



QUEIJO MINAS ARTESANAL

Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro

Ficha Técnica

GOVERNADOR DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Romeu Zema Neto

SECRETÁRIO DE ESTADO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Thales Almeida Pereira Fernandes

DIRETORIA EXECUTIVA DA EMATER-MG

Presidente

Otávio Martins Maia

Diretor Técnico

Gelson Soares Lemes

Diretor Administrativo Financeiro

Cláudio Augusto Bortolini

DEPARTAMENTO TÉCNICO – DETEC

Gerente do Departamento Técnico

Milton Flávio Nunes

Gerente da Divisão de Programas Especiais

Mariza Flores Fernandes Peixoto

Gerente da Divisão de Desenvolvimento e Suporte

Bernardino Cangussu Guimarães

COORDENAÇÃO TÉCNICA ESTADUAL

Coordenadores Estaduais

Maria Edinice Soares Souza Rodrigues

Assistentes Técnicos

Érik Flores Fernandes

Fernanda Faria Quadros

Rhamillye Bartels Van de Pol

APOIO

Patrícia Beatriz Modesto Freitas

ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO - ASCOM

Gerente

Bruna Alessandra Andrade Toledo

Edição de conteúdo

Aline Louise Moreira

Marcelo Varella

Miriam Fernandes

Projeto Gráfico e diagramação

Igor Bottaro

Fotos

Arquivo Emater-MG

APRESENTAÇÃO

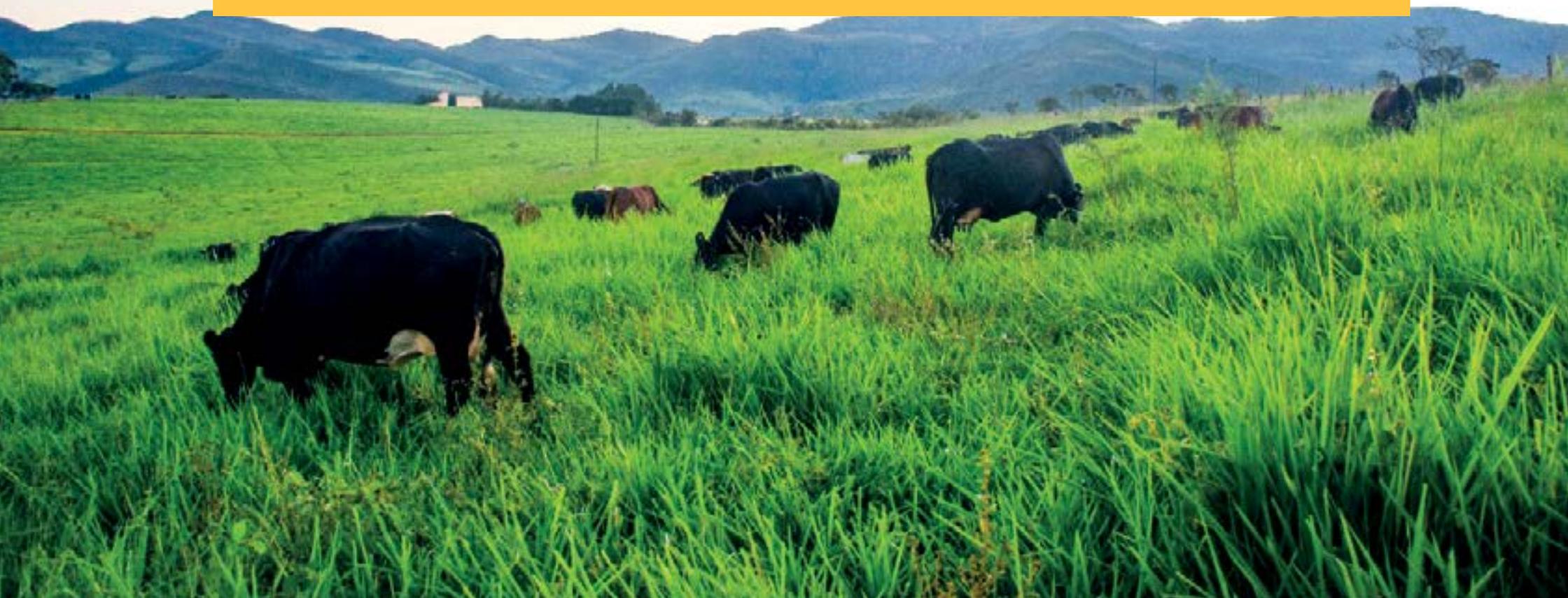
O Queijo Minas Artesanal – QMA, já ganhou o reconhecimento do Brasil e do mundo por sua originalidade, tradição e qualidade, com diversas premiações em várias partes do mundo. É também um dos produtos que mais atraem o interesse de pesquisadores, Chefs e estudiosos, apaixonados e intrigados pelas diferentes nuances que apresentam, de acordo com o seu terroir.

A Secretaria de Estado de Agricultura Pecuária e Abastecimento, por meio das suas vinculadas Emater-MG, IMA e EPAMIG e com o apoio de valiosos parceiros, vem desenvolvendo relevantes ações de apoio ao setor, com especial atenção à legislação voltada para as especificidades da produção artesanal, a promoção de eventos técnicos, científicos e comerciais, a prestação de serviços de assistência técnica com capacitação em boas práticas agropecuárias e boas práticas de processamento, a certificação, o incentivo à regularização sanitária das queijarias, a inspeção sanitária e a pesquisa aplicada às necessidades dos produtores.

Em seu permanente empenho para fomentar a produção e a comercialização do QMA, a Emater-MG elaborou o presente Catálogo, com o propósito de apresentar aos parceiros comerciais uma amostragem dos queijos produzidos nas regiões caracterizadas e que contam com a assistência técnica da Emater-MG.

História e tradição mineira na mesa dos brasileiros.

Minas Gerais tem a maior bacia leiteira do país, além da tradição **secular** na fabricação dos queijos artesanais.





Uma delícia de Minas que atravessou séculos conquistando os mais diversos paladares, o Queijo Minas Artesanal reúne tradição e cultura. Fabricado desde o século XVIII, ele continua sendo muito apreciado graças ao conhecimento passado entre gerações e às suas características peculiares.

O modo artesanal de fazer o queijo em Minas Gerais é tão reconhecido e importante que o produto foi registrado como Patrimônio Cultural e Imaterial Brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).

O PROGRAMA QUEIJO MINAS ARTESANAL

O programa Queijo Minas Artesanal é desenvolvido pelo Governo de Minas Gerais para aprimorar a qualidade do produto.

A Emater-MG orienta os produtores em boas práticas agropecuárias e de fabricação para garantir a segurança do alimento e incentiva o registro sanitário das queijarias.

O programa contempla:

- ▶ Incentivo à regularização sanitária
- ▶ Capacitação de produtores e de técnicos
- ▶ Melhoria da qualidade dos queijos e segurança sanitária
- ▶ Promoção da comercialização
- ▶ Organização dos produtores
- ▶ Padronização de produtos
- ▶ Melhoria de embalagem



O programa encoraja, principalmente os pequenos produtores de leite a adotar as boas práticas que colaboram para um produto de melhor qualidade e de maior valor agregado. São ações que potencializam a comercialização e geram mais empregos e melhoria da qualidade de vida das famílias envolvidas.



O nosso queijo é feito à mão, com amor.

MODO DE FAZER QUEIJO MINAS ARTESANAL



Ordenha

O leite é ordenhado manual ou mecanicamente seguindo as Boas Práticas Agropecuárias.



Filtração

Após a ordenha, o leite deve ser filtrado. Utiliza-se filtro de fácil higienização.



