



# GUIA



GRAND M  
SÃO PAULO

# DE VISITA



MERCURE  
ITAIM BIBI



Seu Leite Merece o Melhor!



# SÃO PAULO CAPITAL DO QUEIJO

**A maior cidade da América Latina sedia o Mundial do Queijo, de 11 a 14 de abril, no Teatro B32**

Entre os dias 11 e 14 de abril São Paulo será sede da terceira edição do Mundial do Queijo do Brasil. O evento é promovido pela SerTãoBras, associação de produtores de queijos artesanais criada há 16 anos, com mais de 250 associados, a maioria da agricultura familiar em 17 Estados do Brasil. O evento é em parceria com a *Guilde Internationale des Fromagers*, uma das maiores associações de queijeiros do mundo, presente em mais de 40 países.

O evento acontece a cada dois anos e em 2024 será realizado mais uma vez no Teatro B32, a Praça da Baleia, na Faria Lima, um dos principais centros econômicos do país.

Uma ampla programação para profissionais e consumidores finais está sendo preparada por uma equipe entusiasta e apaixonada por queijo e promete ser histórica.

O endereço é o mesmo da segunda edição, já que um dos principais objetivos do evento é dar visibilidade e valorizar os queijos para que os profissionais brasileiros possam ter uma vida melhor.

“Estamos tirando leite de pedra – ou melhor, leite de baleia, rico em sólidos – para marcar território, mostrar o nosso potencial e dar água na boca de todo mundo”, diz Débora Pereira, presidente do Mundial do Queijo do Brasil e diretora geral da SerTãoBras.

O programa inclui três concursos nacionais

(Melhor Queijeiro do Brasil, Melhor Queijista do Brasil e Melhor Fondue do Brasil) e um internacional, o Concurso de Queijos e Produtos Lácteos, sendo que este último estima receber 2.000 itens participantes, entre queijos, iogurtes, doces de leite e coalhadas.

Outra grande atração é a Feira de queijos, bebidas e alimentos artesanais, que acontece em frente ao teatro, com acesso gratuito.

Mais de 100 produtores vão vender seus produtos diretamente da fazenda e a estimativa é que por lá passem cerca de 50 mil pessoas nos quatro dias de evento.

“Depois da última edição, consultamos nossa base e todo mundo quis fazer a terceira edição de novo na Praça da Baleia, em São Paulo. Os produtores, que vieram de todo Brasil, venderam todos os seus queijos em 2022, fizeram muitos contatos e novos clientes, foi muito positivo”, explica Vanessa Alcolea, presidente do Club Brasil da *Guilde Internationale des Fromagers* e queijeira na Pardinho Artesanal.

## PROGRAMAÇÃO CIENTÍFICA

As atrações do 3º Mundial do Queijo do Brasil se estendem também para estudantes, profissionais e amantes de queijos que queiram entender porque a produção brasileira tem chamado tanto a atenção do restante do mundo.

**CRUZÍLIA**  
DESDE 1948

**STEN**  
GESTÃO PATRIMONIAL



**LE GRUYÈRE**  
SWITZERLAND

**La Porta**  
FROMAGERIE MINEIRA  
MG Est. 2023 BR

**F** FÉDÉRATION DES  
FROMAGERS  
DE FRANCE

**CAMINHO DO QUEIJO  
ARTESANAL PAULISTA**



A cada nova competição, seja do Mundial do Queijo do Brasil, seja do Mundial do Queijo de Tours, na França (eventos que acontecem em anos alternados), o número de medalhas para os produtores do Brasil cresce e, com o reconhecimento, cresce também a responsabilidade de cada produtor para se manter no topo, um ciclo virtuoso para a cadeia queijeira. Pensando nisso, foi elaborado o programa Via Láctea com atrações mais técnicas durante o evento.

Serão oferecidas conferências, palestras expositivas e o minicurso com Rodrigo Guimarães, expert em fermentos que dão gosto e tipicidade aos queijos.

Serão ofertados ainda as degustações comentadas e o Salão Profissional de fornecedores da cadeia do queijo.

## PARTICIPANTES DE PESO

Em sua terceira edição, o Mundial do Queijo do Brasil já tem convidados famosos confirmados, seja como jurados, seja como colaboradores na organização.

Entre eles os franceses Laurent Dubois, no papel de presidente do Concurso de Queijos e Produtos Lácteos; Dominique Bouchait, na chefia do Concurso de Melhor Queijista do Brasil; e Arnaud Sperat Czar, presidente do Concurso de Melhor Queijeiro.

O cônsul suíço de turismo no Brasil, Fabien Clerc, é o presidente do segundo Concurso da Melhor Fondue do Brasil.

Roland Barthelemy, presidente da Guilde Internacional, virá direto da França para acompanhar toda a programação, que inclui as Cerimônias de Entronização de novos membros da Guilde.

## PROGRAMA

### 11 DE ABRIL – QUINTA-FEIRA

**16h** | Concurso de Melhor Fondue do Brasil

**18h30** | Abertura oficial do evento

**19h30** | Coquetel de recepção dos jurados

### 12 DE ABRIL – SEXTA-FEIRA

**9h-20h** | Feira de Queijos e Produtos de Terroir e Salão Profissional

**8h** | Recepção dos jurados

**9h** | Início da primeira etapa do Concurso Mundial de Queijos e Produtos Lácteos

**12h** | Encerramento da primeira etapa

**16h** | Segunda etapa: escolha do melhor queijo do concurso

**20h** | Jantar de Gala e divulgação dos resultados do concurso de queijos e produtos lácteos no Teatro, no site e entrega dos prêmios no **Palácio dos Bandeirantes**

