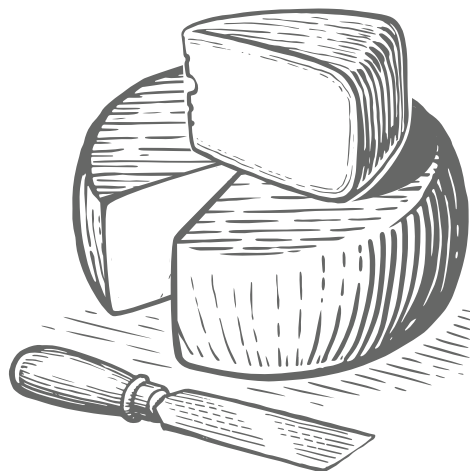


Notas da degustação:

Sabor intenso e aromático.

Resumo da história:

O queijo Colonial Ao Vinho foi criado em 2021, durante a pandemia, na intenção de criar um queijo com sabor intenso e diferente.



Contato:

(42) 99822-3745

@tianenaprodutoscolonias

PARMAREAL

Município:

Cascavel

Produtor:

Queijos Ludwig

Família do queijo:

Queijo de massa prensada cozida.

Como saborear:

Puro ou acompanhado de massas, harmonizando com vinhos tintos.



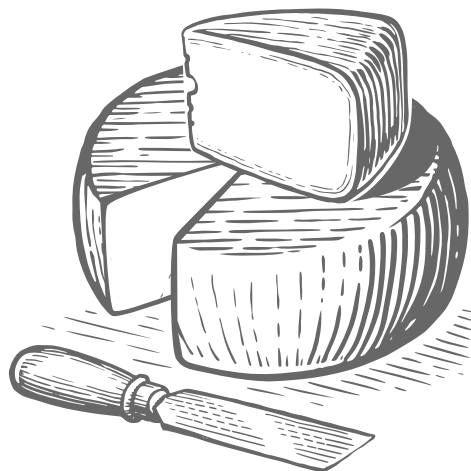


Notas da degustação:

Queijo de aroma delicado, com notas de caramelo e leve toque frutado, que remete ao abacaxi. Na boca apresenta cremosidade marcante e textura equilibrada, com boa umidade e agradável sensação de derretimento. O sabor revela harmonia entre doçura suave, acidez bem integrada e presença de umami. Final persistente e elegante, deixando uma impressão complexa e muito agradável.

Resumo da história:

Tudo começou em 2018, com a produção artesanal de queijos coloniais no sítio da família. Em 2019 teve início a produção de queijos finos, e já recebemos premiações nacionais e até no Mundial do Queijo no Brasil. O Parmareal foi criado em 2022 no intuito de ser um queijo autoral de longa maturação com capa preta.



Contato:

(45) 99133-8876

@queijosludwig

MINAS MEIA CURA

Município:

Cruzeiro do Oeste

Produtor:

Laticínios Latco Ltda

Família do queijo:

Massa prensada não cozida.

Como saborear:

Versátil e saboroso, pode ser apreciado puro com café, em sanduíches e receitas como pão de queijo ou harmonizado com vinhos (tintos encorpados como Cabernet Sauvignon ou Merlot e brancos como Chardonnay), cervejas escuras (como Stout ou de trigo), frutas (uva, figo, maçã), pães rústicos, geleias (especialmente figo ou goiabada) e até cachaças especiais.






Ano de criação:

2017



Leite:

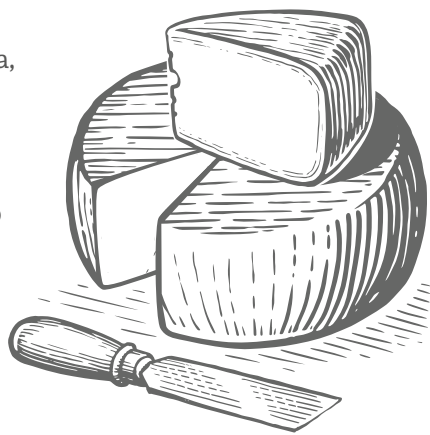
Vaca

Notas da degustação:


Experiência sensorial equilibrada. Aparência amarelada clara, textura macia e elástica, sem crosta ou com casca fina, podendo apresentar pequenas olhaduras (furinhos). Aroma lácteo, fresco, com fundo adocicado e levemente frutado. Sabor suave a marcante, levemente ácido, adocicado e salgado, com notas de umami e picância. Textura cremosa, untuosa, firme, mas que derrete na boca, variando de macia a levemente granulada.

Resumo da história:

O queijo Minas Meia Cura Crioulo nasceu para oferecer o equilíbrio ideal. Enquanto o queijo fresco é muito úmido, o curado é muito seco, o meia cura tem textura macia e um sabor mais intenso. O processo de maturação, de no mínimo 21 dias, é o segredo para transformar a massa. Esse tempo é suficiente para que perca o excesso de soro, desenvolva uma casca fina e adquira seu sabor marcante característico. Devido ao seu teor de gordura e umidade equilibrados, ele se tornou o padrão ouro para a receita de pão de queijo, pois proporciona a elasticidade e o sabor autêntico que o queijo Minas Padrão ou o Frescal não conseguem entregar sozinhos. O Queijo Minas Meia Cura Crioulo segue como um dos itens mais técnicos e valorizados da linha Crioulo, sendo essencial para quem busca o verdadeiro sabor da gastronomia regional brasileira em escala industrial.



Contato:

 (45) 99133-8876

 @queijoscrioulo

MONTANHÊS

Município:

Cruzeiro do Oeste

Produtor:

Laticínios Latco Ltda

Família do queijo:

Queijo de massa prensada cozida.

Como saborear:

Versátil e de sabor suave, harmoniza bem com vinhos brancos estruturados, tintos jovens, cervejas IPA e Pilsen. Combina com frutas frescas (uvas, maçã), frutas secas (damasco, passas), castanhas e pães artesanais, sendo ótimo em tábuas, massas e saladas.



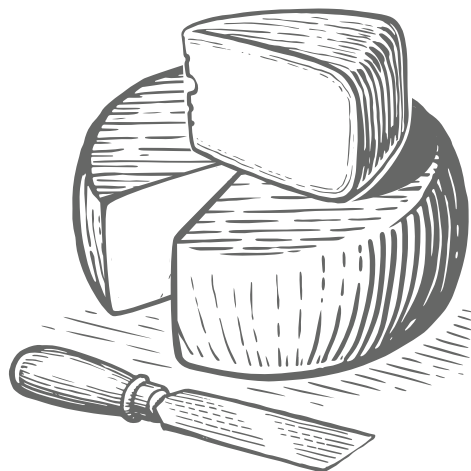


Notas da degustação:


Sabor amanteigado, textura firme, complementando com elementos doces ou ácidos.

Resumo da história:

A criação do queijo Montanhês da Latco na unidade de Maripá (PR) foi uma decisão estratégica para expandir a linha de queijos de massa dura.



Contato:

 (45) 99133-8876

 @queijoscrioulo

FIOR DI LATTE

Município:

Curitiba

Produtor:

Mozzarellart

Família do queijo:

Queijo fresco de massa filada.

Como saborear:

A tradicional salada caprese é feita com este queijo, com tomates, manjericão e azeite. Pode também servir de ingrediente para pizzas e massas.



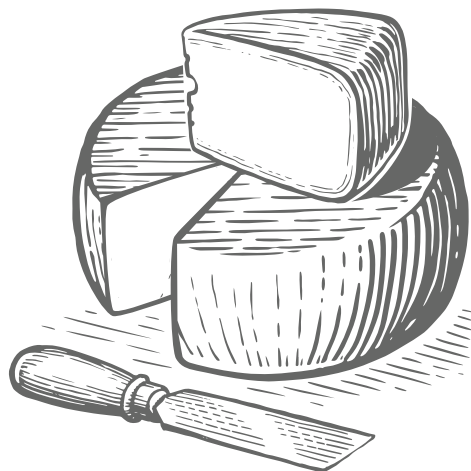


Notas da degustação:


Sabor delicado, aroma lácteo e textura macia.


Resumo da história:

A clássica *mozzarella* fresca é inspirada na *fior di latte* italiana, feita com leite de vaca e difundida mundialmente por seu uso em pizzas e massas em geral, além de seu uso em saladas como a caprese. O grande diferencial da *mozzarella* fresca se dá no sabor lácteo leve. Sua textura surpreende, e sua umidade confere a ela um frescor inigualável.



Contato:

 (41) 99923-0809

 @mozzarellart_brasil

CACIOTTA

Município:

Curitiba

Produtor:

Mozzarellart

Família do queijo:

Queijo de leite pasteurizado com massa não cozida, maturação de 60 dias.

Como saborear:

Pura como aperitivo, como ingrediente de massas ou polenta.



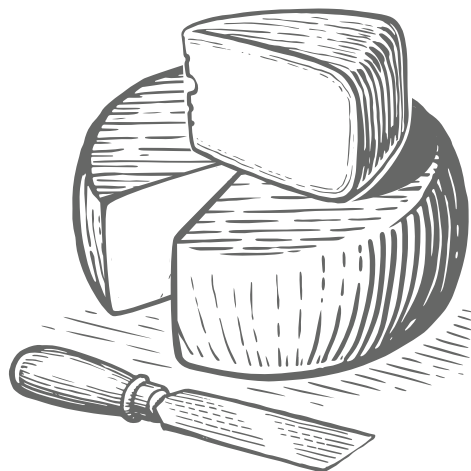


Notas da degustação:

Sabor levemente ácido, textura macia, massa lisa e coesa, aroma frutado e lácteo.

Resumo da história:

Um dos mais tradicionais queijos curados da empresa, o Caciotta se inspira na Caciotta Leccese, da região da Puglia, acrescida de uma especiaria bastante comum no Brasil, que é a pimenta-do-reino. São acrescentados grãos inteiros dentro da massa, que perfumam intensamente toda a peça e lhe conferem uma picância singular.



Contato:

(41) 99923-0809

@mozzarellart_brasil

STRACIATELLA

○ **Município:**

Curitiba

○ **Produtor:**

Mozzarellart

○ **Família do queijo:**

Queijo de massa filada.

○ **Como saborear:**

Pode ser consumida com saladas, massas e pizzas.



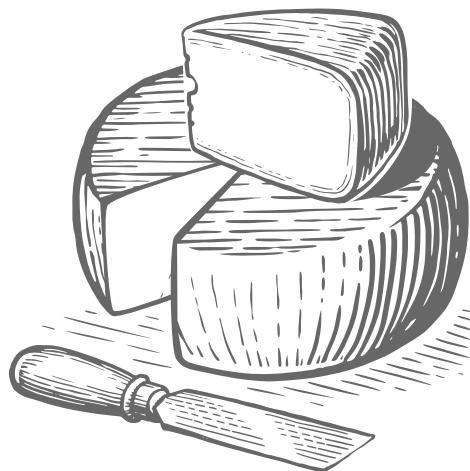


Notas da degustação:

Textura cremosa, aroma e sabor suaves e lácteos.

Resumo da história:

A *Straciatella* é o recheio da Burrata, também comercializada individualmente para quem busca um produto mais fluido, a ser usado em quantidades específicas nas finalizações culinárias. O casamento entre os fios de *mozzarella* fresca com creme de leite fresco traz muita praticidade.



Contato:

☎ (41) 99923-0809

📷 @mozzarellart_brasil

MATURADO COM NOZES

Município:

Diamante D'Oeste

Produtor:

Produtos Elis

Família do queijo:

Queijo de massa cozida.