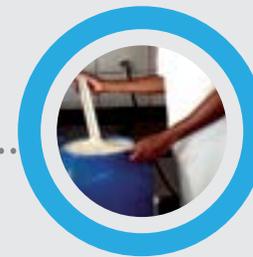
Adição de pingo e coalho

O pingo contém bactérias lácticas cuja ação favorece o sabor, o aroma e a textura do produto final. O coalho promoverá a coagulação do leite.



Corte

O corte da massa permite a separação do soro da coalhada, feito com o auxílio de liras, pás, faca ou réguas.



Mexedura

A agitação lenta também auxilia na separação do soro da coalhada.



Retirada do soro

A massa do queijo parcialmente drenada é colocada em tecidos próprios que auxiliam a retirada do soro ou diretamente na forma.



Enformagem e prensagem manual

A massa na forma é prensada manualmente para compactação e retirada do excesso de soro.



Salga seca

O Queijo Minas Artesanal recebe salga superficial a seco com sal grosso ou triturado.



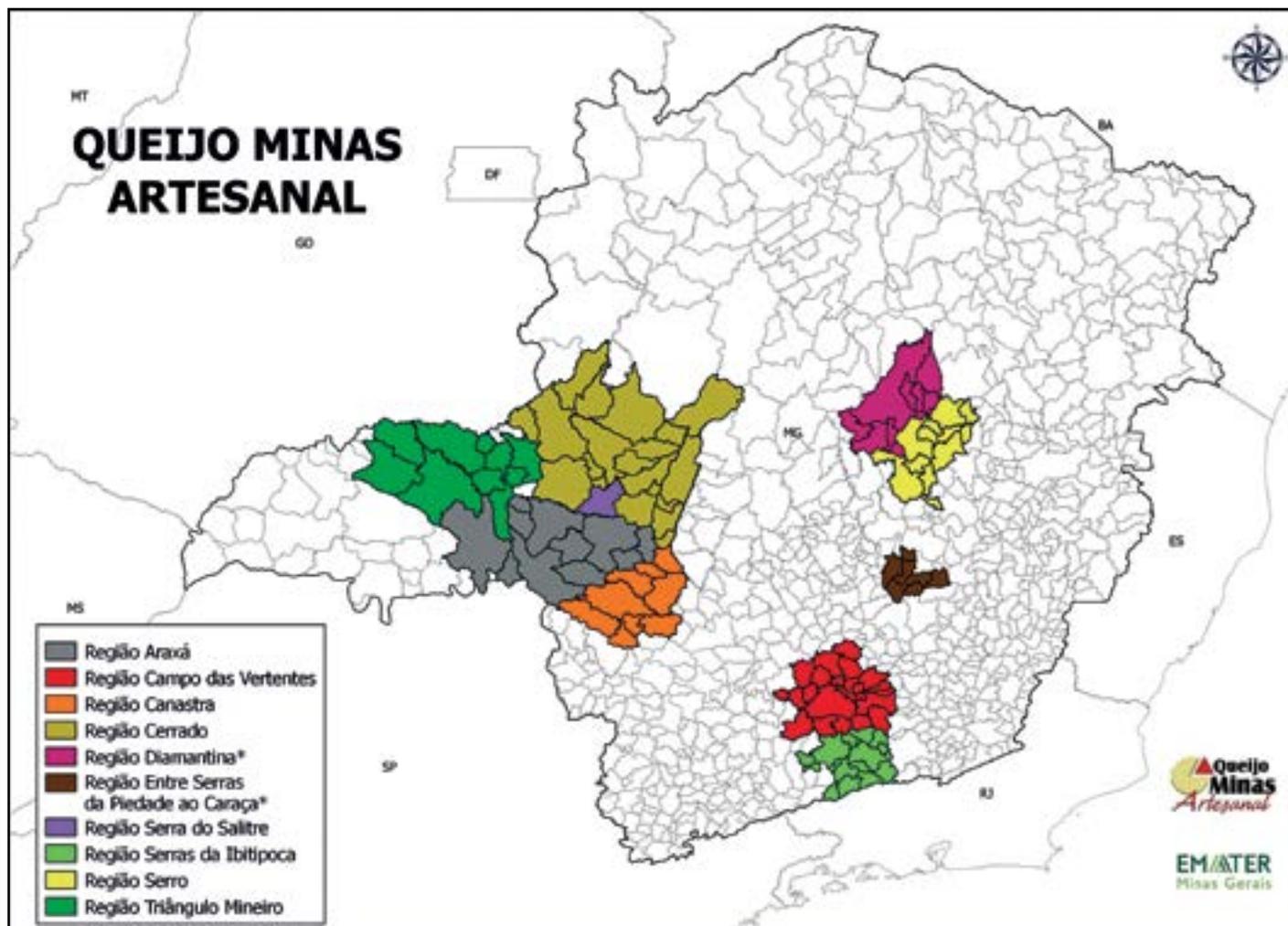
Maturação

O QMA permanece nas prateleiras de maturação por um período mínimo de 14 a 22 dias, dependendo da região onde é produzido.

CONCURSOS

Os concursos municipais, regionais e estadual do Queijo Minas Artesanal são promovidos anualmente pela Emater-MG, como uma ferramenta de extensão rural que visa estimular a produção de queijos de qualidade, promover a divulgação entre consumidores e incentivar a legalização de queijarias. Os queijos premiados se destacam e são mais valorizados na comercialização e o trabalho de campo realizado, diariamente pelos extensionistas é também valorizado e reconhecido.

Atualmente, o Queijo Minas Artesanal é produzido em todo o Estado, mas existem 10 microrregiões caracterizadas como produtoras de QMA.



* Regiões caracterizadas após o início do levantamento de informações para este catálogo.

Regiões caracterizadas

ARAXÁ

Na região de Araxá, a produção do Queijo Minas Artesanal é uma tradição de mais de duzentos anos. Os queijos pesam entre 1kg e 1,2 kg, com casca fina e amarelada. O interior deve ser homogêneo, com consistência semidura a macia, por vezes amanteigada, e cor de creme. O sabor é ácido, mas não picante.

Municípios:

Araxá, Campos Altos, Conquista, Ibiá, Pedrinópolis, Perdizes, Pratinha, Sacramento, Santa Juliana, Tapira e Uberaba.

Municípios da Microrregião de Araxá



220 110 0 220 km

**Queijo
Minas
Artesanal**
EMATER
Floraes Unidas



Queijo Dona Cecília

O produto se inspira na memória da matriarca da família, a avó dos atuais proprietários da queijaria. O aroma, a textura e o sabor conquistam os sentidos. E a embalagem é uma atração à parte, com imagens que remetem às lembranças dos produtos de antigamente.

- ▶ Fazenda São José
- ▶ Município: Santa Juliana
- ▶ Produtor: Reginaldo José Lemos
- ▶ Rebanho: Holandês



3º lugar no Concurso Regional do Queijo Minas Artesanal – 2021 / 2º lugar Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal – 2021 / Medalha de Ouro na Expoqueijo Brasil 2021 – Araxá International Cheese Awards



[@queijodonacecilia](https://www.instagram.com/queijodonacecilia)



(34) 99104-2005 – Reginaldo / (34) 99835-1801 – Julia



multipla.ad@gmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijaria LAN

Sabor marcante, principalmente quando mais maturado. Harmoniza muito bem com vinhos e agrada também a quem prefere consumi-lo derretido, em sanduíches.

- ▶ Fazenda Chapéu
- ▶ Município: Campos Altos
- ▶ Produtor: Wagner Antônio Nogueira
- ▶ Rebanho: Holandês



(37) 99942-9923 / 99869-0325 / 99192-9477



wagnerantonio@hotmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Minerim

Logo no primeiro ano de produção, em 2007, recebeu o primeiro prêmio, regional. Tem sabor suave e textura cremosa. Embalado a vácuo.