### 13 DE ABRIL – SÁBADO

**8h** | Recepção dos jurados dos concursos de Melhor Queijista e Melhor Queijeiro

**9h-20h** | Feira de Queijos e Produtos de Terroir e Salão Profissional

**9h** | Início do concurso de Melhor Queijista do Brasil

**12h** | Encerramento do concurso

**14h** | Início do concurso de Melhor Queijeiro do Brasil

**17h** | Encerramento do concurso

**18h** | Cerimônia da Guilde des Fromagers, premiação dos dois concursos de Melhor Queijeiro e Melhor Queijista

### 14 DE ABRIL – DOMINGO

**9h - 16h** | Feira de Queijos e Produtos de Terroir

aprons

**FAEP**  
FEDERAÇÃO DA AGRICULTURA  
DO ESTADO DO PARANÁ

**MONDIAL  
FROMAGE**  
TOURS

**LE GRUYÈRE®**  
SWITZERLAND 

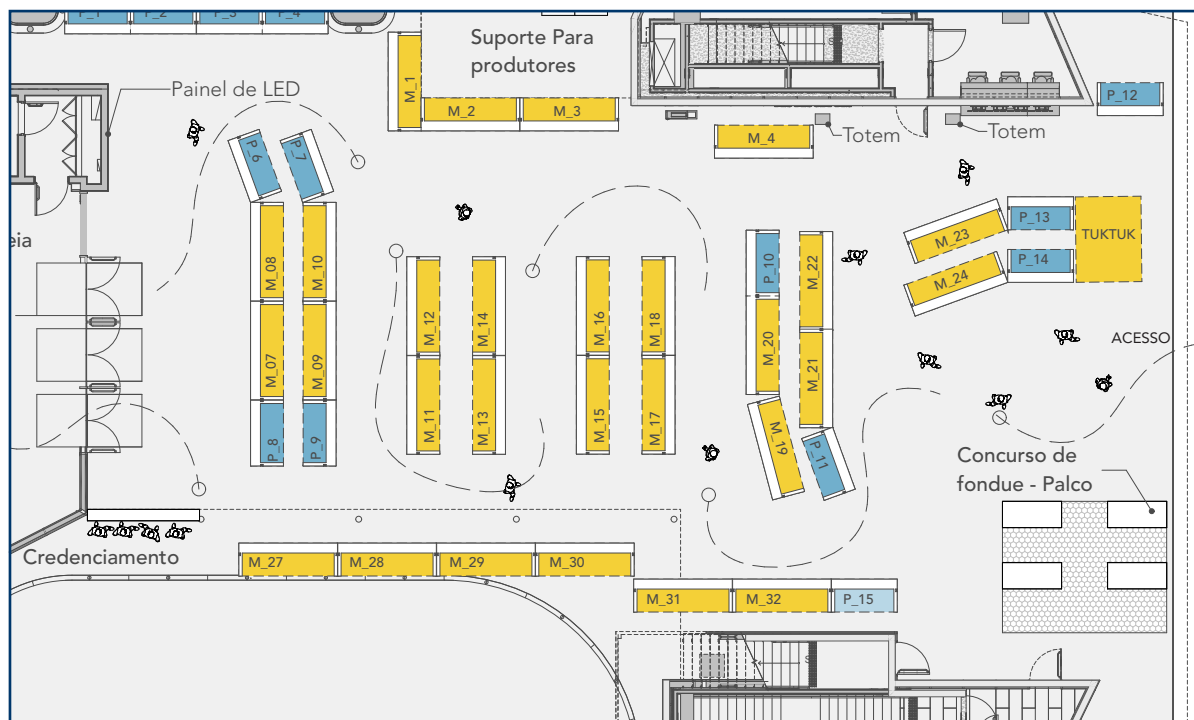
**CHEE ME  
MORE!...**

**TETA**  
CHEESE · BAR

**PRÉSIDENT**

**MONDIAL  
FROMAGE**  
TOURS

# FEIRA DE QUEIJOS E ALIMENTOS DO TERROIR



*Na praça da Baleia, compre queijos e alimentos direto do produtor.*

## ALMEIDA GUIMARÃES

ITANHANDU | MG - STAND N°M 14



Os sobrenomes "Almeida" e "Guimarães" vieram de duas famílias, hoje uma só, graças ao amor que uniu Luiz Guimarães e Adriana Almeida. Desde 2014, os queijos são

feitos no Sítio Recanto Santa Maria, a partir da receita dos seus ancestrais. O leite de alta qualidade sublima o terroir da Serra da Mantiqueira. A altitude de 1.200 metros, a simplicidade e a naturalidade, pois os queijos não tem nenhum aditivo químico, colaboram para os sabores. Gama de queijos: tradicional fresco, tradicional curado, azeitado, com pimenta, macchiato e caprino, cachaceiro, capa Preta, áureo, defumado natural ou com hortelã, alecrim, rosso etc.

Instagram: @queijosalmeidaguimaraes

## ALMEIDA PRADO, LATICÍNIO

BOCAINA | SP - STAND N°M 3



A história da Búfala Almeida Prado começou na década de 1980, quando Maria Cecília Almeida Prado buscava uma alternativa mais saudável para

alimentar seus quatro filhos. Em uma viagem para a Índia, viu o leite das búfalas e decidiu criar algumas. A fazenda hoje cuida de uma manada de 400 búfalas, que dão 13 mil litros mensais transformados em mozzarellas, burratas e ricotta. Presente em mais de 700 restaurantes em São Paulo, entre eles a Manioca (da chef Helena Rizzo), Dalva e Dito (do chef Alex Atala) e Empório Fasano, onde fabrica na frente dos clientes.

Contato: (14) 9 8138-0080

Instagram: @bufala\_almeida\_prado

## CAFÉ FLÔ

HELIODORA | MG - STAND N° P8



Café especial cultivado desde 1940 na Fazenda Campo Alegre, na Mantiqueira de Minas, em uma altitude média de 1.200m. Os grãos são selecionados e processados de

forma natural por Celso, engenheiro agrônomo e sua equipe. Seu pai começou o cultivo de café em 1940 e ele desde pequeno cresceu no meio. Na universidade aprimorou seu conhecimento na área, desde o cultivo até a colheita. O café é colhido manualmente no ponto ideal de maturação. A torra é feita com cuidado preservando e desenvolvendo o que tem de melhor nos grãos. Contato: 35 999039104 Instagram: @celso.vieirajr

## ANGELIM CAFÉS ESPECIAIS

SOCORRO | SP - STAND N° M 1



Com a paixão por cafés extraordinários e a busca pelos melhores grãos do Brasil, a Angelim nasceu em parceria estreita com produtores dedicados. Seleccionamos

minuciosamente cafés especiais, proporcionando uma experiência única para os verdadeiros amantes de café.

O nome é homenagem ao bisavô, que deixou a Itália na Primeira Guerra Mundial e começou a trabalhar nas lavouras de café em Socorro, SP. Valorizamos cada etapa do processo, do cultivo à embalagem, assegurando que a xícara do nosso café torne o seu dia extraordinário. Instagram: @angelimcafes

que tal um chá  
para harmonizar?



**Pardinho**  
artesanal



+

infusiva

o chá para acompanhar  
o seu queijo.

**ATALAIA, FAZENDA**

AMPARO | SP - STAND N° M 11



Fazenda histórica do café no século XIX a 130 km de São Paulo se reinventa na queijaria com a arte e vocação do casal Rosana (foto) e Paulo Rezende.

Atualmente a queijaria é coordenada por Meiri Cardoso. Todos trabalham pelo melhor da transformação do leite, valorizando a história do ambiente e promovendo a inovação ao maturar criações autorais em tulhas, casas de taipa onde eram armazenados grãos de café.