Como saborear:

Pode ser saboreado sozinho para que se consiga extrair o máximo das características sensoriais que ele oferece. Ele também pode se tornar uma sobremesa deliciosa. Basta cortá-lo em quadradinhos pequenos e colocar sobre ele o Doce de Leite Especial da Elis.



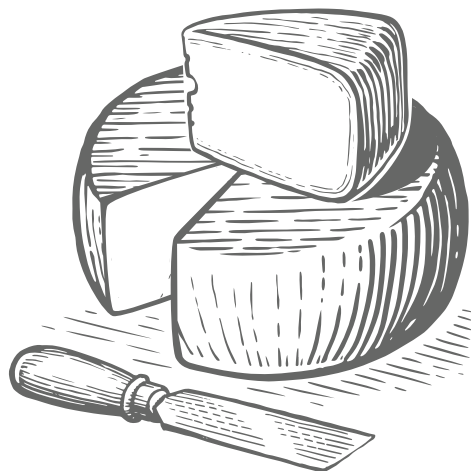


Notas da degustação:

Entrega o que propõe, com equilíbrio entre as notas de nozes, massa homogênea e boa aparência externa.


Resumo da história:

O queijo Maturado com Nozes nasceu para representar a Estância Paraíso, unindo duas matérias-primas da propriedade: leite e nozes. O primeiro lote, com apenas 20 dias de maturação, foi enviado ao concurso para receber um *feedback* e conquistou medalha de prata. O resultado mostrou seu potencial.



Contato:

 (45) 98823-9642

 @eliscarlacolombi

FRESCO COM AZEITONA

Município:

Guarapuava

Produtor:

Queijaria Bella Luz

Família do queijo:

Queijo autoral.

Como saborear:

Degustar preferencialmente em temperatura ambiente, apreciando a maciez e o frescor a cada pedaço. Fica delicioso com pão quentinho, torradas ou bolacha salgada. Combina com tomate, um fio de azeite, ervas frescas ou simplesmente puro, do jeito mais simples e gostoso.



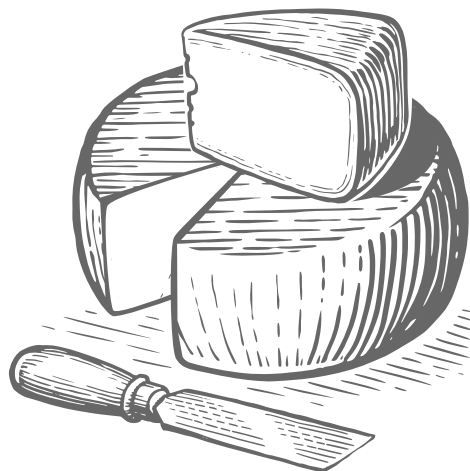


Notas da degustação:

Apresenta textura macia e úmida, aroma suave do leite fresco e um delicado toque salgado das azeitonas. No paladar, revela um equilíbrio entre frescor, leveza e um sabor sutilmente marcante, tornando cada degustação agradável e acolhedora.

Resumo da história:

O queijo Fresco com Azeitona Bella Luz nasceu do amor pelo fazer simples e bem feito. Cada queijo é preparado com calma, cuidado e mãos que colocam carinho em cada detalhe. O leite fresco encontra as azeitonas escolhidas com atenção, formando um sabor leve, acolhedor e cheio de afeto. É um queijo feito para lembrar casa, mesa farta e momentos compartilhados.



Contato:

(42) 98442-7153

@queijariabellaluz

FRESAL DAS COLINAS

Município:

Ibaiti

Produtor:

Queijaria Colinas

Família do queijo:

Queijo fresco de coagulação enzimática.

Como saborear:

Com café, doce de leite, goiabada e salada caprese.



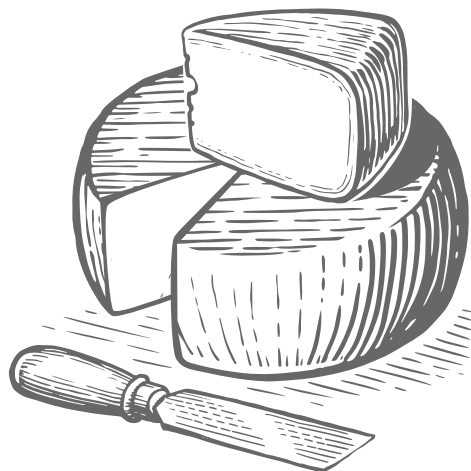


Notas da degustação:

Aroma de leite, creme ou manteiga sabor lácteo, notas doces, sal na medida, textura úmida, macio.

Resumo da história:

A produção de queijos começou mediante a necessidade de utilizar o leite que excedia a quantidade necessária para o consumo familiar.



Contato:

(41) 99644-5578

@colinasqueijaria

REQUEIJÃO DE CORTE ZANETTI

Município:

Maringá

Produtor:

Queijaria Zanetti

Família do queijo:

Requeijão de corte.

Como saborear:

Harmoniza bem com pães rústicos, geleias cítricas, mel de florada suave e cafés de torra média, além de acompanhar perfeitamente pratos quentes cremosos, oferecendo riqueza e equilíbrio.



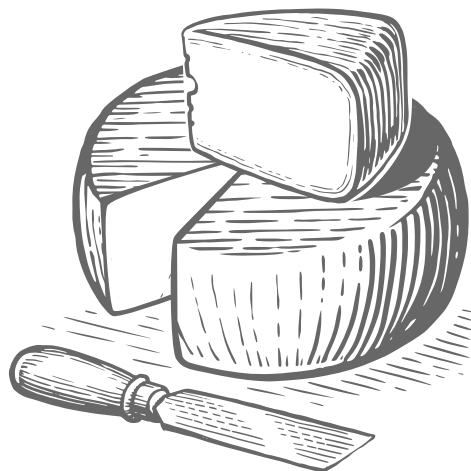


Notas da degustação:


Apresenta sabor lácteo limpo, levemente amanteigado e com notas sutis de acidez natural, que conferem frescor sem tirar a suavidade. Sensorialmente, é sedoso e derrete delicadamente na boca.

Resumo da história:

A Queijaria Zanetti começou sua produção em 1985, como maneira de aumentar a renda familiar. O aprendizado e o aperfeiçoamento dos processos se intensificaram com o passar dos anos. A busca por melhorias, capacitação e regulamentação sanitária e registro, além do reconhecimento dos queijos em âmbito municipal, nortearam a atuação da queijaria, que expõe e comercializa seus produtos há mais de 30 anos na Feira do Produtor de Maringá, fortalecendo laços com seus consumidores diretos.



Contato:

 (44) 99981-9632

 @raizdoleite

PARMESÃO - 360 DIAS

Município:

Marmeleiro

Produtor:

Queijos Venetto Indústria e Comércio

Família do queijo:

Queijo de massa prensada cozida.

Como saborear:

Com vinho tinto Chianti/Sangiovese, cuja acidez é ótima para equilibrar o sal do parmesão, ou com o vinho branco Chardonnay barricado, cujas untuosidade e notas de manteiga combinam perfeitamente com o queijo. Harmoniza bem com cerveja IPA, cujo amargor equilibra a gordura e ressalta o sabor do queijo. Na culinária, acompanha bem geleia de figo ou damasco, cuja doçura equilibra o salgado, e massas com molho vermelho, cuja acidez combina muito bem com o parmesão.






Ano de criação:

2020



Leite:

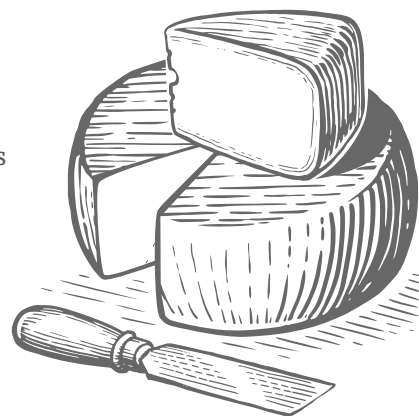
Vaca

Notas da degustação:


Aparência uniforme interna e externa. Textura crocante, com muitos cristais de terosina, indicando maturação muito longa. Sabor muito agradável ao paladar. Cor levemente amarela, frutado, butírico, textura arenosa, queijo duro. Sabor intenso, salgado e levemente picante.

Resumo da história:

A história do Parmesão premiado da Queijaria Venetto começou em 2020, no interior do Paraná, quando a família fundadora decidiu transformar sua paixão por laticínios artesanais em um projeto ambicioso: produzir queijos finos de longa maturação, inspirados nas tradições italianas, mas com identidade brasileira. Motivados pelo desejo de criar um queijo que representasse o melhor do *terroir* paranaense, os produtores iniciaram uma fase intensa de estudos, testes e aprimoramentos. O objetivo era claro: desenvolver um parmesão com textura firme, sabor profundo e complexidade aromática, capaz de competir com grandes referências internacionais. Com dedicação, paciência e processos artesanais rigorosos, o Parmesão da Venetto começou a tomar forma. Cada lote era acompanhado de perto, passando por longos meses de maturação que revelavam camadas de sabor únicas. O resultado surpreendeu até os próprios criadores: um queijo com personalidade marcante, equilíbrio entre salgado e adocicado e uma textura granulada impecável.



Contato:

 (46) 99121-7775

 @queijosvenetto

COLONIAL MEIA CURA - 21 DIAS

Município:

Palmeira

Produtor:

Queijos da Oma

Família do queijo:

Queijo de leite cru, massa semicozida.

Como saborear:

Queijo versátil, que acompanha o consumidor do café da manhã até o jantar. Pode ser usado tanto em preparos simples quanto nos mais elaborados. Combina tanto com uma boa xícara de café quanto com um bom vinho tinto. Fica muito bom quando levemente tostado na frigideira, para ser servido com ovos no café da manhã, como também ralado em pizzas ou até mesmo em pães de queijo.



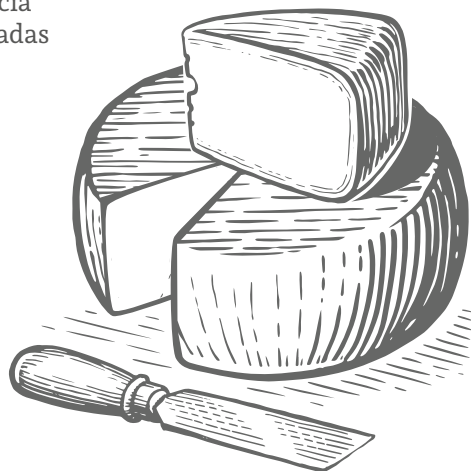


Notas da degustação:


Queijo de tom amarelo, com massa compacta e uniforme. Na maioria das vezes, com poucos olhos. A casca fina e seca revela a cura de 21 dias, com aspecto rústico e artesanal. Aroma leve e lácteo, lembrando manteiga fresca. Textura macia ao corte, amanteigada na boca. A massa é elástica na medida, sem esfarelar. Sabor suave e equilibrado, com início doce-lácteo e final levemente salgado. Persistência média, convidando a mais uma fatia. Notas amanteigadas e um toque de frescor típico do colonial de *terroir*.

Resumo da história:

A produção de queijos teve início em 2021, por hobby, usando o leite da própria propriedade. Com a instabilidade do preço do leite, decidiu-se transformar a paixão em negócio. Com apoio e aprendizado ao longo do caminho, o queijo evoluiu. Em 2024, a produção se profissionalizou e seguiu aprimorando o Queijo Colonial Meia Cura, que deu origem à história da empresa e hoje é premiado.



Contato:

 (42) 99935-0032

 @queijosdaoma

VAL-D'OR

Município:

Palmeira

Produtor:

Atelié Lötschental

Família do queijo:

Queijo de massa mole e casca lavada.