- ▶ Fazenda Só Nata
- ▶ Município: Araxá
- ▶ Produtor: Alexandre Honorato
- ▶ Rebanho: Girolando



7 vezes 1º lugar no Concurso Regional de Queijo Minas Artesanal / 1º lugar Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2009 / Ouro no III Prêmio Queijo Brasil (São Paulo) – 2017 / Medalha de Ouro na França – 2018 / Medalha de Ouro no Mundial do Queijo em Araxá – 2019 / Medalha de Prata na Expoqueijo Brasil 2021 – Araxá International Cheese Awards



[@queijo_minerim](https://www.instagram.com/queijo_minerim)



(34) 99116-8660 – (34) 99829-1772



alexhonorato@hotmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Pingo da Serra

Apaixonada por queijos desde a infância, Maria Geralda de Souza Silva aprendeu os segredos da produção com o pai. Em 2020, o estabelecimento conquistou a habilitação sanitária pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). É possível conhecer a produção na propriedade, mediante agendamento.

- ▶ Fazenda Antas
- ▶ Município: Tapira
- ▶ Produtora: Maria Geralda de Souza Silva
- ▶ Rebanho: Girolando



Medalha de Prata na Expoqueijo Brasil 2021 – Araxá International Cheese Awards



@pingodaserra



(34) 98834-5915



pingodaserra52@gmail.com



Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo Sítio Real

A produção foi iniciada em 2014 e está em constante aprimoramento, inclusive com visita a produtores na França. A propriedade está aberta à visitação, mediante agendamento, e oferece hospedagem. Participa dos roteiros turísticos “Café, Queijo e Cachaça” e “Associação de Turismo Rural, Ecológico e Aventuras de Araxá e Região – Cerrado dos Arachás”.

- ▶ Sítio Real
- ▶ Município: Araxá
- ▶ Produtor: João Vitor Gondim Ávila
- ▶ Rebanho: Jersey



1º lugar Concurso Regional de Queijo Minas Artesanal – 2015 / 3º lugar Concurso Regional de Queijo Minas Artesanal – 2016 / 1º lugar Concurso Regional de Queijo Minas Artesanal – 2017 / 1º lugar (degustação popular) no Festival do Queijo Artesanal (Serraria Souza Pinto/ BH) – 2017 / 2º lugar Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2017 / Ouro e Super Ouro no III Prêmio Queijo Brasil (São Paulo) – 2017 / 2º lugar Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2018 / 1º lugar Concurso Regional de Queijo Minas Artesanal – 2021 / 3º lugar Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2021 / Medalha de Prata na Expoqueijo Brasil 2021 – Araxá International Cheese Awards



www.facebook.com/sitiorealaraxa



@sitiorealaraxa



(34) 99950-5960 – Marcos Vinicius / (34) 98806-9119 – João Vitor



sitioreal@hotmail.com / reinaldolat@gmail.com



Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo Portal da Canastra

A produção começou pequena, com um ou dois queijos por semana, para o café da manhã dos hóspedes do hotel que funciona na fazenda. O produto agradou tanto que foi necessário produzir comercialmente, o que estimulou a busca pela certificação. A fazenda tem pousada, com lazer, loja e visita guiada à queijaria.

- ▶ Fazenda Nova Suécia
- ▶ Município: Sacramento
- ▶ Produtora: Carolina Bavaresco Guarita Ferrand
- ▶ Rebanho: Holandês e Jersey



5º lugar Concurso Regional – 2014 / 4º lugar Concurso Regional – 2015 / 5º lugar Concurso Regional – 2016



@fazendaportal dacanastra



(16) 98165-7000 / (16) 98165-7000 – Álvaro



hotel@fazendaportal dacanastra.com



Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Torta de tomate com Queijo
Minas Artesanal Araxá

- ▶ Chef de cozinha da Confraria dos Fellows – Uberaba
- ▶ Responsável pela realização de diversos eventos gastronômicos de cunho social e beneficentes para arrecadação de recursos para entidades carentes de Uberaba.

Torta de tomate com Queijo Minas Artesanal Araxá

Ingredientes:

- ▶ Massa folhada suficiente para fazer a sua casca
- ▶ Mostarda Dijon extraforte para molhar o interior
- ▶ Tomates cortados suficientes para preencher a torta com uma única camada
- ▶ Sal e pimenta-do-reino moída a gosto
- ▶ Várias pitadas grandes de ervas de Provence (ou uma mistura de erva italiana, se você não encontrar)
- ▶ Azeite extravirgem, conforme necessário
- ▶ 200 g de Queijo Minas Artesanal Araxá, recém-ralado.
- ▶ Ervas frescas picadas para enfeitar

Modo de preparo:

- ▶ Pré-aqueça o forno a temperatura de 200 °C
- ▶ Montar a torta utilizando a massa folhada, depois de montada, levar ao congelador ou freezer por 10 minutos, para que a massa fique firme o suficiente para que possamos manipular.
- ▶ Faça furos com o garfo em toda extensão da torta, para que ao assar, a massa não estufe.
- ▶ Pré-asse a torta por 10 minutos, e deixe descascar por mais 10, para fazer a montagem final da torta.
- ▶ Espalhe a mostarda Dijon no fundo da torta, e seja bem generoso, cobrindo todo o fundo.
- ▶ Corte os tomates em rodela médias, e cubra todo o fundo, sem empilhar, para que todos assem de forma igual.
- ▶ Tempere com sal e pimenta-do-reino, e jogue as ervas de Provence sobre os tomates.
- ▶ Cubra os tomates com uma quantidade bem generosa de queijo ralado.
- ▶ Jogue um fio de azeite sobre o queijo e leve para assar por 25 a 30 minutos, ou até que a massa esteja bem corada.

Regiões caracterizadas

CAMPO DAS VERTENTES

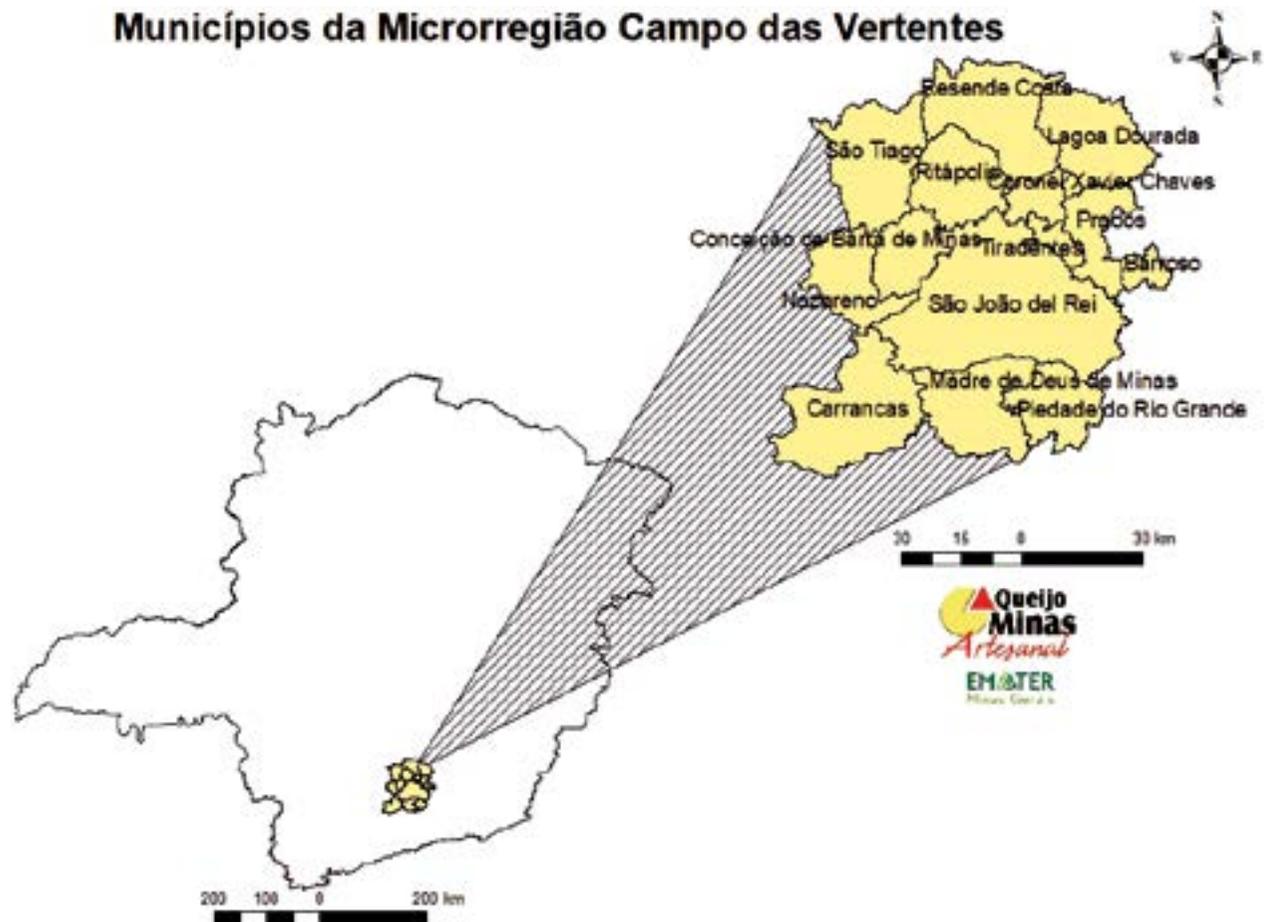
O processo de fabricação do Queijo Minas Artesanal do Campo das Vertentes mantém-se fiel ao modo de fazer dos primeiros moradores da região, no Sudeste do Estado. O queijo é produzido com peso entre 700 g a 1 kg, com o interior semiduro, de cor branca-amarelada. O sabor é ligeiramente ácido, porém suave.