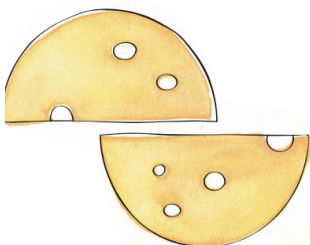
Contato: (19) 99750-8129

Site: fazendaatalaiaamparo.com.br

Instagram: @fazendaatalaia

**CAMINHO DO QUEIJO**

SÃO PAULO - STANDS M 17, M 18 E M 20



Para valorizar a produção queijeira de São Paulo e mostrar aos próprios paulistas – e ao mundo – que queijo artesanal bom não precisa vir de fora, um grupo

de produtores se articulou para formar o Caminho do Queijo Artesanal Paulista em setembro de 2017. Hoje são 17 produtores que fabricam queijos de vaca, cabra, ovelha e búfala, em variedades frescas, curadas (em câmaras de maturação ou cavernas subterrâneas), temperadas e feitas à base de leite cru ou pasteurizado, além de manteigas e produtos lácteos.

Site: www.caminhodoqueijopaulista.com

Instagram: @caminhodoqueijopaulista

**CAPRIL RANCHO DAS VERTENTES**

BARBACENA | MG - STAND N° P 7

Com dez anos de tradição em fabricação artesanal de queijo de cabra e muitos prêmios internacionais, o capril dirigido por Sandra Canton e Edson Cardoso no Campo das Vertentes tem 15 produtos no portfólio. Seu plantel conta

com cerca de 150 cabras e 5 reprodutores com produção e processamento de 110 litros por dia, aproximadamente. Sua última vitória foi o SISBI, para vender pra todo Brasil.



Contato: (21) 9 7222 5613

Site: www.rancho-dasvertentes.com.br

Instagram: @caprilranchodas-vertentes

**CASA DA OVELHA**

BENTO GONÇALVES | RS - STAND N° P 3



Na Serra Gaúcha, no roteiro turístico Caminhos de Pedra, em Bento Gonçalves, a queijaria processa, aproximadamente, 250 mil litros de leite por ano. A

produção é transformada em iogurtes, doces, queijos e cosméticos. O casarão que abriga o laticínio é uma viagem no tempo, construída por imigrantes italianos em 1917, na entrada do Parque da Ovelha, e mantém suas características originais. O parque é local recreativo com atrações baseadas na rotina de uma fazenda de ovinos leiteiros

Contato: (54) 9 3455-6320

Site: www.casadaovelha.com.br

Instagram: @casadaovelha\_oficial

**CARNIELLI**

VENDA NOVA DO IMIGRANTE | ES - STAND N° P13



Nas montanhas capixabas, Pedro Carnielli e Érica Milani (foto) têm a fazenda como um pedacinho da Itália. Berço do Agroturismo no Brasil, foi a primeira fazenda aberta para visita-

ção do estado. Os produtores Pedro, Antônio, Lorenzo e Leandro Carnielli dedicam sua vida para criar uma experiência única: a

fabricação de queijos, cafés especiais, socol, doce de leite, biscoitos e muito mais. Além de produzirem mais de 8 tipos de queijos, e, dentre eles, podemos destacar o resteia, de leite de vaca integral, massa cremosa e sabor delicado, resultado de uma maturação de 45 dias, em que sua cremosidade e sabor florescem. Contato: 28 99945-6806  
Site: [www.carnielli.com.br](http://www.carnielli.com.br)  
Instagram: @fazendacarnielli

## COQUEIRO, FAZENDA

PRADOS | MG - STAND N°P 2



Desde 1726 na região do Campo das Vertentes, a Fazenda do Coqueiro tem 300 anos de história. Seu casarão, um dos primeiros da cidade, foi palco de reuniões da Inconfidência Mineira. Hoje restau-

rado, é símbolo de uma tradição que se renova. Em 2022, Vitor Moura Junior, médico veterinário, decidiu dar um novo rumo à fazenda, reativando sua queijaria, antiga tradição na família, que logo se tornou referência na região. O objetivo desde o início foi produzir uma linha diversificada de queijos autorais, utilizando o leite de vacas criadas a pasto e de cabras de linhagem selecionada. A gama de oito queijos, cada um com sua identidade e sabor únicos, tem nomes que rendem homenagens a figuras marcantes da história da família e aos locais tradicionais da cidade e arredores, como os premiados orozimbo e bichinho e sô neném, queijos de massa prensada e casca lisa. Instagram @fazenda.coqueiro.prados  
Contato: (32) 99912-6368.

## DELFINÓPOLIS, MUNICÍPIO

DELFINÓPOLIS | MG - STAND N° M02

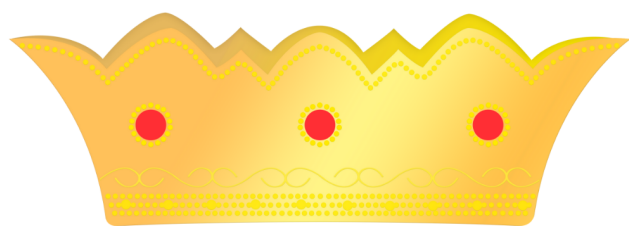
No sudoeste de Minas Gerais, o município de Delfinópolis, destaca-se por diversos atrativos turísticos, principalmente o ecoturismo, a gastronomia e sua cultura tipicamente mineira.



@rica\_nata



[www.ricanata.com.br](http://www.ricanata.com.br)



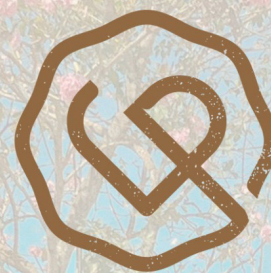
# RICANATA

Desde 1999

VALORIZE SEU LEITE,  
FAÇA QUEIJO!



(037)3334-1618



# La Porta

FROMAGERIE MINEIRA

MG Est. 2023 BR



@queijarialaporta



Rua Paraíso, 200. Belmiro Braga





Com centenas de cachoeiras e cercado pelas serras e montanhas do entorno da Serra da Canastra, a produção de queijo se destaca, em um terroir único e muito amor envolvido na produção. Assim, a Secretaria Municipal de Turismo, visando o fomento do turismo local, participa do Mundial do Queijo do Brasil apresentando todo potencial do município.