Como saborear:

Deve ser preparado diretamente no forno, em seu formato de venda, acomodado nas tradicionais caixinhas de madeira próprias para ir ao forno. Podem ser feitos pequenos cortes na superfície, nos quais se adicionam dentes de alho a gosto e um toque de vinho branco. Em seguida, o queijo deve ser levado ao forno até atingir uma textura completamente derretida e cremosa. Pode ser apreciado acompanhado de pães de fermentação natural, batatas assadas, salames, legumes ou frutas, tornando-se uma experiência rica e versátil.



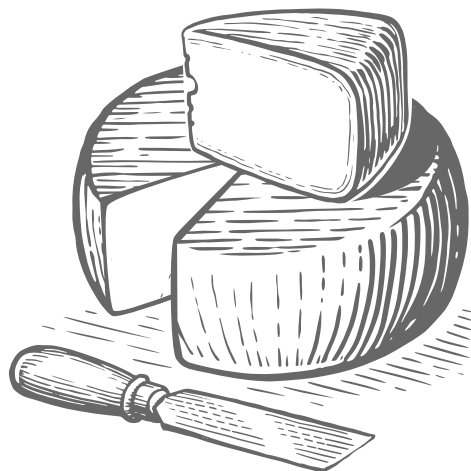


Notas da degustação:

Apresenta aromas e sabores intensos e característicos, típicos de queijos maturados com *Brevibacterium linens*. Após o preparo, revela textura extremamente cremosa e aveludada, ideal para ser servida com diversos acompanhamentos.

Resumo da história:

É um queijo autoral, desenvolvido a partir da inspiração em um renomado queijo suíço. Os primeiros testes e adaptações da receita tiveram início de forma caseira e discreta, há quase 15 anos. Criado com base em técnicas clássicas reinterpretadas sob um olhar contemporâneo, expressa harmonia entre rusticidade e sofisticação. Sua comercialização teve início em 2024 e a produção é limitada ao período do inverno, entre os meses de maio e agosto.



Contato:

(41) 99244-6026

@atelielotschental

COM CAFÉ

Município:

Palotina

Produtor:

Granja Santo Expedito

Família do queijo:

Queijo autoral.

Como saborear:

Pode ser apreciado sozinho, mas também pode ser harmonizado com vinhos brancos e cervejas Pilsen.



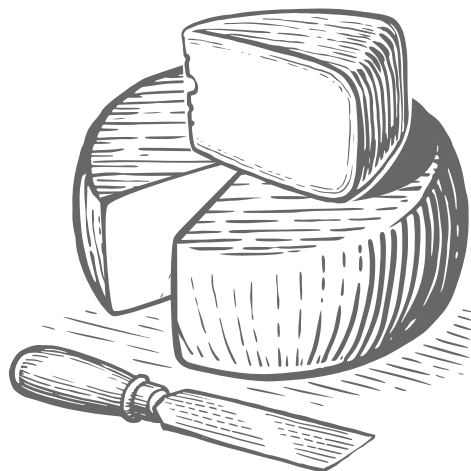


Notas da degustação:


Exala um aroma de café em sua casca, com seu interior amanteigado com gostinho de coco ralado e creme fresco.

Resumo da história:

O queijo Com Café foi o primeiro produzido pela empresa por meio da união de queijo com café. Ele ficou perfeito para o paladar dos produtores, que têm um carinho muito especial por ele.



Contato:

 (44) 99706-3286

 @granjasantoexpedito

MÚMIA

○ **Município:**

Palotina

○ **Produtor:**

Granja Santo Expedito

○ **Família do queijo:**

Queijo aitoral.

○ **Como saborear:**

Pode ser saboreado em tábuas de frios ou com torrada.



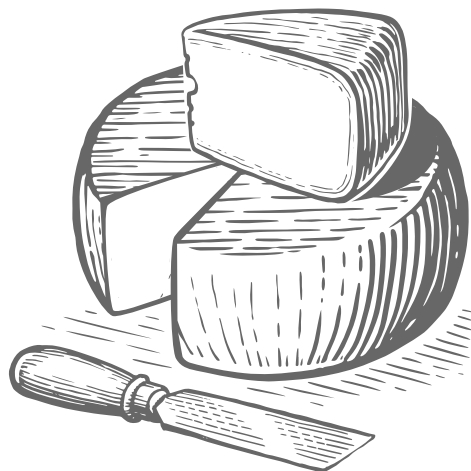


Notas da degustação:

Sabor e aroma de leite fresco e manteiga, único e marcante, com textura supercremosa e amanteigada.

Resumo da história:

Buscando sair da rotina dos produtores de leite, de apenas entregar o leite para o laticínio, a empresa deu início à produção de queijos. Com muita qualidade foi criado o Múmia, queijo meia cura maturado por mais 40 dias na manteiga *Ghee*.



Contato:

 (44) 99706-3286

 @granjasantoexpedito

LUAR

○ **Município:**

Toledo

○ **Produtor:**

Queijos Stein

○ **Família do queijo:**

Queijo autoral.

○ **Como saborear:**

Em tábuas de frios, acompanhado de espumante demi-sec, cerveja artesanal ou vinho Merlot.



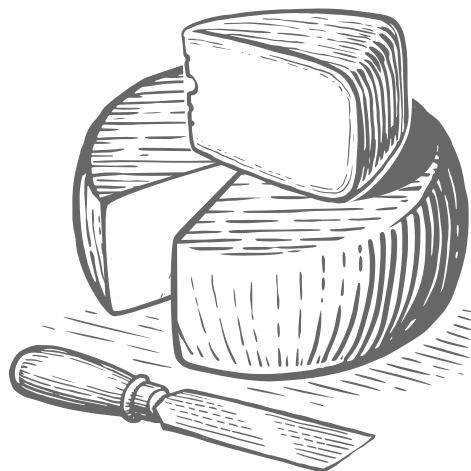


Notas da degustação:


Notas sutis que lembram o doce de leite caseiro. Sabor levemente ácido, com frescor lácteo, textura semidura, cores mescladas de branco e laranja, que lembram a superfície lunar, e casca preta, que traz um ar de mistério. Um queijo que combina personalidade e sofisticação.

Resumo da história:

Criado pelo queijeiro Kennedy, desenvolvedor de queijos do Projeto de Queijos Finos do Biopark, foi escolhido pela Queijos Stein para ser produzido e ganhar o paladar dos clientes. Recebeu medalha de ouro no Mundial do Queijo no Brasil em 2024, medalha de prata no Prêmio Queijos do Paraná em 2025 e medalha de prata no Prêmio Queijos Brasil 2025.



Contato:

 (45) 99945-3134

 @queijosstein

COLONIAL COPROSSEL

○ **Município:**

Virmond

○ **Produtor:**

Coprossel

○ **Família do queijo:**

Queijo de massa prensada semicozida.

○ **Como saborear:**

Pode ser saboreado *in natura* no café da manhã e/ou lanche da tarde ou acompanhando doces (geleias e goiabada) e embutidos.



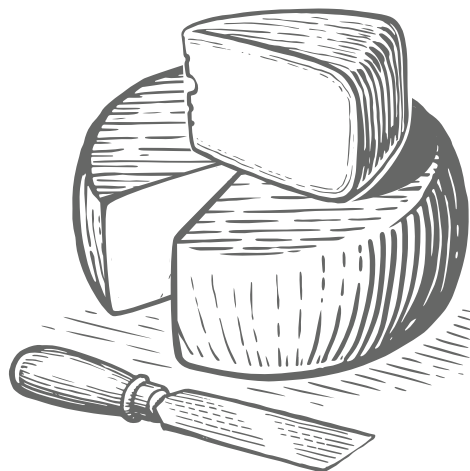


Notas da degustação:


Aroma se altera, ficando mais marcante conforme o tempo de maturação. Por ser maturado em 12 dias, seu aroma é leve e sofisticado.

Resumo da história:

Com objetivo de atender seus cooperados produtores de leite, a Cooperativa Coprossel iniciou, em 2024, a operação de um pequeno laticínio no município de Virmond-PR. O intuito era agregar valor ao leite produzido pelos seus cooperados, que na maioria são de agricultura familiar. O portfólio de produtos da cooperativa ainda é pequeno, porém, com foco na qualidade, o que culminou com a premiação do Queijo Colonial Coprossel na categoria prata no primeiro concurso de que participou. O queijeiro responsável buscou personalizar uma receita de queijo colonial considerando a ótima qualidade do leite recebido, alterando alguns processos e ingredientes de produção, a fim de elaborar um produto único para disponibilizar ao mercado.