Municípios:

Barroso, Conceição da Barra de Minas, Coronel Xavier Chaves, Carrancas, Lagoa Dourada, Madre de Deus de Minas, Nazareno, Prados, Piedade do Rio Grande, Resende Costa, Ritópolis, Santa Cruz de Minas, São João del-Rei, São Tiago e Tiradentes.



Municípios da Microrregião Campo das Vertentes





Queijo Catauá

A alimentação natural das vacas Jersey, tratadas com homeopatia, garante o leite de qualidade. A iguaria tem sabor ligeiramente ácido, levemente salgado, casca dourada e “olhadura” seca bem característica. O sítio participa da Rota do Queijo das Vertentes e do Circuito Turístico Trilha dos Inconfidentes.

- ▶ Sítio Coqueiro
- ▶ Município: Coronel Xavier Chaves
- ▶ Produtor: João Dutra
- ▶ Rebanho: Jersey



Ouro no III Prêmio Queijo Brasil – 2017 / Ouro no IV Prêmio Queijo Brasil – 2018 / Medalha de Ouro no Mundial do Queijo em Araxá – 2019



www.facebook.com/catauaqueijodamantiqueira



[@queijocataua](https://www.instagram.com/queijocataua)



(32) 98888-5112 / (32) 3373-2200



queijodamantiqueira@gmail.com



www.cataua.com.br



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



QMA Jacuba

Amanteigado, de sabor suave, casca amarelada. A propriedade tem sistema de produção agroecológico e participa da Rota do Queijo das Vertentes, com hospedagem e visitas à produção. Em 2020, o queijo obteve o Selo Arte.

- ▶ Fazenda DuJAPA
- ▶ Município: Coronel Xavier Chaves
- ▶ Produtora: Maria Teresa Viana Boari
- ▶ Rebanho: Jersey



1º lugar no Concurso Regional de Queijo Minas Artesanal – 2021 / 1º lugar no Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2021



[@qma.jacuba](https://www.instagram.com/qma.jacuba)



(32) 99832-6609 / (32) 98421-3322



qma.jacuba@gmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Sabores do Sítio

Casca amarelada, textura cremosa e sabor suave. Os queijos são oferecidos nos tamanhos de 500 g e 850 g, com maturação de 22 dias. É possível conhecer a produção, degustar e comprar na loja da propriedade, que participa da Rota do Sabor, de Tiradentes.

- ▶ Sítio da Conquista
- ▶ Município: Tiradentes
- ▶ Produtor: Lúcia Maria Resende
- ▶ Rebanho: Jersey



1º lugar no 9º Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2016 / Ouro (Campo das Vertentes) no 10º Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2017 / Prata (Campo das Vertentes) no 11º Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2018 / 1º lugar no Concurso de Júri Popular promovido pela FAEMG – 2017 / Medalha de bronze – Concours Mondial du Fromage (França) – 2017 / Medalhas de Prata e Bronze no Mundial do Queijo em Araxá – 2019 / 2º lugar no Concurso Regional de Queijo Minas Artesanal – 2021



www.facebook.com/saboresdositio



[@sabores.do.sitio](https://www.instagram.com/sabores.do.sitio)



(31) 98979-0490



luciamresende@yahoo.com.br



www.saboresdositio.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijos Tarôco

A fabricação começou em 2014, por iniciativa de Dona Trindade, matriarca da família de origens italianas. Um dos destaques é o “Tarocão”, com cerca de 2 kg e maturação de cinco meses. Os queijos têm sabor manteigoso, leve, acidez e picância discretas, com as olhaduras características da microrregião.

- ▶ Propriedade Queijos Tarôco
- ▶ Município: São João del-Rei
- ▶ Produtor: Eurico Tarôco
- ▶ Rebanho: Holandês



3º lugar no 10º Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2017 / Bronze no III Prêmio Queijo Brasil – 2017 / 3º lugar no 11º Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2018 / Bronze no V Prêmio Queijo Brasil – 2019



[Facebook.com/Queijostaroco](https://www.facebook.com/Queijostaroco)



[@queijos_taroco](https://www.instagram.com/queijos_taroco)



(32) 98445-8793 / (32) 98445-8793 / (32) 3373-2095



joelmataroco@gmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Risoto de Quiabo Com Frango Grelhado

- ▶ Chef Boulanger desde 1996
- ▶ Gastrônomo, pela universidade Anhembi Morumbi (SP)
- ▶ Cozinheiro profissional pelo SENAC Minas
- ▶ Sommelier pela ABS/MG
- ▶ Pós-graduado em gestão de segurança alimentar e em cozinha brasileira
- ▶ Extensão universitária em cozinha molecular e em food design

Risoto de Quiabo Com Frango Grelhado

Caldo de legumes

Ingredientes:

- ▶ 100 g de cebola em cubos
- ▶ 50 g de cenoura em cubos
- ▶ 50 g de salsão em cubos
- ▶ 50 g de alho-poró em cubos
- ▶ 2 litros de água
- ▶ 2 folhas de louro

Modo de preparo:

- ▶ Em uma panela, adicionar todos os ingredientes e deixar em fervura baixa por 20 minutos, coar e reservar o caldo

Risoto de quiabo

Ingredientes:

- ▶ 2 litros de caldo de vegetais
- ▶ 100 g de cebola em brunoise (cubos pequenos)
- ▶ 150 g de manteiga integral sem sal
- ▶ 500 g arroz arbóreo
- ▶ 400 ml de vinho branco seco
- ▶ Sal refinado a gosto
- ▶ Pimenta-do-reino branca moída a gosto
- ▶ 100 g Queijo Minas Artesanal ralado médio
- ▶ 8 quiabos médios

Modo de preparo:

- ▶ Cortar os quiabos em rodela, deixando alguns cortados pela metade para decoração. Grelhar levemente com um pouco de manteiga e reservar.
- ▶ Em uma panela, levar o caldo de vegetais ao fogo para aquecer. Abaixar o fogo e manter o fundo aquecido.