Contatos: (35) 3525-1662 / (35) 99972- 0707 / (35) 99888-9477

E-mail: turismo@delfinopolis.mg.gov.br

## DELI CHAT

BELO HORIZONTE | MINAS GERAIS - STAND Nº P15



Geleias, molhos e conservas: potes repletos de cor, saúde e sabor que convidam para uma viagem sensorial. Sem uso de corantes artificiais, mas sim com

cores naturais, contribui para hábitos mais saudáveis, sustentáveis e com uma (boa) pitada de bom humor. São geleias, chutneys, conservas e blends de chás criados pela Food Designer Regina Sugayama, os produtos da marca Deli Chat são atualmente comercializados em lojas de 20 estados do Brasil, principalmente em queijarias e delicatessens.

## ERCOARA, OVELHA E VINHOS

BRASÍLIA | DISTRITO FEDERA - STAND Nº P6



Com 20 anos de tradição na ovinocultura de corte e mais recentemente na ovinocultura leiteira, a Fazenda Ercoara encarou o desafio de produzir uvas para vinhos

finos no cerrado brasileiro. A fazenda trabalha pela promoção do vinho brasileiro, com ênfase nos vinhos de inverno, e no incentivo à cultura de consumo do vinho como alimento. Através do turismo de experiência, sem perder a tradição, a Ercoara realiza eventos de enogas-

tronomia que possibilitam aos consumidores lançar um olhar diferente sobre a vida no campo e acompanhar de perto todo o processo que leva o produto do campo à mesa.

Contato: (61) 9 8153 8858

Instagram: @ercoara

## FORTALEZA, FAZENDA

PRADOS | MG - STAND Nº P 2



Na região do Campo das Vertentes, a fazenda existe desde 1945, com grande história na produção de leite para laticínios. A atividade queijeira

começou em novembro de 2021, nas mãos de Marcondes e Eliane Moura. Fazem queijo minas artesanal e derivados. A produção de produz 2500 kg mensais e o projeto para o futuro é que esse número suba para 6000 kg. Atualmente 65 % da produção vai para grandes varejos espalhados no Brasil e 35 % vai para uma parceria com a Vigor.

(16) 9 9155 - 9011

(32) 9 9905 - 4144

Instagram: @fazfor7

## GENEROSA, FAZENDA

ANDRELÂNDIA | MG STAND Nº M 14



A Fazenda Generosa possui uma gama de 30 produtos, dentre eles, o Lendário da Generosa, um queijo autoral que em 2023 teve a honra de ser servido na

coroação do Rei Charles III, sendo este, o único queijo brasileiro a participar da cerimônia. Queijos como o Lendário, o Enigma, Padrão Zé Luíz e o Quincas Terroir da Generosa, fazem parte de uma linha exclusiva desse laticínio genuinamente mineiro. Hoje a marca conta com produtos desde o doce de leite, manteiga, até os queijos mais tradicionais. Todos os produtos da Fazenda Generosa são feitos de maneira artesanal e puros.

Instagram: @

Site:

Contato: 11 97772-5335

## LA PORTA, QUEIJARIA

BELMIRO BRAGA | MG - STAND N°P 11



Na família de Gabriela e Marcio desde 1986, a Fazenda Santa Helena sempre produziu leite. A virada para o queijo aconteceu em 2021, após processos para melhorar o leite e estudos direcionados ao queijo, através de formações da parceria entre Mons e SerTãoBras. A nova

queijaria foi inaugurada em novembro de 2023, com sala de cura enterrada. Na gama autoral tem o belmiro blu, um queijo azul, e outras variedades de massa cozida e prensada, casca lisa e natural, todos de leite de vaca, cru e pasteurizados, com fabricação autoral.

Instagram: @queijarialaporta

Contato: 32 9 8445-7274

## MBEE MEL

ATIBAIA | SP M 16

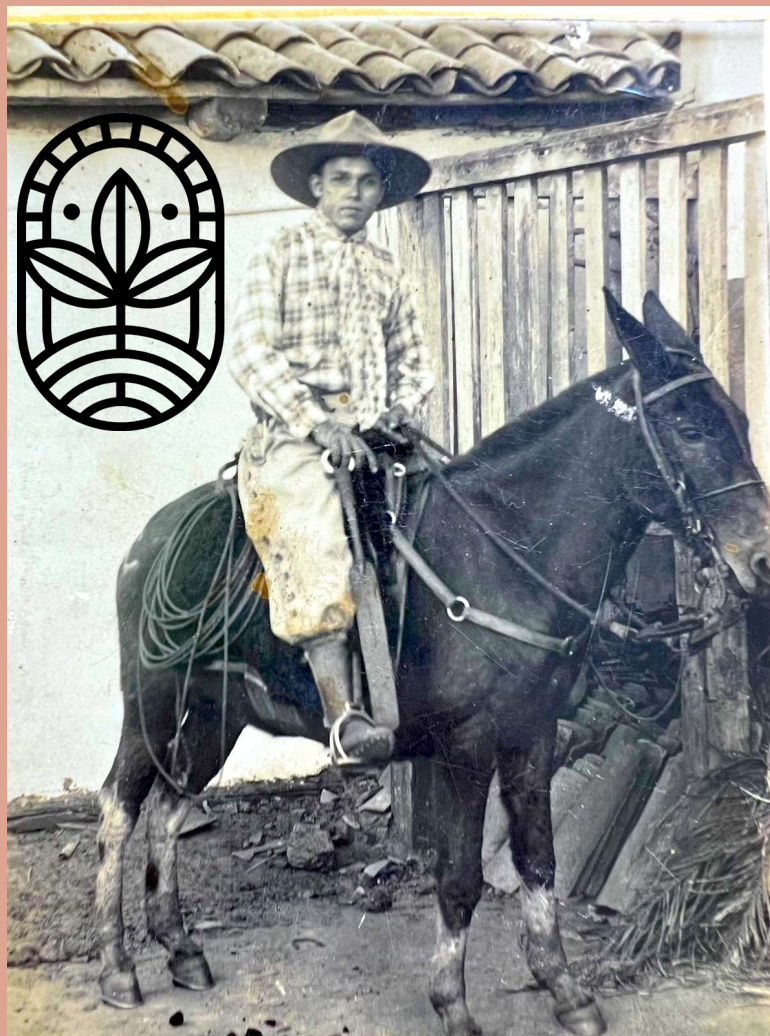


A missão da Mbee Mel de Terroir é ressignificar o uso do mel no mercado brasileiro, ampliar as ocasiões de consumo do mel no cotidiano e na alta gastronomia.

Eugênio e Márcia Basile, fundadores da marca na Fazenda Itaicá, se especializaram nas abelhas brasileiras sem ferrão, mas com enorme importância para nossos biomas. Trabalham com 15 meles nativos e meles de apis.