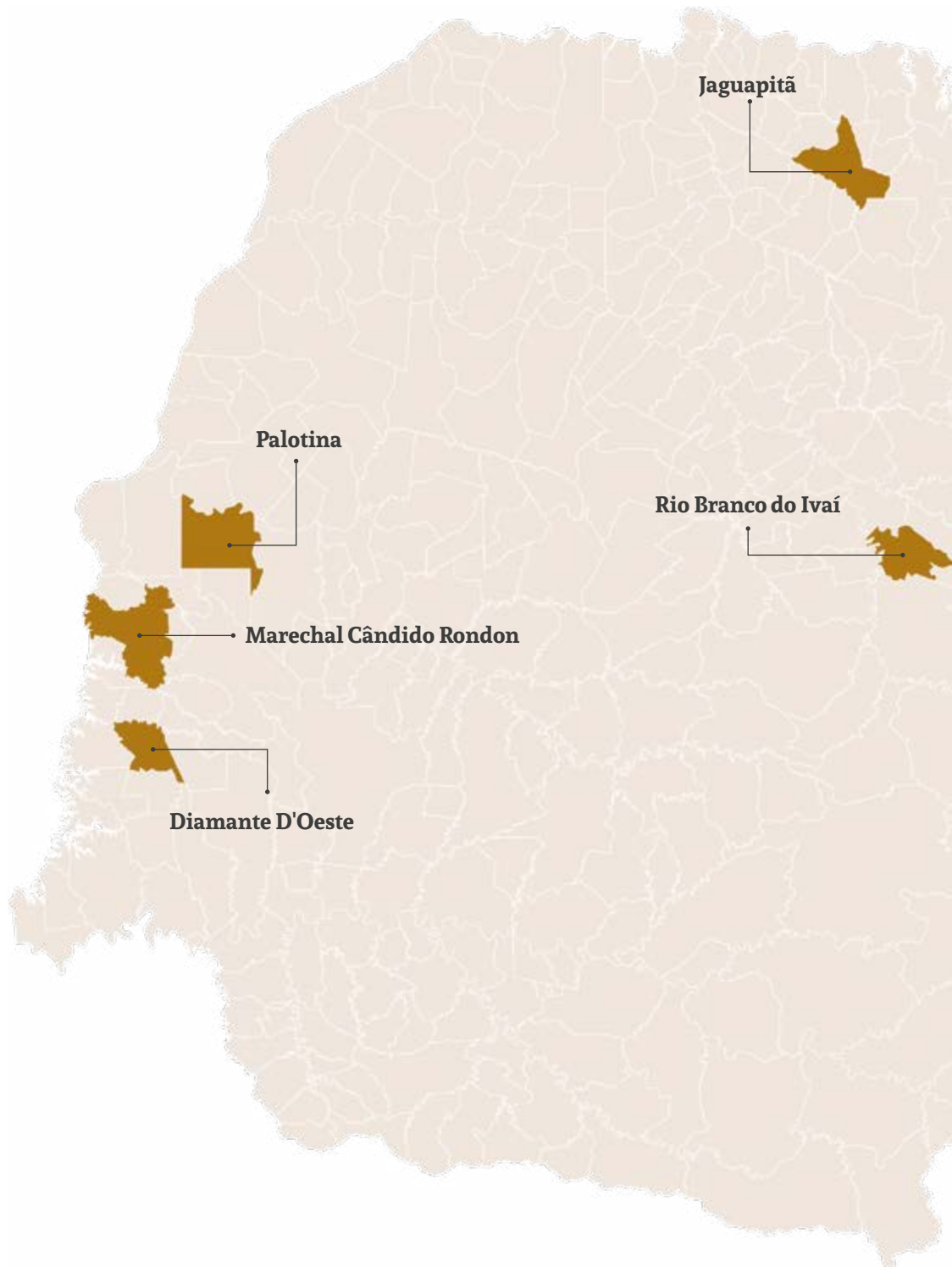


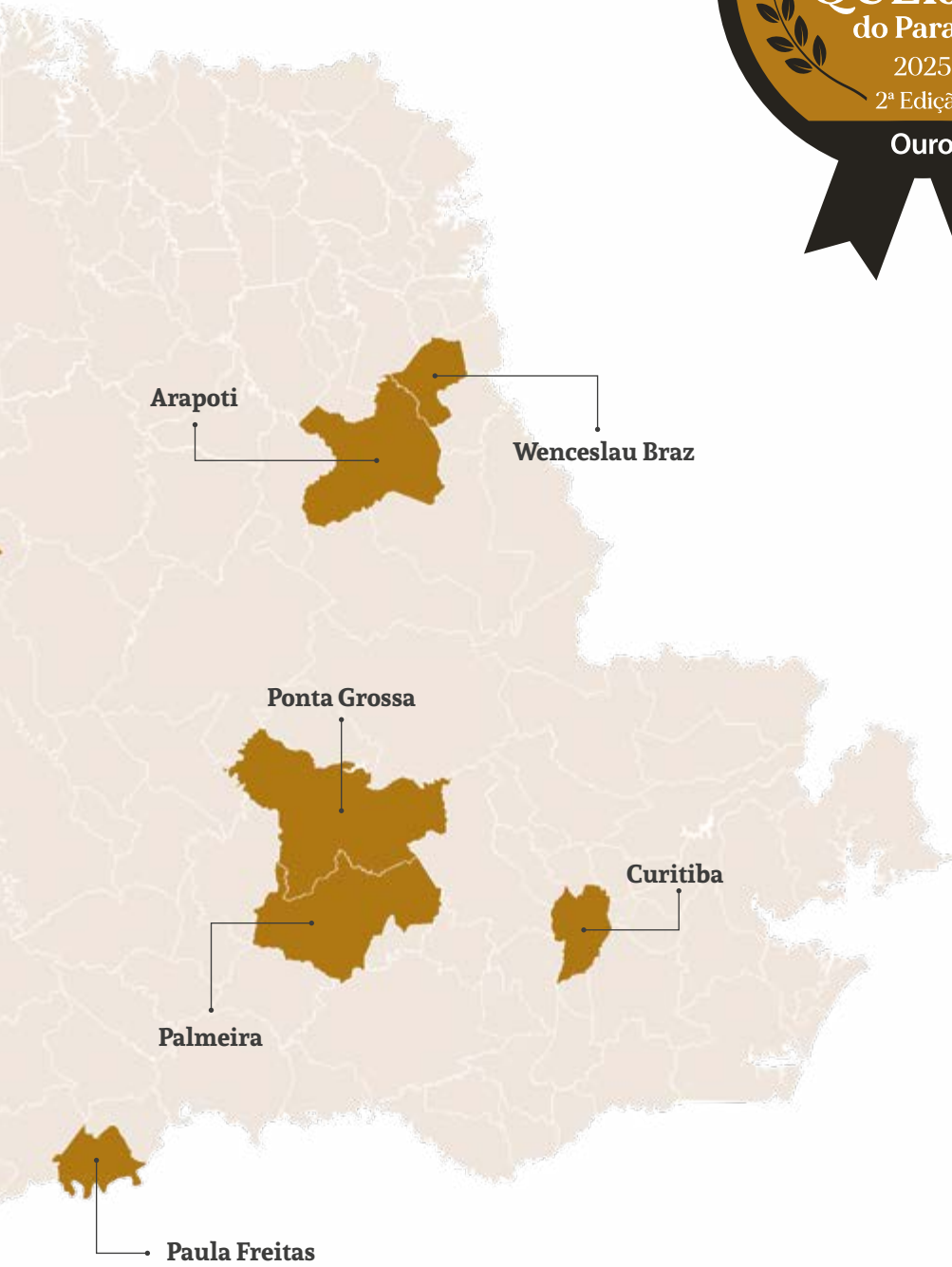
Contato:

 (42) 98869-9813

 @coprossel

QUEIJOS MEDALHISTAS NA CATEGORIA OURO





Arapoti

Wenceslau Braz

Ponta Grossa

Curitiba

Palmeira

Paula Freitas

CORNELIA GOUDA COM ORTIGA

Município:

Arapoti

Produtor:

Queijaria Cornelia

Família do queijo:

Queijo aortal.

Como saborear:

É muito gostoso em cubinhos, com vinho tinto seco ou cerveja. Combina bem com receitas de pastas e risotos.





Notas da degustação:

Sabor fresco de primavera, que combina muito bem com a cremosidade do queijo gouda.

Resumo da história:

A receita de queijo gouda da Queijaria Cornelia foi trazida da Holanda por Elisabeth Cornelia Verburg Rijneveld, sogra do produtor, que em 1960 emigrou para Brasil trazendo todo o material para produzir queijo. Ela já ganhou prêmios na região de Gouda, cidade na Holanda. A queijaria teve início em 2023, com o preparo de queijos naturais acrescidos de ervas ou sementes.



Contato:

(43) 98817-0172

@queijariacornelia

BURRATA

Município:

Curitiba

Produtor:

Mozzarellart

Família do queijo:

Queijo fresco de massa filada.

Como saborear:

Pode ser consumido puro ou acompanhado de tomates frescos, molho pesto, saladas ou até mesmo em pizzas e massas.





Notas da degustação:

Sabor leve e delicado, aroma lácteo e textura cremosa.

Resumo da história:

A ideia da Mozzarellart sempre foi trazer produtos genuinamente italianos, no entanto, foi necessário adaptar os processos originais usando insumos locais, ingredientes naturais e sem aditivos químicos, sempre pensando em agradar ao paladar brasileiro sem perder a legitimidade do produto italiano original. Após muitos testes e melhorias, a empresa alcançou o tão sonhado objetivo: trazer para o consumidor um produto que já estava em alta no mercado, mas ainda distante do padrão que hoje consegue entregar.



Contato:

(41) 99923-0809

@mozzarellart_brasil

RICOTTA

Município:

Curitiba

Produtor:

Mozzarellart

Família do queijo:

Queijos fabricados com alto teor de proteína do soro.

Como saborear:

Bastante versátil, vai muito bem como acompanhamento de saladas e pode ser utilizado como recheio de massas e doces.





Notas da degustação:

Sabor leve, textura cremosa e espalmável.


Resumo da história:

A ricota produzida na Itália se diferencia bastante da consumida e produzida pela indústria brasileira, que visa quantidade. A Ricotta da Mozzarellart é colhida lentamente para garantir a integridade da coalhada, permitindo que o soro escorra lentamente, respeitando o processo e preservando a umidade responsável pela cremosidade do produto.



Contato:

 (41) 99923-0809

 @mozzarellart_brasil

PROVOLETTA

Município:

Curitiba

Produtor:

Mozzarellart

Família do queijo:

Queijo de massa filada.

Como saborear:

Puro como aperitivo, em receitas, sanduíches e grelhado.





Notas da degustação:

Aroma lácteo e defumado, sabor levemente ácido com notas de nozes, massa lisa.

Resumo da história:

A Provoletta foi criada com a intenção de trazer ao público uma versão menor do clássico provolone ou provola italiana. A versão da Mozzarellart é defumada e agrada bastante ao paladar dos clientes.



Contato:

(41) 99923-0809

@mozzarellart_brasil

ABONDANCE

Município:

Diamante D'Oeste

Produtor:

Produtos Elis

Família do queijo:

Queijo de massa cozida prensada.

Como saborear:

Excelente para compor uma tábua de frios para eventos especiais.





Notas da degustação:

Bela apresentação, com massa uniforme e estrutura bem definida. Aroma lácteo delicado, com notas amanteigadas e leves nuances vegetais. No paladar mostra bom equilíbrio entre doçura, acidez e sal, com sabor agradável e persistente. Textura firme e cremosa ao mesmo tempo, proporcionando mastigação macia e harmoniosa.

Resumo da história:

O queijo Abondance é um dos produtos que integram o Projeto Queijos Finos do Biopark. A tecnologia de produção foi transferida para os Produtos Elis em setembro de 2024, marcando um novo passo na excelência artesanal da marca. Produzido com cuidado, técnica e identidade própria, o Queijo Abondance dos Produtos Elis foi enviado para a 2.ª edição do Concurso Queijos Paraná, de onde retornou com a medalha de ouro – reconhecimento que celebra a qualidade e o talento presentes em cada etapa da produção.



Contato:

 (45) 98823-9642

 @eliscarlacolombi

BAOFORT

○ **Município:**

Jaguapitã

○ **Produtor:**

Estância Baobá

○ **Família do queijo:**

Queijo azul.

○ **Como saborear:**

Inicialmente, deve-se observar sua cor, casca e textura, apreciando sua aparência. Harmoniza bem com frutas, castanhas, pães artesanais e vinhos leves ou sucos de maçã e pera.





Notas da degustação:

Sabor intenso, cremoso e untuoso na boca, de textura granulosa que, derrete na boca, com grande persistência de gosto picância característica de queijos da família azul, notas lácteas e de cogumelos.

Resumo da história:

A história dos produtores com queijos começou quando voltaram para o Brasil depois de viver no exterior, motivados por um estilo de vida diferente, a fim de proporcionar uma boa infância aos filhos. A produção começou com alguns queijos para amigos e familiares, expandindo pouco a pouco, sempre introduzindo sabores novos aos paladares. Os testes com o queijo azul de ovelha Baofort iniciaram há muito tempo, e foi um desafio chegar a um produto que agradasse ao paladar de todos, pois se trata de um queijo extremamente intenso, com sabores não muito comuns ao paladar brasileiro.



Contato:

☎ (43) 99190-3278 / (43) 99190-8582

📷 @estanciabaoba

PARMESÃO - 12 MESES DE MATURAÇÃO

Município:

Marechal Cândido Rondon

Produtor:

Frimesa Cooperativa Central

Família do queijo:

Queijo de massa prensada cozida.

Como saborear:

Oferece sabor marcante e equilibrado. Fica excelente em lascas com frutos secos, mel ou azeite e ressalta receitas quando ralado na hora. Harmoniza com vinhos brancos encorpados, tintos suaves e cervejas de estilo Belgian Ale.





Notas da degustação:

Aroma levemente adocicado, com notas lácteas maduras. Sabor intenso, porém, suave na persistência. Textura firme e quebradiça, cor amarelo-palha uniforme e cristais discretos que realçam a experiência.

Resumo da história:

O Parmesão Frimesa 12 Meses de Maturação surgiu do desejo de oferecer um queijo equilibrado, com maturação que valoriza sabor e textura. Sua história começou com a busca por um produto autêntico, feito com leite de alta qualidade e por meio de processos controlados. O resultado é um parmesão desenvolvido para destacar a tradição e evoluir o portfólio de queijos da Frimesa.



Contato:

☎ 0800 145 2088

📷 @frimesa

WITMARSUM ORIGENS RACLETTE

Município:

Palmeira

Produtor:

Cooperativa Witmarsum

Família do queijo:

Queijo de massa prensada semicozida.