- ▶ Levar uma panela média ao fogo médio para aquecer. Acrescentar parte da manteiga e esperar derreter.
- ▶ Acrescentar a cebola cortada em brunoise e suar até que fique macia.
- ▶ Acrescentar o arroz arbóreo, sem lavar, na panela e mexer até que os grãos estejam envoltos pela manteiga. Acrescentar o vinho branco e reduzir até quase seco.
- ▶ Aumentar o fogo para alto e acrescentar o fundo aquecido, aos poucos, mexendo constantemente.
- ▶ Desligar o fogo um ponto antes de finalizar, pois o arroz continua absorvendo o caldo.
- ▶ Temperar com sal e pimenta-do-reino branca moída.
- ▶ Adicionar manteiga gelada, em pedaços, e mexer vigorosamente. Adicionar o queijo ralado e adicionar os quiabos grelhados, mexendo levemente para não quebrar os quiabos.

Modo de preparo:

- ▶ Em uma panela, adicionar todos os ingredientes e deixar em fervura baixa por 20 minutos, coar e reservar o caldo

Frango grelhado

Ingredientes:

- ▶ 2 filés de peito de frango limpo
- ▶ Sal a gosto
- ▶ Pimenta-do-reino moída na hora a gosto
- ▶ 15 g de manteiga clarificada

Modo de preparo:

- ▶ 2 filés de peito de frango limpo
- ▶ Aquecer uma panela de ferro fundido, até estar bem quente. Adicionar a manteiga clarificada.
- ▶ Temperar os filés com sal e pimenta-do-reino e grelhar. Se necessário adicionar gotas de água na panela quente para deglacear o fundo e corar o frango.

Modo de preparo:

- ▶ Em um prato adicionar o risoto, decorando com as metades dos quiabos grelhados e o frango grelhado.

Regiões caracterizadas

CANASTRA

O Queijo Minas Artesanal da Canastra apresenta características físicas e sensoriais inconfundíveis, determinadas por um conjunto de fatores relacionados ao clima, topografia e altitude. O resultado desse microclima único é um queijo de agradável sabor ácido, com textura homogênea, que varia de semi-dura a macia, em cor creme-claro. As peças têm entre 1 kg e 1,2 kg.

Municípios:

BambuÍ, Córrego Danta, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São João Batista do Glória, São Roque de Minas, TapiraÍ e Vargem Bonita.



Municípios da Microrregião da Canastra





Queijo Fazenda Jacob

Casca amarela, sabor levemente ácido, com agradável aroma de manteiga. Interessante que, em algumas épocas do ano, o sabor se torna levemente adocicado, devido às influências naturais do clima e da pastagem no leite. Obteve o Selo Arte em 2019. A propriedade permite visitas agendadas.

- ▶ Fazenda São Bento Jacob
- ▶ Município: São Roque de Minas
- ▶ Produtor: Vivaldo da Silva Pereira
- ▶ Rebanho: Holandês e Jersey



Prata no 1º Prêmio do Queijo Canastra – 2016 / Ouro no 2º Prêmio do Queijo Canastra – 2017 / Bronze no III Prêmio Queijo Brasil – 2017 / Prata no IV Prêmio Queijo Brasil – 2018 / Bronze no V Prêmio Queijo Brasil – 2019 / Bronze no Mundial do Queijo do Brasil (Araxá) – 2019 / Prata no Mundial do Queijo do Brasil (Araxá) – 2019 / 3º lugar no Concurso Regional de Queijo Minas Artesanal (Canastra) – 2021 / 5º lugar no Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal – 2021



www.facebook.com/queijojacob-108613283919697



[@queijojacob](https://www.instagram.com/queijojacob)



(37) 99863-1764



queijojacob@hotmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Marisa

Cor amarela, peso em torno de 1,2 kg. O queijo é curado por no mínimo 14 dias, embalados em plástico filme ou papel-manteiga. É possível conhecer de perto a fabricação, com agendamento. E a propriedade oferece serviços de refeições aos visitantes.

- ▶ Fazenda Estrela da Boa Vista
- ▶ Município: Tapiraí
- ▶ Produtor: Wander Júnior de Carvalho
- ▶ Rebanho: Holandês, Jersey e Girolando



2º lugar no 8º Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2015 / Ouro e prata no V Prêmio Queijo Brasil – 2019 / Diversos prêmios regionais e municipais



www.facebook.com/queijocanastramarisa



[@queijocanastra_marisa](https://www.instagram.com/queijocanastra_marisa)



(34) 99919-6864



wandercarvalhoptc@leitecorte.com.br



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Pingo do Mula

O nome curioso vem de pingo, o fermento lácteo natural utilizado na produção, e Mula, como uma homenagem ao patriarca, conhecido como “Mula Véia”. O leite é de vacas de raças selecionadas e tratadas com homeopatia. Tem registro no Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e Selo Arte.

- ▶ Fazenda São Tiago Batatas
- ▶ Município: São Roque de Minas
- ▶ Produtor: Paulo Henrique de Matos Almeida
- ▶ Rebanho: Holandês e Jersey



2 Medalhas de Bronze no III Prêmio Queijo Brasil – 2017 / Medalha de Ouro IV Prêmio Queijo Brasil (Extramaturado) – 2018



www.facebook.com/pingodomula



[@pingodomula](https://www.instagram.com/pingodomula)



(37) 99911-3532



pingodomula@gmail.com



www.pingodomula.com.br



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo do Cláudio

Há cinco anos, o produtor decidiu passar a maturar os queijos, que antes eram vendidos frescos, para agregar valor. Detém o Selo Arte, o que permite vender para todo o Brasil. O produtor recebe visitas na propriedade mediante agendamento.

- ▶ Fazenda São Bento
- ▶ Município: São Roque de Minas
- ▶ Produtor: Claudiano Ribeiro de Lima
- ▶ Rebanho: Holandês, Jersey, Girolando, Gir, Mestiço



Bronze no Mundial du Fromage (França) – 2019 / Ouro, prata e bronze no Mundial do Queijo do Brasil (Araxá) – 2019 / Prata no V Prêmio Queijo Brasil – 2019



[@queijo_do_claudio](https://www.instagram.com/queijo_do_claudio)



(37) 99967-6717



queijodoaudio@gmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo do Miguel

Todos os queijos são marcados com a letra M e, por meio da etiqueta de caseína, é possível rastrear a data de produção e procedência. Vendido em dois tipos: Tradicional, de aroma suave e amanteigado, sabor levemente ácido e textura compacta e macia; e o Real, com aroma marcante, rica presença de olhaduras e sabor frutado.

- ▶ Fazenda Santiago Manjolo
- ▶ Município: São Roque de Minas
- ▶ Miguel Marcélio de Faria
- ▶ Rebanho: Holandês, Jersey, Girolando



Bronze no Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2017 / Ouro no IV Prêmio Queijo Brasil – 2018 / Bronze no Mundial du Fromage (França) – 2019 / 1º lugar no 17º Concurso Regional (Canastra) do Queijo Minas Artesanal – 2019 / Ouro (30 dias de maturação) no V Prêmio Queijo Brasil – 2019 / Ouro (60 dias de maturação) no V Prêmio Queijo Brasil – 2019



www.facebook.com/queijodomiguel



[@queijodomiguel](https://www.instagram.com/queijodomiguel)



(31) 99524-1139



queijodomiguel.canastra@gmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Reinaldo

Considerado como um diamante pelo produtor, o queijo tem casca lisa e amarelada, textura macia, com acentuada cremosidade e o sabor inconfundível da região da Canastra. A propriedade permite que os visitantes conheçam a fabricação.