Contato: (11) 97230-1642

Site: lojambee.com.br - Instagram: @mbeemel



## Terra Roxa

"Nossa história é contada ao som do tropel de uma boiada. Somos uma família de tropeiros-boiadeiros. Em 1880, saídos de Minas e São Paulo, nossos antepassados chegaram nas terras do sul de Goiás e começaram a doma de uma terra que de tão fértil chegava a ser roxa. Estamos no Planalto Central brasileiro, entre duas das maiores bacias leiteiras do estado de Goiás, que se destacam pela qualidade e alto índice de produtividade.

O Cerrado é o segundo maior bioma brasileiro e da América do Sul. Sua formação florística é considerada pela ciência como a savana mais rica do planeta. O leite produzido aqui possui uma flora microbiológica única.

Para valorizar essas características, desenvolvemos queijos autorais, com fermentações da flora selvagem do nosso leite cru e do ambiente. Eles refletem a personalidade do nosso território e do nosso leite, único e sazonal."

Contato: (62) 9 8544-4422

Instagram: @queijariterraroxa

**PARDINHO ARTESANAL**

No oeste paulista, a Pardino Artesanal é um laticínio de queijos autorais brasileiros de excelência. Desde a produção do seu próprio leite, com um manejo exemplar de suas vacas Gir e Girsey, com bem-estar animal. A produção dos queijos artesana vista de uma nova perspectiva baseada na riqueza e complexidade do fazer manual. A Pardino vem conquistando importantes reconhecimentos nacionais e internacionais pelo projeto único, natural e sustentável. Tel: (11) 99508- 9622 Site: [pardinhoartesanal.com.br](http://pardinhoartesanal.com.br) Instagram: @pardinhoartesanal

**PEDACIN DA SERRA, QUEIJARIA**

MEDEIROS | MG - STAND N° P 7



Na Serra da Canastra, em Minas Gerais, Francielle Cristina Leite, em 2019, decidiu mudar o rumo e o ramo da sua vida continuando a tradição familiar em produzir queijo canastra, o que incluía a construção da queijaria dentro das normas estabelecidas. Com mais de cinco gerações de tradição, a fazenda produz o legítimo queijo da Canastra, utilizando-se do leite de vaca da própria fazenda, que conta com, em média, 35 vacas em lactação. Com o gado se alimentando a pasto livre. A fazenda é legalizada com o selo arte e também são associados da APROCAN - Associação dos Produtores de Queijo da Canastra. Contato: (37) 9 9945-3073 - Site: [queijodacanasstra.com.br](http://queijodacanasstra.com.br) Instagram: @pedacindaserra

**PÉ DO MORRO, QUEIJARIA**

CABREÚVA | SP - STAND N° P12



O Pé do Morro é um sítio no alto da Serra do Japi onde Érico Kolya produz queijos, vinhos e azeites. A queijaria faz 6 tipos de queijos e manteiga. Na cozinha recém inaugurada ainda é produzido, doce de leite, geleia, sorvete, pão de queijo, brioches, pães, bolos e antepastos que atendem à demanda das visitas que recebe aos finais de semana para a venda que acontece no sítio onde ele vive e toca a produção. Contato: (11) 9 9451-7290 Site: [www.pedomorro-japi.com](http://www.pedomorro-japi.com) Instagram: @pedomorro\_japi

**POLENGHI, LATICÍNIOS**

ANGATUBA | SP - STAND N° M 9 E M 10



A história da Polenghi se inicia em 1947, quando os antepassados italianos da família deram os primeiros passos da marca. Desde 1977 a Polenghi pertence ao grupo francês Savencia, segunda maior produtora de queijos na França. Hoje, a empresa possui mais de 100 produtos no portfólio e está presente desde o café da manhã dos brasileiros até os momentos especiais, seja em casa ou em restaurantes. Contato: Site: [www.polenghi.com.br](http://www.polenghi.com.br) Instagram: @polenghi

**PIUMHI, MUNICÍPIO**

PPP | MG - STAND N° M 23



Piumhi é privilegiada por estar entre o Lago de Furnas e a Canastra, um terroir diferenciado. É uma das sete cidades que

compõem a região do queijo artesanal da Canastra. Temos o único e primeiro queijo artesanal da Canastra ORGÂNICO. São várias fazendas de porteiras abertas com o melhor turismo rural para vivenciar o modo de fazer o queijo e o degustar. Um lugar de belezas cênicas, natureza singular e a melhor gastronomia, com a melhor infraestrutura turística hotéis e pousadas de qualidade.

## POMERODE, LATICÍNIOS

POMERODE | SC - STAND N° M 1



Fundada em 2002, a empresa passou para as mãos dos irmãos Juliano e Bruno Mendes em 2013. A família Mendes foi a fundadora da cervejaria Eisenbahn, de Blumenau, mas sonhava

produzir queijos autênticos e tradicionais. A marca Vermont nasceu em 2017, são queijos de mofo branco, semiduros, fundidos, fondues, geleias 100% naturais e méis especiais. Fazem também queijos fundidos, derretidos a alta temperatura, uma tradição de mais de 70 anos na região. Contato: (47) 9631-1055 [www.pomerodealimentos.com.br](http://www.pomerodealimentos.com.br) Instagram: @pomerodealimentos

## QUATÁ

SÃO PAULO | SP - STAND N° M 22



Com mais de 30 anos no mercado, a Quatá tem uma vasta gama de produtos, em diversos segmentos e categorias, desde o leite, cremes, manteigas, achocolatados até os queijos especiais, com destaque para os "tipos": gorgonzola, brie, reino, gruyere, provolone, gouda, parmesão e outros. [www.quataalimentos.com.br](http://www.quataalimentos.com.br) Instagram: @quataalimentos

## SANTA CLARA DOURADOS, QUEIJARIA

COROMANDEL | MG - STAND N° M 5



Feito do leite cru de vacas cuidadas com muito zelo, sal, coalho e fermentos naturais, o queijo Santa Clara Dourados é curado em ambientes controlados para ter mais complexidade de sabores. Tem a sustentabilidade como bandeira e contribui

com a preservação de empregos na área rural, buscando o bem-estar da equipe, e valorizando a tradição queijeira da região do Cerrado Mineiro em um trabalho cuidadoso com um toque de inovação.

Contato: (31) 999677034

Instagram: @santaclara.dourados

## SANTA MÔNICA, FAZENDA

MADRE DE DEUS DE MINAS | MG - STAND N° P 1



Renato Queiroz e Viviane Campos começaram seu projeto de leite e queijo na Fazenda Santa Mônica em janeiro de 2016, no

Campos das Vertentes, mas a tradição remete a 1920, quando os dinamarqueses viram o potencial da região para a produção de queijos finos da escola europeia. Seu leite ganhou diversas vezes prêmio de melhor da região. O casal criou o programa "Adote um Queijo", que abre as portas de queijaria para aqueles que buscam uma experiência completa, por todo o processo de fabricação.