Como saborear:

Pode ser derretido sobre batatas, picles ou embutidos. É ideal para *fondues* e hambúrgueres. Harmoniza perfeitamente com vinhos brancos secos (Chardonnay), tintos leves (Pinot Noir) ou cervejas de trigo.





Notas da degustação:


Massa macia e amarela, com aroma frutado e suave. Sabor amendoado e levemente ácido. Textura firme, que se torna extremamente cremosa ao derreter, revelando notas ricas e envolventes.

Resumo da história:

Nascido na Colônia Witmarsum (PR), o Queijo Witmarsum Origens Raclette une a tradição dos imigrantes alemães-menonitas ao *terroir* paranaense. Criado pela cooperativa para diversificar a linha europeia, o queijo foca a alta qualidade do leite local em toda complexidade de sabor mantida pela casca rústica, que não passa pelo processo de *toilette*. Segue a mesma receita que foi consagrada com a medalha de prata no Mundial do Queijo do Brasil e de ouro no 2.º Prêmio Queijos do Paraná. Seu sabor e complexidade são frutos de décadas de dedicação à arte queijeira e ao desenvolvimento da região.



Contato:

 (42) 98442-3212

 @witmarsumcoop

WITMARSUM TIPO ASIAGO

Município:

Palmeira

Produtor:

Cooperativa Witmarsum

Família do queijo:

Queijo de massa prensada semicozida.

Como saborear:

Ideal para tábuas de frios, sanduíches gourmet ou derretido em massas. Harmoniza com vinhos brancos frescos ou tintos leves, como o Pinot Noir, e cervejas Pale Ales ou Lagers. Combina bem com geleias e frutas.





Notas da degustação:

Cor palha e massa elástica com pequenas olhaduras. Aroma suave e lácteo. No paladar, revela sabor amanteigado, delicadamente adocicado e de baixa acidez. Textura macia que derrete na boca.

Resumo da história:

O que nasceu como uma busca pela valorização do *terroir* da Colônia Witmarsum floresceu em uma produção artesanal premiada. O Witmarsum Tipo Asiago, ganhador da medalha de ouro no 2.º Prêmio Queijos do Paraná em 2025, é o encontro da técnica europeia com a pureza do leite dos Campos Gerais, celebrando uma história de rigor, paixão e maestria queijeira.



Contato:

 (42) 98442-3212

 @witmarsumcoop

SÄNTIS

Município:

Palmeira

Produtor:

Atelié Lötschental

Família do queijo:

Queijo de massa prensada semicozida.

Como saborear:

Por suas características únicas, é um queijo que não pode faltar em tábuas de frios, pois confere a elas um toque especial, adicionando sabores e aromas delicados e sofisticados às harmonizações. Seja servido sozinho, seja acompanhado de pães, frutas secas e bebidas selecionadas, o queijo Sântis se destaca como uma opção diferenciada para apreciadores de queijos especiais.





Ano de criação:

2024



Leite:

Vaca

Notas da degustação:

Sensorialmente, apresenta aromas que lembram nozes-pecã, acompanhado por notas sutis e elegantes provenientes da maturação e do tratamento da casca. O resultado é um queijo de personalidade marcante, mas ao mesmo tempo equilibrado.

Resumo da história:

Inspirado em um pequeno queijo tradicional da Suíça oriental. Após alguns testes e adaptações, surgiu esta iguaria exclusiva: o queijo Sântis. Ele tem como base a receita do queijo alpino, conhecido por sua massa firme e seu sabor equilibrado. A inspiração para sua elaboração também vem de uma prática ancestral da Suíça, na qual técnicas tradicionais são combinadas com cuidados especiais durante o processo de maturação. Um dos grandes diferenciais do queijo Sântis está no tratamento de sua casca. Durante a maturação, que leva de quatro a seis meses, a casca é lavada com morge contendo bactérias do tipo *linens*, responsáveis pelo desenvolvimento de aromas e pela formação de uma superfície característica. A esse processo é adicionada uma erva especial aromática, que contribui para enriquecer ainda mais o perfil sensorial do queijo.



Contato:

(41) 99244-6026

@atelielotschental

MATURADO DEFUMADO

◦ **Município:**

Palotina

◦ **Produtor:**

Granja Santo Expedito

◦ **Família do queijo:**

Queijo de massa filada.

◦ **Como saborear:**

Pode ser consumido de diversas formas, desde em tábuas de frios, sanduíches e até mesmo em pratos quentes, como lasanhas. Harmoniza bem com cervejas claras tipo Pilsen e com vinhos brancos.





Notas da degustação:

Aroma de defumação, sabor amanteigado suave com notas cítricas, casca natural com textura amanteigada.

Resumo da história:

O queijo Maturado Defumado da Granja Santo Expedito foi desenvolvido com base no paladar do produtor que, apesar de apreciar queijos provolone, os considera, no geral, muito salgados. Dentre os tipos de queijo produzidos hoje pela propriedade, esse é o mais premiado, contando com quatro premiações. Trata-se de um queijo maturado acima de 40 dias e defumado em lenha de eucalipto e folhas de laranja por seis horas, resultando em um queijo que agrada a todos os paladares.



Contato:

(44) 99706-3286

@granjasantoexpedito

MUSSARELA TRANÇA TEMPERADA

Município:

Paula Freitas

Produtor:

Vitta Indústria e Comércio de Laticínios Ltda

Família do queijo:

Queijo de massa filada.

Como saborear:

Pode ser consumido como aperitivo ou tira-gosto e compor tábuas de frios. Harmoniza com vinhos, sejam eles tintos, sejam brancos, preferencialmente tintos secos.






Ano de criação:

2024



Leite:

Vaca

Notas da degustação:


Apresenta coloração branco-marfim, homogênea. A superfície é pontilhada delicadamente por flocos de orégano de coloração verde-oliva. A massa é compacta, porém flexível. No primeiro momento, destaca-se a fragrância herbácea e levemente amadeirada do orégano. Em um segundo instante, revelam-se as notas de fundo e um aroma lácteo suave, lembrando leite fresco e manteiga, que equilibra a intensidade das ervas. A textura é elástica e macia, e o sabor inicial é levemente salgado e doce-lácteo. Logo em seguida se percebe o orégano trazendo frescor. O final é limpo, com persistência aromática das ervas.

Resumo da história:

O queijo mussarela da Vitta foi criado inicialmente na versão básica (sem tempero), há cerca de 20 anos. Com o passar dos anos, a empresa vislumbrou a possibilidade de incrementar seus produtos, criando uma gama de queijos temperados, entre eles o Queijo Mussarela Trança Temperado, o qual tem excelente aceitação no mercado e é muito procurado pelos consumidores.



Contato:

 (42) 98435-3733

 @laticiniodipaula

NOZINHO

○ **Município:**

Ponta Grossa

○ **Produtor:**

Vila Velha Queijos Artesanais

○ **Família do queijo:**

Queijo de massa filada.

○ **Como saborear:**

Consumir fresco e levemente resfriado. Provar puro para sentir a maciez ou combinar com azeite e ervas.





Notas da degustação:


Sabor suave e dulçor natural do leite. Textura macia, ligeiramente firme quando bem fresco. Aroma delicado com notas lácteas. Cor branca, fechada e lisa, sem olhaduras.


Resumo da história:

O queijo Nozinho foi o segundo tipo a ser produzido pela Vila Velha Queijos Artesanais. A receita veio de uma grande amiga da produtora, que com muita paciência a ensinou a fazê-la. Seu sabor fresco traz lembranças muito boas. Ao produzir nozinhos frescos, bem-feitos e cheios de identidade, a empresa mantém viva a técnica artesanal e o sabor que conquista quem os prova.



Contato:

 (42) 99161-1065

 @vilavelhaqueijosartesanais

COLONIAL MORRO DA PEDRA

◦ **Município:**

Rio Branco do Ivaí

◦ **Produtor:**

Queijaria Rancho Zulian

◦ **Família do queijo:**

Queijo autoral.

◦ **Como saborear:**

Pode ser harmonizado com cafés especiais com fermento frutado, espumantes suaves e vinhos brancos suaves e delicados.





Notas da degustação:

Queijo delicado, com massa cremosa e ao mesmo tempo suave. Sabor marcante de creme, sendo levemente amanteigado, com aroma doce e a leveza do figo.

Resumo da história:

A Rancho Zulian é uma pequena propriedade rural que produz queijos há mais de 15 anos. Com muito esforço e determinação, buscou se profissionalizar e inovar na produção, até conseguir a tão desejada certificação e sair da informalidade. Hoje a queijaria conta com o selo Susaf de qualidade, com vários queijos premiados, e está aberta para o turismo rural. Com apoio do poder público, hoje a propriedade e o município de Rio Branco do Ivaí estão na rota do queijo paranaense.



Contato:

(42) 99839-6076

@ranchozulian

MATURADO (CAMPOS FLORIDOS)

Município:

Wenceslau Braz

Produtor:

Laticínio Campos Floridos

Família do queijo:

Queijo de coagulação lática.

Como saborear:

Queijos maturados de leite de cabra revelam melhor seus aromas quando servidos em temperatura ambiente. Pode ser apreciado em pequenos pedaços, deixando que se dissolvam lentamente na boca para perceber notas terrosas, lácteas e levemente ácidas. Harmoniza com vinho branco mineral ou espumante Brut. Um fio de mel ou geleia suave pode realçar a complexidade do sabor.





Notas da degustação:


Massa equilibrada e de aparência uniforme, com casca íntegra e estrutura firme. No aroma destacam-se notas lácteas e amanteigadas, com leve toque vegetal e fermentado. Em boca apresenta sabor harmonioso, com acidez equilibrada, sal na medida e agradável sensação de umami. Textura cremosa e macia, com boa persistência de sabor e final limpo e agradável.

Resumo da história:

Ao decidir elaborar um queijo de leite de cabra, a Campos Floridos buscou inspiração no queijo gouda, de origem holandesa, que é amplamente consumido nos Países Baixos. A receita tradicional foi adaptada e testada com vários fermentos, de diferentes marcas. Após diversos experimentos, chegou-se à formulação atual, que define a identidade desse queijo.