- ▶ Fazenda Capivara
- ▶ Município: Vargem Bonita
- ▶ Produtor: Reinaldo de Faria Costa
- ▶ Rebanho: Mestiço



Medalha de Prata no II Mundial du Fromage (França) – 2017 / 1º lugar no Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2020



[@queijos_canastra_reinaldo](https://www.instagram.com/queijos_canastra_reinaldo)



(37) 3435-1109 / (37) 98805-1788



viniciuscosta918@yahoo.com.br



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Roça da Cidade

Cuidados com a saúde e alimentação do rebanho e apuro na higiene e boas práticas de fabricação são os cuidados para chegar a um produto de alta qualidade. A propriedade participa do roteiro turístico Rota do Queijo Canastra.

- ▶ Fazenda AgroSerra
- ▶ Município: São Roque de Minas
- ▶ Produtor: Hugo Faria Leite
- ▶ Rebanho: Girolando



Medalha de Prata no IV Prêmio Queijo Brasil – 2018 / Medalha de Prata no IV Mondial du Fromage (França) – 2019



www.facebook.com/rocadacidade



[@rocadacidade](https://www.instagram.com/rocadacidade)



(37) 98831-1250



contato@rocadacidade.com



www.rocadacidade.com



Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo Vale da Gurita

Casca amarelada, com mofo branco, e interior de textura macia. Apresenta leve picância e baixa acidez. A propriedade participa da Rota da Canastra e recebe visitantes sem necessidade de agendamento prévio.

- ▶ Fazenda Águas Claras
- ▶ Município: Delfinópolis
- ▶ Produtor: Arnaldo Adams Ribeiro Pinto
- ▶ Rebanho: Girolando



Medalha de Prata no II Mondial du Fromage (França) – 2017 / Medalha Super Ouro no IV Mondial du Fromage (França) – 2019 / Medalha de Ouro no Mundial do Queijo do Brasil (Araxá) – 2019



[@queijovaledagurita](https://www.instagram.com/queijovaledagurita)



(16) 3514-1815



meuqueijo@queijovaledagurita.com.br



www.queijovaledagurita.com.br



Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijos Capela Velha

O queijo tem massa homogênea e poucas olhaduras, cheiro de leite fresco, sabor suave, pouco teor de sal. A queijaria produz em dois tamanhos, a peça tradicional e o tipo merendeiro (menor). Guilherme Silva aprendeu o ofício com o avô e vem aprimorando os processos de fabricação, com ênfase na maturação.

- ▶ Fazenda São Bento Capela Velha
- ▶ Município: São Roque de Minas
- ▶ Produtor: Guilherme Henrique Silva
- ▶ Rebanho: Holandês e Mestiço



Prata no Mondial du Fromage (França) – 2017 / Bronze no III Prêmio Queijo Brasil – 2017 / Bronze no Mondial du Fromage (França) – 2019 / 2º lugar no Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2020



www.facebook.com/queijoscapelavelha



[@queijoscapelavelha](https://www.instagram.com/queijoscapelavelha)



(37) 98841-5523



queijoscapelavelha@yahoo.com.br



Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo do Zé Mário

Sabor leve, com toques adocicados e frutados. A casca amarelada é lavada. A produção pequena na fazenda garante a matéria-prima de qualidade para o queijo, que tem como ingredientes apenas o leite cru tirado na hora, pingo e sal. O reconhecimento do mercado consumidor é resultado de dedicação, vocação, história e muito trabalho.

- ▶ Fazenda São Bento Campo do Meio
- ▶ Município: São Roque de Minas
- ▶ Produtor: José Baltazar da Silva
- ▶ Rebanho: Mestiço



1º Lugar no Concurso de Queijo Minas Artesanal (Canastra/São Roque de Minas) – 2000 / 1º Lugar no Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2011 e 2012 / 2º Lugar no 9º Concurso Regional (Canastra) – 2017 / Medalha de Prata no Mundial du Fromage (França) – 2019



[@queijozemario](https://www.instagram.com/queijozemario)



(37) 99964-0614



Queijaria com registro no SIM (na data de atualização do catálogo)



Queijos do Gilson

O produtor chegou a trabalhar como office boy na capital mineira, mas a tradição familiar de mais de 150 anos falou mais alto. Os queijos, do tipo meia cura e curado, são oferecidos em formato tradicional, com 1,2 kg, e merendeiro (400 g). Quem quiser conhecer a fabricação pode agendar visitas à propriedade.

- ▶ Fazenda São Gerônimo
- ▶ Município: São Roque de Minas
- ▶ Produtor: Gilson Batista
- ▶ Rebanho: Girolando



Medalha de Bronze no Mundial do Queijo do Brasil (Araxá) – 2019 / Medalha de Bronze no V Prêmio Queijo Brasil – 2019



www.facebook.com/queijosdogilson



[@queijosdogilson](https://www.instagram.com/queijosdogilson)



(37) 99983-3774



gilson.b1010@gmail.com



Queijaria com registro no SIM (na data de atualização do catálogo)

Culinária regional

Chef Joanne Ribas



Tutu Canastreiro

- ▶ Fundadora da Culinária de Afeto
- ▶ Atua na gastronomia há mais de 20 anos

Ingredientes:

- ▶ Queijo Artesanal da Serra da Canastra (o quanto baste)
- ▶ 500 g de feijão carioca cozido
- ▶ 1 cebola branca
- ▶ Alho e sal a gosto
- ▶ Pimenta-do-reino a gosto
- ▶ Óleo de soja
- ▶ Farinha de mandioca fina
- ▶ Linguiça caipira
- ▶ Torresmo
- ▶ Almeirão escaldado
- ▶ Molho de tomate
- ▶ 2 ovos cozidos

Modo de preparo:

- ▶ Cozinhe o feijão com a cebola (não adicione sal), quando ele estiver no ponto, bata-o no liquidificador.
- ▶ Em uma panela, adicione o óleo de soja e frite o alho amassado ou em pequenos pedaços. Quando estiver douradinho coloque o sal.
- ▶ Após preparar o tempero, despeje o feijão na mesma panela e mexa bem. Quando começar a borbulhar, coloque a pimenta-do-reino e o Queijo Artesanal da Serra da Canastra.
- ▶ Para saber a quantidade certa de queijo, você deverá acrescentar este ingrediente até o caldo ficar com uma consistência semelhante a de um *aligot*.
- ▶ Quando o queijo estiver bem misturado ao feijão, coloque a farinha até atingir a consistência desejada. Continue mexendo para que o caldo não empelote.
- ▶ Quando o caldo estiver com uma boa consistência, finalize o prato com o almeirão, ovo, linguiça, torresmo e um pouco de molho de tomate.