Instagram: @fazendasantamonica

## SANTA VITÓRIA, FAZENDA

QUELUZ | SP - STAND N° M 4

Fundada em 2022, no Vale do Paraíba, a fazenda prima pela altíssima qualidade, com ações para o bem-estar animal e ordenha em sistema fechado, aos pés da Serra da Mantiqueira. O portfólio conta com 10 queijos diferentes,

todos de leite de vaca pasteurizado, além de iogurte natural e ricota cremosa.



Reconhecida com medalhas no Mundial do Queijo do Brasil, Prêmio Queijo Brasil e Mondial du Fromage, foi a primeira queijaria do estado a ter o selo Sisp Artesanal.

Ela integra o Caminho do Queijo Paulista e recebe visitas guiadas para degustação.

Contatos: (12) 99711-9187

Instagram: @queijariasantavitoria

## SÃO ROQUE DE MINAS, MUNICÍPIO

SÃO ROQUE DE MINAS | MG - STAND Nº M19



No centro-oeste de Minas Gerais, coração da Serra da Canastra, a cidade preserva suas tradições rurais centenárias, mantendo a produção artesanal desse queijo icônico. Os produtores locais abrem suas fazendas para receber visitantes, compartilhando o processo de fabricação e a paixão por essa iguaria. (FOTO: Aprocan)

## SAUDADE, FAZENDA

IBERTIOGA | MG - STAND Nº P 1



Na região do Campo das Vertentes, o casal Tereza e Mateus faz queijo Minas artesanal de leite cru, de um jeito bem parecido com o

que o avô dela fazia há cerca de 100 anos. A queijaria é nos moldes exigidos pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI), e por isso podem vender para todo o Brasil. Além do QMA tradicional, eles vendem

uma versão menor, chamada lasquinha, e ocasionalmente vendem receitas inusitadas, como o queijo curado no café ou na cachaça com mel. O casal vende também o doce de leite em bolinhas e está iniciando as atividades na apicultura.

Instagram: @fazendasaudade.queijaria

Contato: (32) 99820-6537.

## SERRA DO BÁLSAMO, FAZENDA

GUAPÓ | GOIÁS STAND Nº M 30



Com tradição há várias gerações na produção leiteira, foi a paixão que fez com que o proprietário João Vicente se tornasse mestre queijeiro, procurando ao redor do mundo ideias para produzir o

melhor queijo. A produção artesanal é feita com leite cru do gado Jersey e Pardo Suíço. Os queijos são maturados na caverna com 5 metros de profundidade, controle de temperatura à 17 °C e umidade de 80% a 90%.

Contato: (62) 99600-4044

Site: queijariaserradobalsamo.com.br

Instagram: @queijariaserradobalsamo

## SEJA LUZ, APIÁRIO

SÃO JOÃO DEL REI | MG STAND Nº P 8



Ampla gama de méis de diferentes floradas: flor de laranjeira, flor de café, flores silvestres, flor de eucalipto e flor de copaíba. Também fabricam mel composto, extrato de própolis verde,

pólen apícola e uma linha de méis gourmet de diversos sabores. Todos os produtos são artesanais, feitos por abelhas saudáveis, direto do apiário, tudo preparado com muito amor, carinho e dedicação, trazendo mais saúde e bem estar ao nosso cliente. Apicultura familiar e de forma artesanal.

Contato: (32) 984661211

Instagram : @apiariosejaluz

## SERRA DO CONDADO

ALAGOA | MG - STAND N°M 5

Jair Martins de Barros, 77 anos, é conhecido e reconhecido em Alagoa, como o queijeiro mais velho atuante, 65 anos exercendo o ofício.



Ele vive a 1400m de altitude, com a esposa e os filhos, todos envolvidos no processo de fabricação e venda, não possuindo funcionários. A altitude da serra influencia na umidade do queijo e no seu sabor.

Os queijos são vendidos, em sua grande parte, na loja da família para turistas. A queijaria ganhou mais fama após participar de um programa de televisão. O ovo negro, queijo autoral, é o carro chefe, fabricado com técnicas europeias.

Contato: (35) 99717-6715

Instagram: @serradocondado

## TERRA LÍMPIDA

CÁSSIA DOS COQUEIROS | SP STAND N° P 4



Inspirada na fazenda orgânica Poggio Di Camporbiano, na Itália, com o mesmo espírito de respeito pela natureza, a Terra foi fundada no Brasil em 2014. A atividade principal é criação de gado Jersey para fazer queijo com receitas italianas. Tem Certificação de Bem Estar Animal e todos os

queijos e outros produtos são orgânicos e artesanais. Tel 16 99723-8883 [www.terralimpida.com](http://www.terralimpida.com)  
Instagram: @terralimpida

# Amerika

REPRESENTAÇÕES

**A melhor tecnologia francesa a serviço de seu negócio está aqui !**



A Amerika representações oferece uma linha completa de materiais e equipamentos importados para todas as etapas da produção e maturação de queijos.

Mais em:



Todas nossas marcas são reconhecidas no mundo inteiro. Se você tiver uma demanda especial, podemos também lhe ajudar a encontrar a melhor solução.

[amerika-representacoes.com.br/](http://amerika-representacoes.com.br/)



# Fromfroid

a technological step forward.

Amerika  
REPRESENTAÇÕES



O especialista em climatização em fábricas de queijo



Da produção artesanal à produção industrial, 50 anos de experiência e know-how

**TERRA ROXA**

MORRINHOS | GO - STAND N° M 1

No Planalto Central brasileiro, entre duas das maiores bacias leiteiras do estado de Goiás, que se destacam pela qualidade e alto índice de produtividade, a fazenda histórica no Cerrado produz leite e queijos autorais, com fermentações da flora selvagem e leite cru, refletindo a personalidade do território.



Contato: (62) 9 8544-4422  
Instagram: @queijariaterraroza

**TERROIR DA VIGIA**

SANTANA DO LIVRAMENTO | RS - STAND N° P 9



Na Campanha Gaúcha, em Cerro da Vigia, na fronteira com o Uruguai, Graciela Bittencourt e sua família valorizam o terroir e a cultura locais, através de produtos artesanais, autorais e sustentáveis desde 2017. Os nomes dos queijos de leite de ovelha são uma homenagem à região: santana, doble Chapa, da vigia e do pampa, entre outros. Para completar a gama, uma linha de vinhos naturais e um rebanho de porco Moura, para valorizar as raças autóctones. O rebanho ovino é misto, com ovelhas lacauene (raça francesa leiteira), Crioula, Ideal e cruzamento entre raças. Instagram: @terroirdavigia

**TROÇO BOM ROCERIA, FAZENDA**

CHIADOR | MG - STAND N° P 14

A história com o queijo começa em 2017, onde faziam queijo minas frescal e vendiam de porta em porta na cidade. Eram três jovens recém formados em “nada a ver com queijo”, mas o teatro, a engenharia e a administração fizeram eles virem pra roça, embarcar no mundo do queijo e valorizar a produção de leite da família.