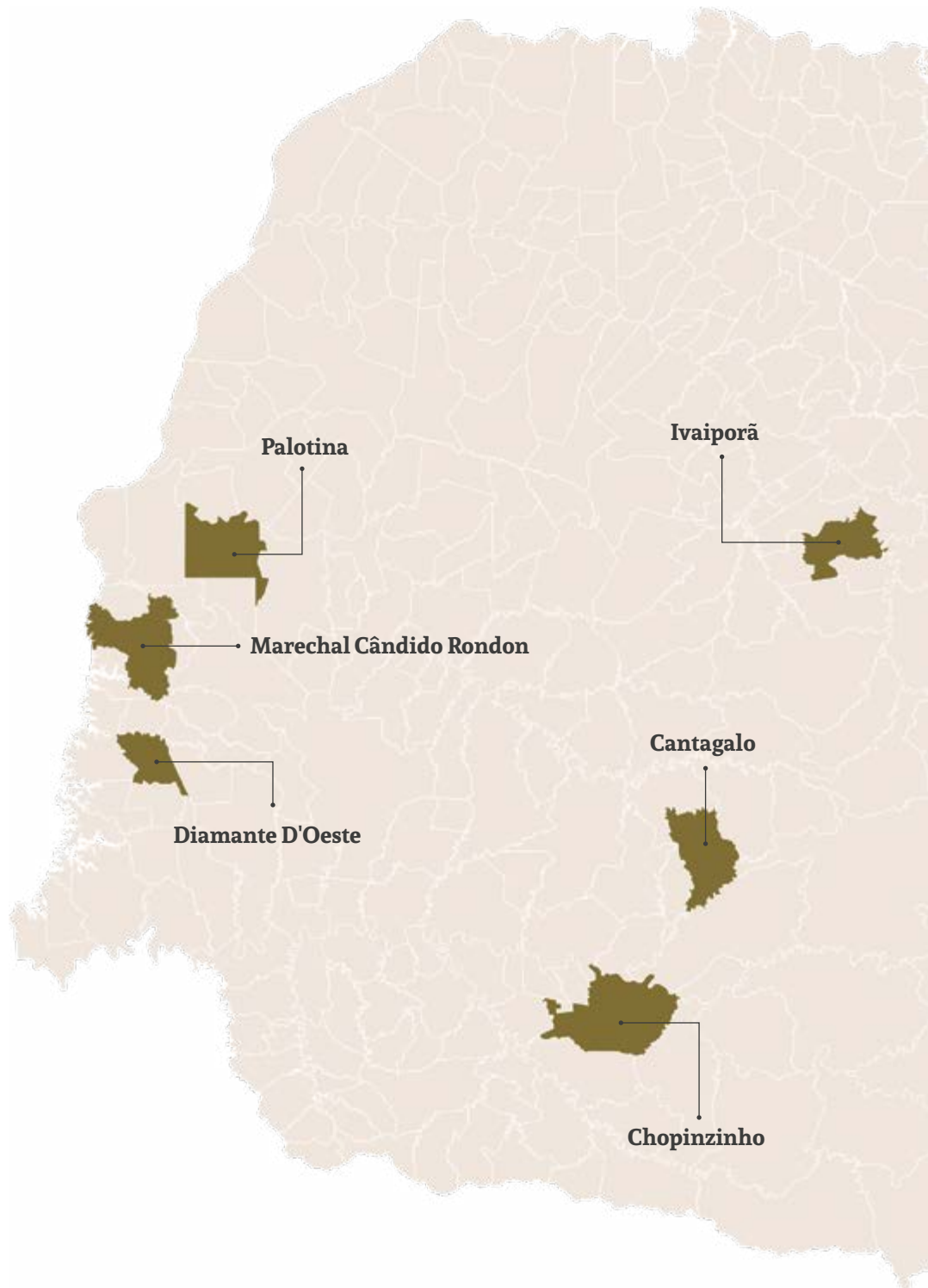


Contato:

 (43) 99979-9171

 @laticiniocamposfloridos_

QUEIJOS MEDALHISTAS NA CATEGORIA SUPER OURO





Palmeira

COLONIAL AROMA DO CAMPO

Município:

Cantagalo

Produtor:

Tia Nena Produtos Coloniais

Família do queijo:

Queijo aortal.

Como saborear:

Pode ser saboreado em tábua de frios, acompanhado de um excelente vinho branco suave.





Notas da degustação:

Sabor lácteo e suave, com aroma frutado.


Resumo da história:

A Tia Nena Produtos Coloniais foi inaugurada em 2021, durante a pandemia. O Aroma do Campo foi criado após uma viagem técnica para a França. Ele foi inspirado na beleza dos queijos franceses, mas mantém as características dos queijos nacionais.



Contato:

 (42) 99822-3745

 @tianenaprodustocoloniais

IRMÃO QUEIJEIRO COLONIAL MATURADO AO VINHO

Município:

Chopinzinho

Produtor:

Queijaria Irmão Queijeiro

Família do queijo:

Queijo autoral.

Como saborear:

Pode ser acompanhado de cerveja artesanal do tipo Witbier, cujo sabor frutado e refrescante desperta ainda mais a essência de uva presente no queijo. Também pode ser acompanhado por amêndoas ou peras, que oferecem um bom equilíbrio ao paladar.






Ano de criação:

2022



Leite:

Vaca

Notas da degustação:


Feito com leite de vaca cru, sua casca tem cor de vinho e aparência aveludada. A massa é firme, com textura granular na boca e notas frutadas. Aroma de uva fresca.

Resumo da história:

A história dos produtores com o queijo começou em 2010, com uma pequena produção e a necessidade de sobreviver em uma pequena propriedade de 1,7 alqueire. A agroindústria foi legalizada no ano de 2022, mesmo ano em que participou do primeiro concurso e conquistou a primeira medalha de prata no Mundial do Queijo. Entre uma degustação e outra dos queijos maturados acompanhados de vinho, surgiu a vontade de maturar os queijos com imersão no vinho tinto colonial produzido na região. O resultado foi o Queijo Colonial Maturado ao Vinho. Produzido com leite cru, ele tem aroma intenso, e as características da uva se entrelaçam ao sabor único de um queijo colonial.



Contato:

 (46) 99933-6942

 @irmao_queijeiro

REQUEIJÃO EM BARRA

Município:

Diamante D'Oeste

Produtor:

Produtos Elis

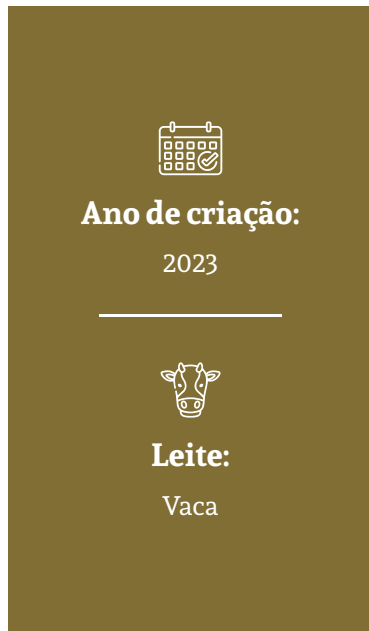
Família do queijo:

Requeijão e queijos processados.

Como saborear:

O requeijão é um tipo de queijo que pode ser apreciado sozinho, mas também combina com diversas preparações, como molho branco, purê de batata e risoto de palmito.



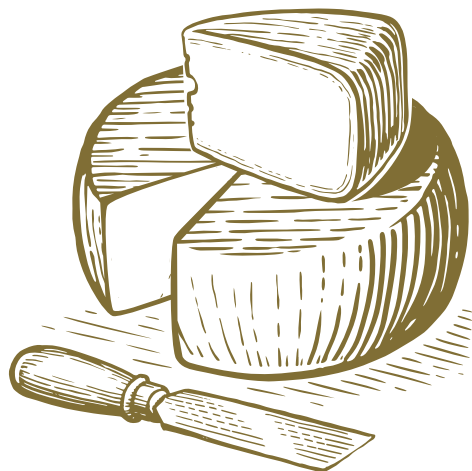


Notas da degustação:

Lácteo, amanteigado, com notas de vegetais, frutado, caramelo com notas doces. Umami, uma harmonia entre os atributos.

Resumo da história:

A Produtos Elis valoriza a grande diversidade de alimentos que derivam do leite, preservando tradições e respeitando cada etapa do processo. Artesã do leite, Elis é uma produtora dedicada a transformar esse ingrediente nobre em produtos autênticos, feitos com verdade, cuidado e sabor que honra nossas raízes. Para a produtora, o requeijão é o queijo fino brasileiro: simples e, ao mesmo tempo, sofisticado. Seu queijo participou das duas edições do Concurso Queijos do Paraná e nas duas vezes ficou classificado na categoria super ouro.



Contato:

(45) 98823-9642

@ElisCarlaColombi

PARMESÃO KOLLAC - 6 MESES DE MATURAÇÃO

Município:

Ivaiporã

Produtor:

Laticínios Kollac

Família do queijo:

Queijo de massa prensada cozida.

Como saborear:

Servir à temperatura ambiente, cortá-lo em lascas ou pedaços e combiná-lo com frutas frescas ou secas, como peras e figos. Outra opção é harmonizar com vinhos tintos.






Ano de criação:

2023



Leite:

Vaca

Notas da degustação:


Sabor complexo e marcante, com toques salgados, picantes, frutados e amanteigados, além de um fundo adocicado e umami (conferindo uma sensação de profundidade e sabor, que é uma das características mais apreciadas do queijo). Textura firme, quebradiça e granulosa, com cristais que proporcionam uma crocância especial. A intensidade do sabor e a textura se tornam mais complexas com o envelhecimento.

Resumo da história:

O queijo Parmesão Kollac nasceu do encontro entre duas tradições: a herança italiana do verdadeiro parmesão e a riqueza cultural do Sul do Brasil. Desde o início, a indústria entendeu que não bastava reproduzir técnicas europeias; era preciso reinterpretá-las conforme o contexto brasileiro, sem abrir mão da essência que tornou o parmesão um ícone mundial. O resultado foi um parmesão brasileiro com alma italiana: firme, aromático, de sabor persistente e textura granulada, capaz de honrar suas origens enquanto expressa o *terroir* do Sul do Brasil. A Kollac compreendeu que preservar a identidade não é copiar, mas sim interpretar com respeito. Assim, cada peça de queijo carrega nuances sensoriais únicas, marcadas tanto pela tradição europeia quanto pela autenticidade da cultura brasileira.



Contato:

 (43) 99924-3761

 @laticinios_kollac

PARMESÃO GOLD

Município:

Marechal Cândido Rondon

Produtor:

Frimesa Cooperativa Central

Família do queijo:

Queijo de massa prensada cozida.

Como saborear:

Esse queijo pode transformar qualquer ocasião em um momento especial. Em lascas, é perfeito para degustar puro ou combinado com azeite, mel, geleias e frutas secas, realçando seu sabor marcante e equilibrado. Ralado na hora, eleva massas, risotos, sopas e saladas, liberando mais aroma e intensificando o umami característico do parmesão.





Ano de criação:

1990



Leite:

Vaca

Notas da degustação:

Combina especialmente bem com vinhos tintos leves, como Merlot ou Pinot Noir, e vinhos brancos mais encorpados, como Chardonnay. Para quem prefere cerveja, rótulos do estilo IPA, Weiss ou Belgian Ale valorizam sua intensidade. Versátil, sofisticado e cheio de personalidade, o Queijo Parmesão Frimesa é a escolha ideal para quem deseja elevar receitas ou simplesmente apreciar um bom queijo com elegância.

Resumo da história:

O parmesão premiado da Frimesa nasce da tradição dos produtores cooperados e do cuidado em cada etapa da fabricação. Criado para oferecer um queijo de sabor intenso e maturação equilibrada, ele une tecnologia, qualidade do leite e dedicação contínua, consolidando a história da Frimesa na produção de queijos de excelência.



Contato:

☎ 0800 145 2088

📷 @frimesa

DA MOTTA

Município:

Marechal Cândido Rondon

Produtor:

Queijaria Meu Propósito

Família do queijo:

Queijo de massa prensada para grelhar.

Como saborear:

Esse queijo suave harmoniza com geleias ou pode ser feito na grelha ou na chapa, acompanhado de carnes vermelhas. Também pode ser servido em tábua de frios.





Notas da degustação:

Sabor suave e límpido, lembrando creme de leite.


Resumo da história:

A Queijaria Meu Propósito tem apenas dois anos e surgiu de uma experiência transformadora da proprietária com o divino. Como o próprio nome diz, a empresa tem um propósito muito específico: atender bem a todos e levar a cada pessoa um pouquinho do amor de Deus por meio de um bom queijo.



Contato:

 (45) 99985-9490

 @queijaria_meu_proposito

TIPO GOUDA

Município:

Palmeira

Produtor:

Cooperativa Witmarsum

Família do queijo:

Queijo de massa prensada semicozida.

Como saborear:

Perfeito para o preparo de risotos e *fondues*. É um queijo com sabor equilibrado, que combina bem com nozes, castanhas e frutas.





Notas da degustação:

Sabor levemente salgado e adocicado.