Foto de Capa: Reprodução / TV Alterosa

Regiões caracterizadas

CERRADO

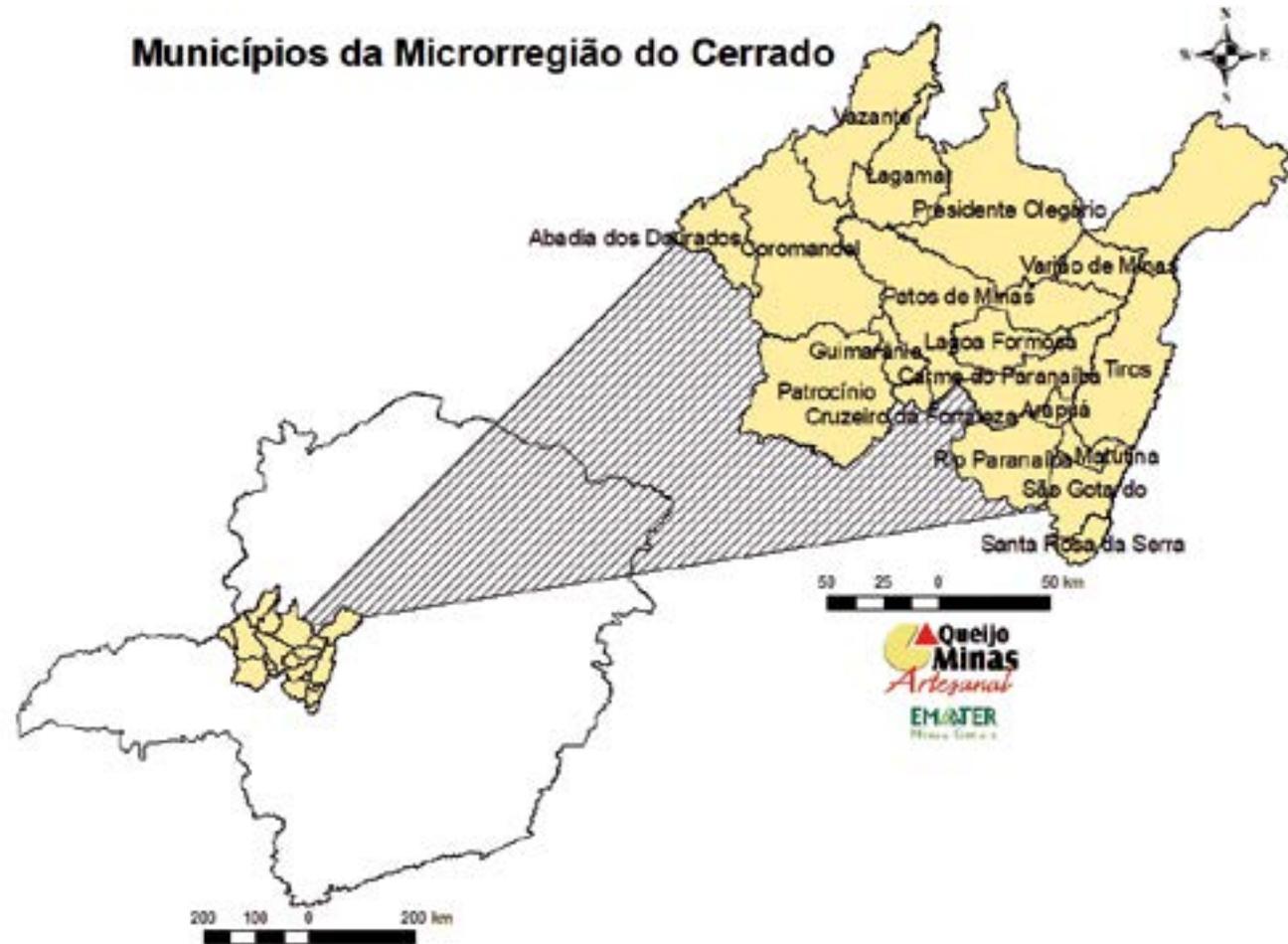
A região do Cerrado é composta por 19 municípios produtores de Queijo Minas Artesanal. A casca é fina, amarelada, com massa compacta, que varia de semidura a macia, e até ligeiramente amanteigada. O sabor ligeiramente ácido, sem ser picante, agrada aos diversos paladares.

Municípios:

Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarães, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Tiros, Varjão de Minas e Vazante.



Municípios da Microrregião do Cerrado





Queijo Eudes Braga

A produção começou em 2004, com o leite de apenas uma vaca. Atualmente, a fazenda produz 300 peças por dia, mas a capacidade instalada da queijaria comporta até uma tonelada. O queijo se destaca pela suavidade no sabor, típico da microrregião.

- ▶ Fazenda Campo do Meio
- ▶ Município: Carmo do Paranaíba
- ▶ Produtor: Eudes Anselmo de Assis Braga
- ▶ Rebanho: Holandês



2º lugar Etapa Regional (Cerrado) no Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2021



www.facebook.com/queijoeudesbraga



[@queijoeudesbraga](https://www.instagram.com/queijoeudesbraga)



(34) 99961-1196



granjaleiteiraeab@gmail.com



Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo Santa Clara Dourados

Sabor suave, textura macia e levíssima acidez, com sua típica cor branca-amarelada, revela a arte da maturação. O produto conquistou o primeiro Selo Arte do Cerrado Mineiro. É embalado a vácuo nos tamanhos-padrão (cerca de 900 g) e merendeiro (cerca de 350 g). A queijaria oferece visitas guiadas.

- ▶ Fazenda Santa Clara Dourados
- ▶ Município: Abadia dos Dourados
- ▶ Produtores: Dalmo Pereira e Maria Aparecida Machado Pereira (Cida)
- ▶ Rebanho: Holandês e Jersey



[@santaclara.dourados](https://www.instagram.com/santaclara.dourados)



99967-7034



cidamachadopereira1@gmail.com



Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo da Neide

O início foi tímido, com o leite de apenas três vacas. Agora, já bem conhecido na região, destaca-se pelo sabor extremamente suave, quase adocicado. Esse detalhe, acreditam os produtores, é o que mais atrai os consumidores.

- ▶ Fazenda Berrador
- ▶ Município: Carmo do Paranaíba
- ▶ Produtor: Cleno Boaventura Junior
- ▶ Rebanho: Holandês



2º lugar no Concurso Regional (Cerrado) de Queijo Minas Artesanal – 2019 / 5º lugar no 12º Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2019



[@neidequeijosdocerrado](https://www.instagram.com/neidequeijosdocerrado)



(34) 99104-1122



hugomelocp@hotmail.com



Queijaria com registro no SIM (na data de atualização do catálogo)



Queijo Ildeu Brandão

A avó e a mãe do produtor, exímias queijeiras, passaram a ele todo o conhecimento para obter um produto único. O tamanho segue a média regional, de aproximadamente 1,3 kg. O sabor é suave e, quando submetido a temperaturas elevadas, adquire consistência de creme pastoso.

- ▶ Fazenda Boa Esperança
- ▶ Município: Carmo do Paranaíba
- ▶ Produtor: Ildeu Pereira Brandão
- ▶ Rebanho: Holandês



(34) 3851-3579 / (34) 99918-3870



sirleneandradeb@hotmail.com



Queijaria com registro no SIM
(na data de atualização do catálogo)



Queijaria Coisas de Mineiro Uai

Vendido em peças de 1 kg a 1,1 kg, apresenta sabor ligeiramente ácido, mas não picante. A propriedade oferece hospedagem aos visitantes, que podem acompanhar as atividades nas instalações da queijaria.

- ▶ Fazenda Santo Antônio
- ▶ Município: Patrocínio
- ▶ Produtor: Luiz Henrique de Almeida
- ▶ Rebanho: Holandês, Girolando



(34) 99937-1397



Queijaria com registro no SIM
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Carmense

Apresenta as características específicas da microrregião do Cerrado. O elevado teor de gordura do leite de vacas holandesas deixa a massa do queijo untuosa, com uma coloração amarelada, principalmente quando bem maturado.

- ▶ Fazenda Campo do Meio
- ▶ Município: Carmo do Paranaíba
- ▶ Produtor: Alaor Martins Vargas
- ▶ Rebanho: Holandês



3º lugar Etapa Regional (Cerrado) do Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2021



(34) 99924-2834



catilei_enf@yahoo.com.br



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Bruschettas

- ▶ Personal chef
- ▶ Membro da Aprocer (Associação de Produtores de Queijo Minas Artesanal do Cerrado)

“A inspiração desta torrada é a Itália. O manjeriço entra nesta composição de sabores para aromatizar e equilibrar a acidez do tomate. O nosso queijo derrete e emite seus aromas, deixando esta torradinha um aperitivo saboroso e irresistível. Sobretudo, muitíssimo fácil de fazer.”