Antes do “Troço Bom” eles moravam na cidade e viviam dela, mas com a ida pra roça e a pandemia, a família se mudou e decidiu ficar.



A produção de leite que antes ia para cooperativa, hoje ganha mais força e valor, sendo beneficiada dentro da porteira e se transformando em doce de leite, queijos maturados e iogurtes.

Produzem manualmente, com leite de vacas Girolando, criadas

a pasto. Instagram: @trocobommercearia  
Contato: (24) 9 9263-0717

**VALENÇA VALE DO QUEIJO E DO CAFÉ**

VALENÇA | RJ - STAND N° M 07



A cidade de Valença no Rio de Janeiro, será representada por 10 queijarias no Mundial, que têm se destacado no cenário nacional e internacional do queijo artesanal são elas:

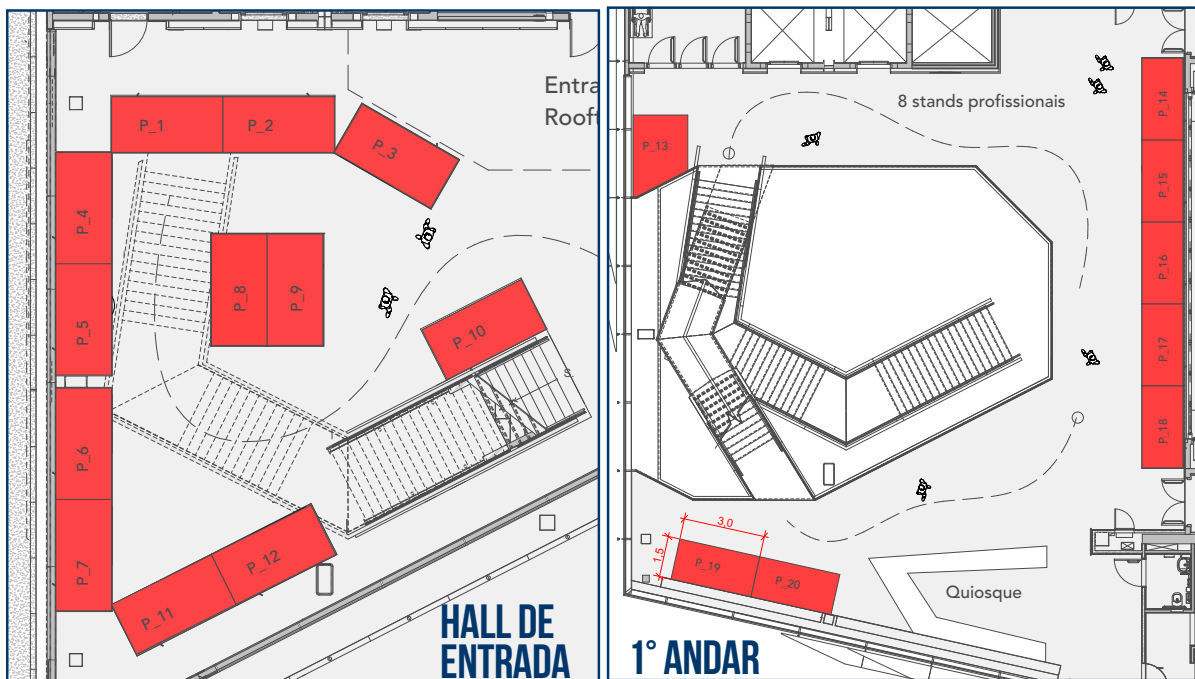
Queijaria Du Valle - @duvalequeijos. Capril do Lago - @caprildolago. Ateliê do Queijo - @ateliêduleite. Latte Buono - @lattebuono. Queijaria Pontelino - @bufalopontelino. Vale do Vento - @bufalopontelino. Laticínio Santa Isabel - @laticínios.santa.isabel. Laticínio Marquês - @marquêsdevalença.laticínio. Fazenda Conceição tel (24) 99966-6956





# SALÃO PROFISSIONAL

A maior cidade da América Latina sedia o Mundial do Queijo, de 11 a 14 de abril, no Teatro B32



## AMERIKA REPRESENTAÇÕES STAND P\_2



A Amerika Representações é um parceiro de importação de tecnologia francesa para a agroindústria e indústria alimentícia. Em 2011, quando completou 40 anos, Florent Mailly quis montar seu próprio negócio. Tendo mantido um forte vínculo com o Brasil e sendo fluente em português, teve a ideia de tentar ajudar empresas francesas e brasileiras a fazer negócios juntas. Desde então atua como ponte comercial entre França e Brasil. A empresa é formada por engenheiros de processo que acompanham o cliente desde o início do projeto até o pós-venda.

Contato: +33 6 87 76 29 74

Site: [www.amerika-representacoes.com.br](http://www.amerika-representacoes.com.br)

## APRONS AVENTAIS STAND P\_18



A Aprons nasceu há alguns anos, com a intenção de vestir cozinheiros. O seu propósito é proporcionar aos seus clientes

as roupas mais modernas, confortáveis e duráveis para exercer sua criatividade na cozinha, com muita liberdade. A Aprons busca incansavelmente a inovação e a qualidade de cada peça. Com a produção sendo feita por uma rede de costureiras com muita experiência. Contato: (41) 9 8745-4031 Site: [aprons.com.br](http://aprons.com.br) Instagram: @useaprons

## BIOPROX CULTURES STAND P\_1



A Bioprox Cultures é uma empresa francesa especializada na produção e comercialização de fermentos lácticos liofilizados ao serviço de um setor agroalimentar mais transparente, sustentável e de qualidade. As propriedades acidificantes, pós-acidificantes, texturizantes ou bioprotetoras, dos fermentos lácticos, permitem oferecer diversas gamas de qualidade. Esses fermentos lácticos destinam-se aos produtos lácteos: iogurtes, leites fermentados, queijos, manteiga, etc. Site: [bioprox.com](http://bioprox.com)

## CONTRA DESIGN STAND P\_4

## CON \_TRA

A Contra Design é formada por dois arquitetos e designers que se juntaram em 2019 para fazer o que amam: criar. Eles atuam em várias áreas, principalmente no projeto de peças de design, projetos luminotécnicos e design gráfico.