Resumo da história:

Essa receita foi recriada para celebrar os 70 anos da cooperativa, comemorados em 2022.



Contato:

(42) 98442-3212

@witmarsumcoop

RICOTA WITMARSUM

Município:

Palmeira

Produtor:

Cooperativa Witmarsum

Família do queijo:

Queijos fabricados com alto teor de proteína do soro.

Como saborear:

Para elevar o sabor da Ricota Witmarsum, ela deve ser servida com mel e nozes ou regada com azeite e ervas finas. Harmoniza perfeitamente com vinhos brancos leves, como Sauvignon Blanc. No café, acompanha bem torradas com geleia, e também pode ser usada em massas gourmet para conferir a máxima cremosidade.





Ano de criação:

2002



Leite:

Vaca

Notas da degustação:

Com aparência branca e brilhante, a Ricota Witmarsum conquista pelo frescor. O aroma é de leite suave e o sabor é levemente adocicado. Na boca, a textura é granulada, macia e com uma cremosidade única e delicada.

Resumo da história:

A Ricota Witmarsum é considerada o ouro branco da queijaria, resultado da união da tradição queijeira dos imigrantes menonitas da Colônia Witmarsum, do rigor produtivo europeu e do leite puro dos Campos Gerais. O que antes era visto como subproduto serviu de ingrediente para este que hoje é um dos 10 melhores queijos do Estado. Hoje, cada pedaço carrega a herança de uma comunidade que transformou o leite em arte e reconhecimento.



Contato:

 (42) 98442-3212

 @witmarsumcoop

BACCHUS

Município:

Palmeira

Produtor:

Atelié Lötschental

Família do queijo:

Queijo de massa semicozida, prensado.

Como saborear:

Devido a seu longo processo de maturação (cinco a sete meses), é perfeito para saborear em qualquer momento. O Bacchus oferece uma nuance única de aromas e sabores. Sua versatilidade permite inúmeras possibilidades de consumo: um pedacinho de Bacchus ao amanhecer garante energia para o dia todo. Pode ser servido em cubinhos no *happy-hour* e também em festas, como peça de resistência na tábua de frios.





Notas da degustação:


Durante a maturação em câmara úmida, o Bacchus desenvolve seu aroma típico, lembrando porão úmido. Seu sabor complexo se resume a uma palavra: umami. A massa tem poucas aberturas, e a textura é semidura. A parte de fora é escura, devido ao tratamento externo com vinho.

Resumo da história:

O queijo Bacchus é fruto de uma longa experiência, cujos primeiros testes foram realizados na Suíça. Resultado de uma produção de queijos em região vinícola, o casamento entre queijo e vinho deu certo.



Contato:

 (41) 99244-6026

 @atelielotschental

PÉROLA NEGRA DE SÃO CAMILO

Município:

Palotina

Produtor:

Granja Santo Expedito

Família do queijo:

Queijo de massa prensada cozida.

Como saborear:

Destaca-se em tábuas de frios e é uma ótima opção para harmonização com vinhos e cervejas artesanais mais encorpados. Também é uma ótima opção para aperitivo.





Notas da degustação:


Aroma de frutas cítricas. Mistura de sabores frutados e cítricos, com umami marcante, leve picância e sal bem equilibrado. Resinado com resina alimentícia preta e maturado por um ano. Textura da massa dura.

Resumo da história:

O Pérola Negra de São Camilo foi o 12.º queijo criado pela Granja Santo Expedito. Buscando fugir da entrega do leite “*in natura*”, os produtores conheceram o Projeto de Queijos Finos do Biopark e decidiram construir a própria agroindústria. A primeira produção foi em 2023, e hoje a empresa produz 17 tipos diferentes de queijos, todos premiados em nível estadual, nacional ou internacional.



Contato:

 (44) 99706-3286

 @granjasantoexpedito



Muçarela: o queijo de massa filada referência estadual

Antonio Fernandes Carvalho, comissário do concurso

A cultura queijeira italiana influenciou o mundo com a família de queijos de massa filada. A muçarela, originalmente fabricada com leite de búfala, tornou-se, no fim do século passado, o queijo de leite de vaca mais fabricado no mundo.

Em sua versão industrial, a muçarela de baixa umidade semidesnatada é a principal matéria-prima do segmento de pizzas e alimentos prontos à base de queijo. Grande parte da produção de muçarela destina-se ao uso em pizzas, e estudos apontam que mais de 70% da produção de muçarela do mundo é utilizada na culinária – o que explica seu grande volume industrial e as especificações tecnofuncionais requeridas pela indústria de alimentos.

Do ponto de vista de mercado, o segmento global de muçarela vem apresentando crescimento consistente. Relatórios projetam que o mercado global de muçarela movimentará dezenas de bilhões de dólares anuais e tem previsão de crescimento nos próximos anos, impulsionado pelo consumo de pizzas em restaurantes, *delivery* e indústria de alimentos congelados. No Brasil, quinto maior produtor de queijos do mundo, a cadeia láctea também tem crescido, e a produção nacional vem se aproximando de patamares superiores a 780 mil toneladas anuais, sendo a muçarela a variedade com maior participação no mix produtivo. Além disso, as estatísticas de produção de leite mostram crescimento e investimentos em tecnologia que sustentam a expansão do processamento de queijos.

O Estado do Paraná se destaca por uma cadeia produtiva diversificada e por uma indústria de laticínios competitiva. Produtores e agroindústrias paranaenses têm conquistado prêmios e reconhecimento nacional e internacional. Nos últimos anos, o Paraná concentrou os maiores investimentos nacionais em indústrias produtoras de queijo muçarela.

A família de queijos de massa filada, após ser submetida à desmineralização parcial da massa por fermentação, passa por um tratamento térmico na etapa de filagem da massa. Nesse processo, as micelas de caseína são orientadas na forma de fibras paralelas, que retêm gordura e umidade. Como o queijo muçarela não é maturado, essas fibras são mantidas, conferindo a capacidade de formar fios que não se rompem facilmente, sendo essa uma característica particular dessa variedade de queijo.

A escolha da muçarela para aplicações industriais exige atenção a atributos tecnofuncionais e sensoriais específicos. A umidade, o teor de gordura, a presença de micela de caseína não proteolizada e a estrutura em fibras são responsáveis pelas características tecnofuncionais do queijo, como elasticidade, derretimento, formação de bolhas, formação de gordura livre, escurecimento, além da ralabilidade e fatiabilidade.

No plano sensorial, a muçarela apresenta corpo fechado, sem olhaduras, textura fibrosa e cor uniforme, variando de branca natural a creme claro, com aspecto brilhante. O corpo do queijo é flexível, suave, maleável e não apresenta massa granular, dura ou pastosa. Alguns defeitos de textura considerados graves são massa pegajosa ou lembrando uma borracha. O sabor lácteo, suave e agradável, pode apresentar leve acidez ou outros compostos aromáticos oriundos do leite. Não deve ter notas de soro ácido, ácido acético, gosto de tratamento térmico excessivo, gosto de leite em pó ou amargor. Parâmetros microbiológicos e padrão de sal também são críticos para estabilidade e características sensoriais. Em geral, a tecnofuncionalidade ideal do queijo muçarela é depois de um período de estabilização de 15 a 30 dias após a fabricação.

Entre as características da muçarela, a capacidade de formar fatias finas é uma das mais avaliadas. Essa propriedade é influenciada pelo teor de gordura, de umidade e de proteólise da massa. Atualmente, a muçarela tem sido utilizada ralada, sendo que os mesmos fatores determinam sua ralabilidade.

Outros atributos tecnofuncionais importantes após o aquecimento são determinados pela relação entre o teor de gordura e a estrutura proteica, com destaque para o derretimento, que deve ser uniforme, sem que o queijo se torne líquido e escorra; e para a manutenção da elasticidade durante a mastigação, que permite perceber as fibras da filagem.

Um defeito relevante ocorre quando o queijo não derrete adequadamente e perde elasticidade, tornando-se borrachudo. Após o derretimento, não deve haver formação excessiva de óleo livre, e a formação de bolhas sobre a pizza deve ser homogênea e bem distribuída. A liberação de óleo pode estar relacionada ao nível de proteólise da massa e ao teor de gordura retida nas fibras, enquanto a distribuição das bolhas é determinada pela umidade do queijo. Bolhas muito grandes favorecem a desidratação e podem causar queima da superfície superior. O escurecimento também pode ocorrer devido à reação de *Maillard* pela presença de galactose residual no queijo quando se utiliza fermentos à base de *Streptococcus thermophilus* puros.

Tecnologias de fabricação e de metodologias de controle para medir e otimizar os atributos tecnofuncionais têm sido utilizadas por meio da aplicação do queijo em pizza fresca, pizza congelada, bem como nos testes de fatiabilidade e ralabilidade.

Durante o Concurso Excelência em Muçarela do Prêmio Queijos do Paraná, a avaliação se concentrou nas propriedades tecnofuncionais dos queijos, uma vez que eles são constituídos de outros ingredientes que podem mascarar as características sensoriais. Essas avaliações são fundamentais, pois traduzem, em critérios objetivos, atributos que impactam diretamente a aceitação do consumidor e a performance do produto, determinando valor agregado, competitividade e sustentabilidade econômica para os produtores.

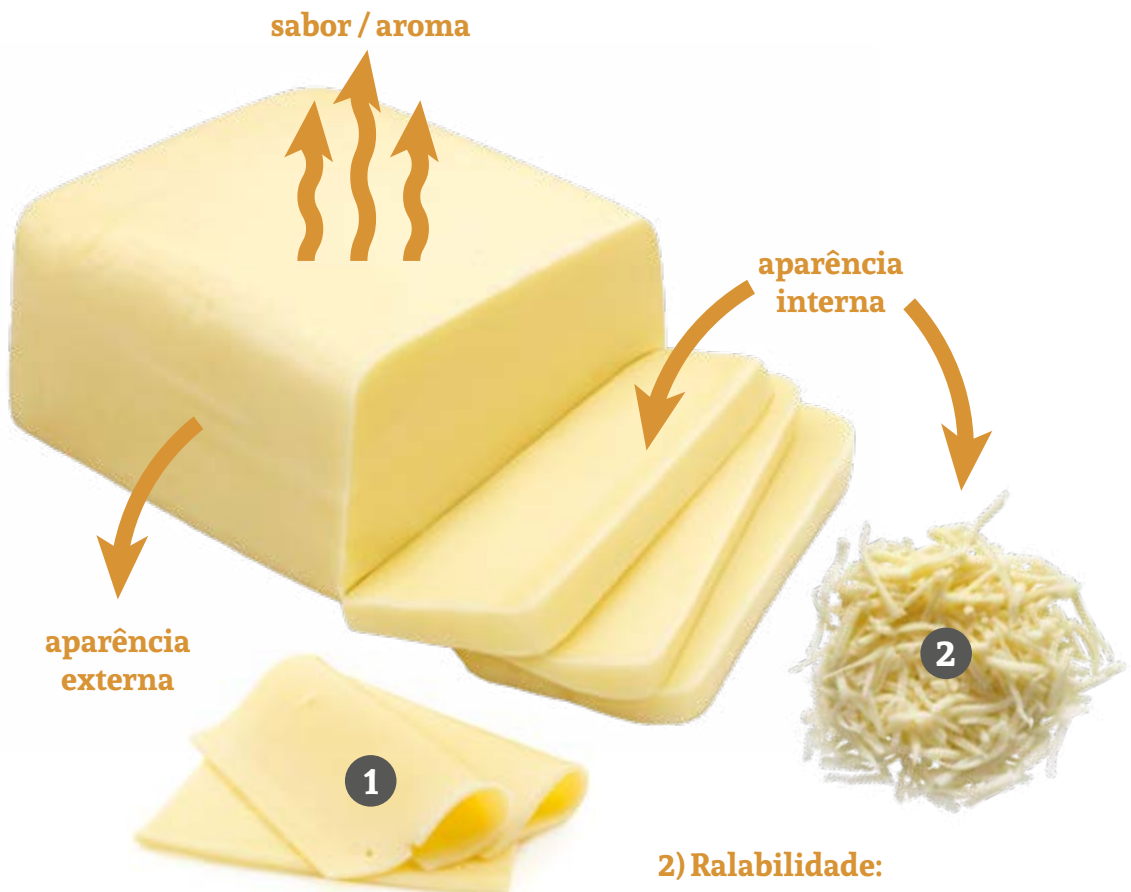
Confira o método de avaliação do Concurso Excelência em Muçarela – Edição Pizza

Luciana Shizue Matsuguma

As amostras de muçarela passaram inicialmente por uma avaliação sensorial *in natura*, na qual foram considerados os seguintes atributos: aparência externa e interna da peça, aroma, sabor, textura e impressões gerais.