Contato: (11) 9 4147-6832 | (63) 9 2655350  
Instagram: @con\_tra\_design

## GLOBALFOOD STAND P\_3



A paixão por alimentos da empresa tem uma tradição de quase dois séculos. Ela nasceu na Alemanha e, hoje, conta com dezenas de parceiros internacionais. A empresa se dedica, sistematicamente, à capacitação do mercado, organizando cursos, através da Academia Prática Globalfood que desenvolve dezenas de cursos e seminários anuais nas áreas de leite, trigo e carnes, principalmente, e trazendo para perto dos clientes palestrantes e professores, muitas vezes de fora do país.

Contato: (11) 9 5564-1100  
Site: globalfood.com.br  
Instagram: @globalfood

## GHEE ME MORE STAND P\_8 E P\_9



A Ghee Me More é uma empresa familiar que mantém a tradição mineira do queijo, do doce de leite e da manteiga, essa que em 2023 completou 100 anos. A qualidade está presente no leite produzido por pequenas famílias do interior que ficam num raio de 30km da fábrica, localizada na Fazenda da Grama, município de Senador Firmino, a 200km da capital mineira. Tendo acesso a uma matéria-prima de qualidade decidiram direcionar esforços e regularizar no país o produto Ghee, originalmente indiano e reconhecido pelo Codex Internacional de alimentos. Sendo assim, foram o primeiro Ghee com o selo SIF (Serviço de Inspeção Federal), o que os permitiu levar o produto para todos os brasileiros.

Contato: (32) 9 9842-6926  
Site: gheememore.com.br  
Instagram: @gheememore

## INJESUL PLÁSTICOS STAND P\_8 E P\_9



No Sul de Minas Gerais, a Injesul, criada em 1983, fabrica e comercializa tudo para a fabricação queijeira: tanques de resfriamento de leite, tanques de transformação, formas para queijo, prensadores, dessoradores e toucas, vasilhames, equipamentos em inox, caixas e queijeiras, estrados plásticos e acessórios para laticínios. Em 2022, os filhos Rodrigo Noronha Cruz e Ricardo Noronha Cruz, a segunda geração; assumiram a gestão e liderança da empresa, consolidando a continuidade da visão empreendedora da família.

Contato: (35) 9 9736-6608  
Site: www.injesul.com.br  
Instagram: @injesul\_plasticos

## PRESIDENT STAND P\_15



A história da President começa em Laval, na França, no ano de 1933, quando o fundador André Besnier iniciou uma pequena produção de 17 queijos Camembert a partir da coleta de 35 litros de leite. De origem familiar, formação que persiste até hoje, a Lactalis ganhou o mundo ao apostar em uma política de valorização dos fornecedores de leite e de respeito ao consumidor. No Brasil, onde está presente há seis anos, é líder em captação de leite, considerado o número de produtores que lhe assistem diretamente. Mantém 21 plantas fabris, espalhadas por 8 estados.

Site: queijospresident.com.br  
Instagram: @queijospresident

## REVIEW ASSESSORIA STAND P\_7



É uma empresa de assessoria e consultoria tributária, com sede no Rio de Janeiro e atuação nacional. Ajudar a diminuir a carga de tributos da empresa, através do planejamento fiscal e tributário, gerando recursos financeiros para as empresas é a missão da empresa.

A equipe é formada por advogados, consultores e analistas comerciais, e está no mercado desde setembro de 2021.

Contato: (32) 9 6832-5218  
Instagram: @reviewassessoria

**SENAR FAESP**

ALAP\_17



A década de 1930 foi palco das primeiras conversações e movimentos de pecuaristas e produtores rurais paulistas, em vários pontos do Estado, objetivando organizar um sistema representativo do setor, culminando na concepção da primeira estrutura associativa rural paulista, a FARESP (Federação das Associações Rurais do Estado de São Paulo), precursora da atual FAESP, em um momento peculiar para o setor, que acabara de passar pela crise mundial do café que afetou fortemente a economia nacional.

Já o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR) foi criado pela lei Nº 8.315, de 23 de dezembro de 1991, nos termos do artigo 62 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, que prevê sua criação nos moldes do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI) e do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC).

Contato: (11) 3125-1333

Site: [faesp-senar.com.br](http://faesp-senar.com.br)

Instagram: @faesp\_senarsp

**SERTÃOBRAS**

STAND P\_19 E P\_20



A SerTãoBras é uma sociedade civil sem fins lucrativos, que reúne mais de 250 associados e em 18 Estados do Brasil, mantida por doações de pessoas físicas e jurídicas. O site funciona como um thinktank, ou seja, uma usina de ideias para as questões dos pequenos produtores rurais brasileiros.

Para a SerTãoBras, o alimento é um bem público. A valorização da cadeia agroalimentar artesanal, enquanto uma cultura, que deve ser fortalecida.

E como o queijo de leite cru é um dos produtos mais marcantes da cultura brasileira, a SerTãoBras trabalha para o avanço social, profissional e legislativo da cadeia do queijo.

Contato: (31) 9 9713-0632

Site: [sertaobras.org.br](http://sertaobras.org.br)

Instagram: @sertaobras

**SÉRVULO**

STAND P\_8 E P\_9



As atividades do Laticínios Union remontam a 1993. A empresa é sediada numa fazenda com tradição de décadas na produção artesanal de queijos, em Senador Firmino, na Zona da Mata Mineira.

O nome da empresa vem das línguas francesa e inglesa, significando união, refletindo a solidez desta sociedade de irmãos e sobrinhos. Originalmente, a empresa se chamava José Sérvulo de Carvalho Ltda, nome do sócio fundador e que deu origem à marca SÉRVULO, utilizada na maioria dos produtos lácteos produzidos pela empresa.

A matéria-prima que abastece a fábrica - o leite in natura - é fornecida pela Fazenda da Grama e por produtores dos municípios de Senador Firmino, Dores do Turvo, Brás Pires, Presidente Bernardes e Divinésia.

Contato: (32) 3536-1335

Site: [laticinioservulo.com.br](http://laticinioservulo.com.br)

Instagram: @laticinioservulo

**SWISS AIR LINES**

ALAP\_10



A Swiss International Air Lines (SWISS) é uma companhia aérea da Suíça. Esta serve, a partir de Zurique e Genebra, mais de 100 destinos em 50 países por todo o mundo.

Enquanto companhia aérea nacional da Suíça, a SWISS representa os seus valores tradicionais e compromete-se a prestar a máxima qualidade de produtos e serviços. A SWISS faz parte do grupo Lufthansa e é membro da Star Alliance, a maior rede de companhias aéreas do mundo.

Contato:

Site: [www.swissair.com/br/pt/](http://www.swissair.com/br/pt/)

Instagram: @flyswiss