Na sequência, as muçarelas foram fatiadas em três espessuras (1,5 mm, 1,0 mm e 0,5 mm) e também raladas, permitindo a análise das características das fatias e da performance dos fios finos.

Conceitos das características técnicofuncionais



1) Fatiabilidade:

refere-se à capacidade do queijo de ser fatiado em porções finas, sem desmoronar, quebrar ou esfarelar.

2) Ralabilidade:

refere-se à capacidade do queijo de ser ralado de forma eficiente sem desintegrar-se excessivamente (6% de partículas na forma de finos).

3) Elasticidade:

refere-se à capacidade do queijo de esticar ou retornar à forma original quando pressionado ou mastigado. Deve permitir perceber as fibras da filagem, mas não pode ser borrachudo. Deve romper entre 7,5 cm e 15 cm de alongamento.

4) Derretimento:

liquefação de forma uniforme.
Cor uniforme, sem áreas queimadas.



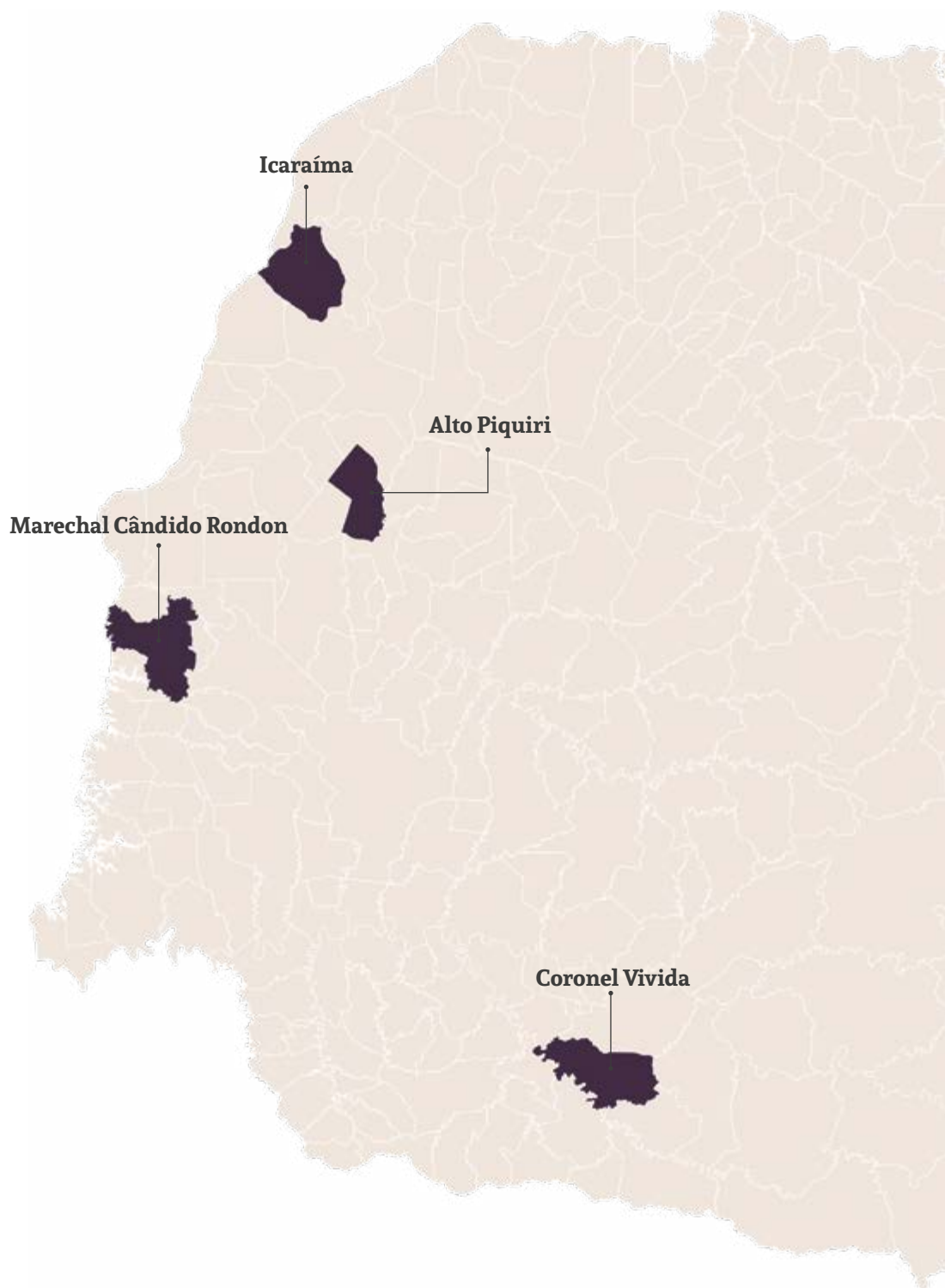
5) Separação de gordura/ gordura livre:

refere-se à percepção sensorial da quantidade de gordura que é liberada durante ou após o derretimento ou a mastigação.

6) Tamanho e integridade das bolhas:

refere-se à formação de bolhas, ao tamanho das bolhas e à integridade delas na pizza após assamento.

QUEIJOS MEDALHISTAS NO CONCURSO EXCELÊNCIA EM MUÇARELA





Ponta Grossa

MUSSARELA ZERO LACTOSE

Município:
Alto Piquiri

Produtor:
Laticínios Santa Lúcia





Ano de criação:

2015



Leite:


Vaca

Resumo da história:

O queijo Mussarela Zero Lactose *Leit Frutti* é produzido com leite tratado com a enzima lactase, mantendo o sabor suave, a textura elástica e o derretimento característico da muçarela tradicional. Ideal para pessoas com intolerância à lactose, oferece leveza, qualidade e versatilidade sem perder a autenticidade.



Contato:

 (44) 99976-5008

 @laticiniossantalucia

COYOTE

Município:
Coronel Vivida

Produtor:
HE Indústria e Comércio de Laticínios Ltda





Resumo da história:

A HE Laticínios nasceu de um sonho simples, mas poderoso: transformar leite em qualidade, tradição e confiança. Tudo começou com a paixão pelo processo, o cuidado com cada detalhe, o respeito à matéria-prima e o compromisso em entregar um produto que não fosse apenas alimento, mas experiência. Desde o primeiro dia, a essência da HE sempre foi clara: fazer bem feito. Entre madrugadas de produção, testes de padronização, ajustes de pH e busca constante pela melhoria, a empresa foi construindo sua identidade não apenas como indústria, mas como referência em qualidade e responsabilidade. O leite que chega à HE não é apenas matéria-prima, é resultado do trabalho de produtores dedicados, de famílias que vivem do campo e acreditam na força do cooperativismo e da indústria séria. E é com esse respeito que cada litro é transformado. A muçarela, carro-chefe da produção, representa mais do que volume: representa técnica, controle, padrão e constância. Cada lote é resultado de processo, disciplina e cuidado. Porque na HE Laticínios qualidade não é meta, é cultura. Com o tempo, a empresa cresceu. Estruturou sua equipe, fortaleceu sua liderança, investiu em melhorias contínuas e consolidou parcerias, mas nunca perdeu sua essência: trabalho duro, simplicidade e compromisso com o cliente.



Ano de criação:

1996




Leite:

Vaca



Contato:

 (32) 99112-1473

MUSSARELA PREMIATTA

o **Município:**
o Icaraíma

o **Produtor:**
o Modelo Indústria e Comércio de
Laticínios Ltda





Ano de criação:

2004



Leite:


Vaca

Resumo da história:

A Queijos Premiatta foi fundada em 2004 por um grupo familiar com grande *expertise* no comércio de queijos. Após anos comercializando várias marcas de queijo muçarela, surgiu a ideia de criar o conceito “Muçarela tem nome”. Para isso, desenvolvemos um produto com impecável índice de qualidade e aceitação no mercado. Nosso principal objetivo é oferecer produtos para consumidores com alto padrão de exigência.



Contato:

 (44) 99103-8766

 @queijopremiatta

MUSSARELA - 25 DIAS DE MATURAÇÃO

Município:
Marechal Cândido Rondon

Produtor:
Frimesa Cooperativa Central





Ano de criação:

1977



Leite:


Vaca

Resumo da história:

O queijo Mussarela 25 dias da Frimesa Cooperativa Central é produzido na unidade de lácteos em Marechal Cândido Rondon-PR com leite de vaca selecionado e por meio de um processo de maturação que garante sabor suave e textura macia – ideal para sanduíches, lanches e pizzas. A Frimesa tem tradição no segmento de laticínios e vem conquistando destaque no mercado por meio da qualidade de seus queijos e em concursos regionais e nacionais, sua mussarela já foi reconhecida entre as melhores, inclusive sendo destaque em edições como o Concurso Excelência em Muçarela – Edição Pizza, ao lado de outros queijos premiados da cooperativa.



Contato:

 0800 145 2088

 @frimesa

MUSSARELA COLÔNIA HOLANDESA

Município:
Ponta Grossa

Produtor:
Frísia Cooperativa Agroindustrial





Ano de criação:

2025



Leite:

Vaca

Resumo da história:

O queijo Mussarela Colônia Holandesa é produzido na Unidade de Beneficiamento de Leite de Ponta Grossa-PR. A matéria-prima leite é proveniente da maior e melhor bacia leiteira do país. A alta qualidade da matéria-prima e o processo industrial totalmente automatizado conferem ao Queijo Mussarela Colônia Holandesa um sabor suave, característico do produto. Vale destacar que tem um perfeito fatiamento e um ótimo resultado quando derretido. Produto da Unium, intercooperação das cooperativas Frísia, Castrolanda e Capal, foi premiado no Concurso Excelência em Muçarela – Edição Pizza, na 2.ª edição do Prêmio Queijos do Paraná, que condecorou 75 derivados lácteos durante cerimônia no Museu Oscar Niemeyer (MON), em Curitiba-PR. A planta, que entrou em operação no segundo semestre de 2024 e recebeu investimento de, aproximadamente, R\$ 550 milhões, é totalmente automatizada, com capacidade de processamento de 800 mil litros de leite/dia, que resultam na produção de 80 toneladas de peças de queijo muçarela que, entre suas principais características, apresenta um sabor suave e ótimo resultado quando derretido. A conquista reforça que a tecnologia nos processos de produção, aliada à qualidade da matéria-prima, resultou na premiação que reconheceu a muçarela da Colônia Holandesa como um dos melhores queijos do Paraná.



Contato:

 (42) 98837-0310

 @coloniaholandesaoficial



apoio:



ISBN: 978-85-75-65-22



9 788575 652916