Ingredientes:

- ▶ 6 pães tipo francês integral amanhecido
- ▶ 500 g de tomates maduros e firmes picados em cubinhos, com sementes
- ▶ 1 dente de alho bem socado
- ▶ 1 chávena de azeitonas pretas picadas
- ▶ 3 colheres (sopa) de azeite
- ▶ Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto
- ▶ 200 g de queijo minas artesanal meia cura ralado
- ▶ 200 g de manteiga em temperatura ambiente
- ▶ Folhas de manjeriço bem lavadas e escorridas em papel-toalha

Modo de preparo:

- ▶ Numa tábua, corte os pães em fatias de 1,5 cm de espessura.
- ▶ Passe manteiga em um dos lados.
- ▶ Distribua as fatias do pão num tabuleiro e reserve.
- ▶ Para fazer o recheio, coloque em uma tigela o tomate, a azeitona, o alho, as folhas de manjeriço e tempere com o azeite, o sal e a pimenta-do-reino moída na hora. Misture bem.
- ▶ Com a ajuda de uma colher, coloque esta mistura sobre as fatias de pão.
- ▶ Salpique o queijo ralado por cima de cada fatia, com fartura.
- ▶ Leve ao forno pré-aqueça a 200 °C, até derreter o queijo.
- ▶ Sirva em seguida.

Regiões caracterizadas

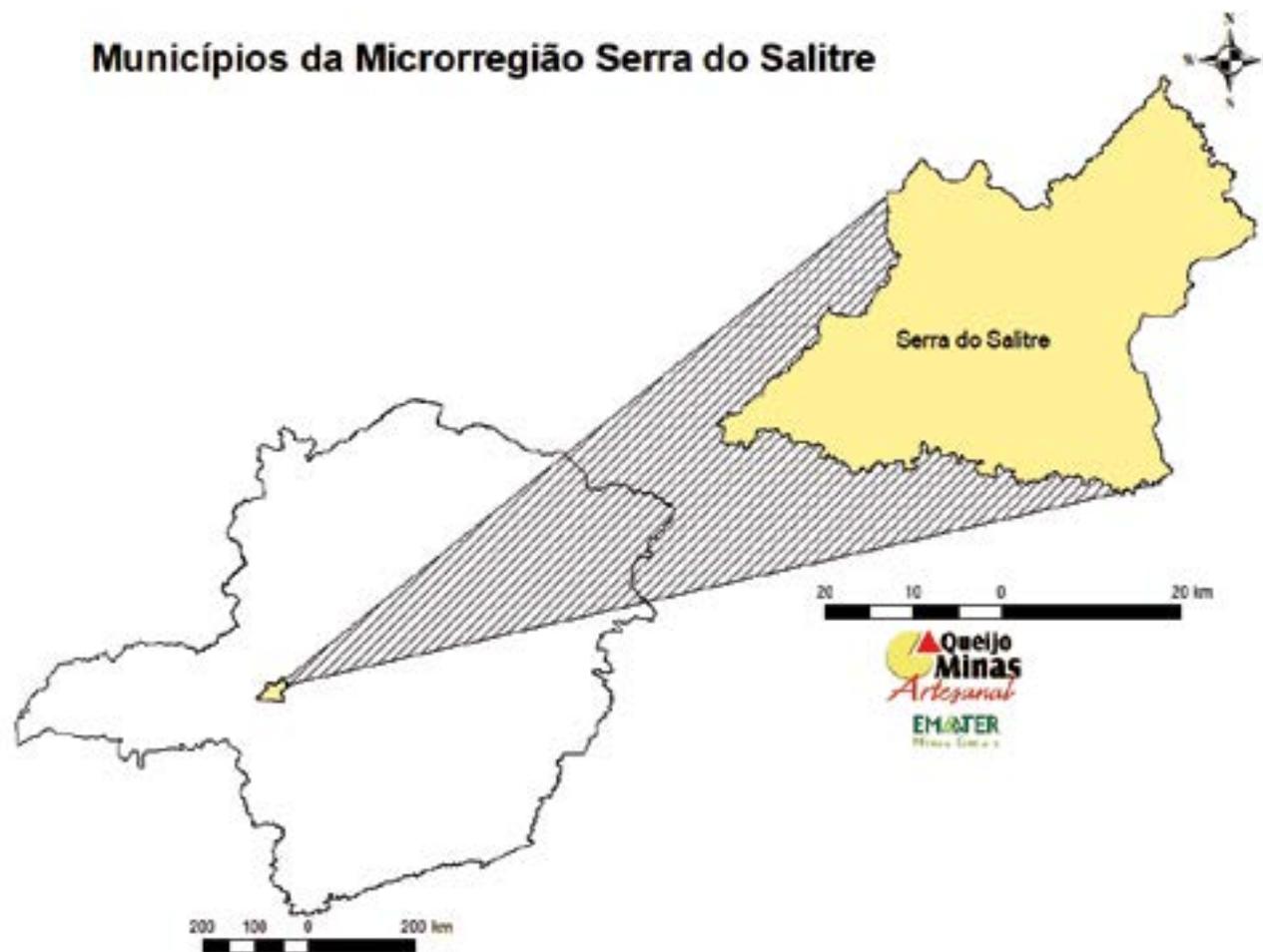
SERRA DO SALITRE

Na Serra do Salitre, a produção do Queijo Minas Artesanal é concentrada no município que dá nome à região. O produto se destaca pela cor amarelo-ouro, consistência compacta e sabor suave, com baixa acidez, em peças que variam de 800 g a 1,2 kg.

Município:

Serra do Salitre

Municípios da Microrregião Serra do Salitre





Queijo Imperial

O produtor integrou a Comissão Técnica do Estado de Minas Gerais/Brasil/França para criar qualidade para os queijos de leite cru em 1999/2000. Os queijos são produzidos com leite de vacas criadas sem uso de hormônios para indução de lactação. A alimentação dos animais é enriquecida com algas marinhas.

- ▶ Fazenda Pavão
- ▶ Município: Serra do Salitre
- ▶ Produtor: João José de Melo
- ▶ Rebanho: Girolando



Prata (Queijo Imperial Faixa Azul) no Mundial do Queijo do Brasil (Araxá) – 2019 / Bronze (Queijo meia cura natural 40 dias) no Mundial do Queijo do Brasil (Araxá) – 2019 / Bronze (Queijo Imperial Rubi) no Mundial do Queijo do Brasil (Araxá) – 2019 / 1º lugar na Etapa Regional (Serra do Salitre) do Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2021 / Medalha de Ouro na Expoqueijo Brasil – Araxá International Cheese Awards (Queijo Imperial Rubi) – 2021 / Medalha de Bronze na Expoqueijo Brasil – Araxá International Cheese Awards (Queijo Imperial) – 2021



www.facebook.com/joaosemelo



[@fazenda.pavao](https://www.instagram.com/fazenda.pavao)



(34) 99961-2284



queijoimperial@gmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)

Culinária regional

Chef Juninho Rocha (Com as Cozinheiras Elizaide, Palmira, Marinês e Marilene)



Rocambole de
Fraldinha com Queijo
da Serra do Salitre



- ▶ Proprietário do Botequimho Restaurante e Buffet (Serra do Salitre)

Ingredientes:

- ▶ 1 peça de fraldinha bovina (aproximadamente 1 kg)
- ▶ 500 g de Queijo Minas Artesanal da Serra do Salitre
- ▶ 250 g de creme de leite
- ▶ 100 g de creme de cebola
- ▶ 5 dentes de alho
- ▶ 2 cebolas médias
- ▶ Pimenta-do-reino
- ▶ Pimenta calabresa
- ▶ Sal a gosto

Modo de preparo:

- ▶ Limpe a fraldinha retirando o excesso de gordura. Abra a fraldinha ao meio, sem separar as partes, deixando-a com uma espessura uniforme.

- ▶ Bata todos os temperos no liquidificador. Tempere a fraldinha e deixe descansar por 30 minutos.
- ▶ Após descansar, distribua 300 g de queijo Minas da Serra do Salitre, cortado em fatias, sobre a fraldinha. Enrole como rocambole e amarre com barbante culinário.
- ▶ Coloque numa assadeira, envolta em papel-alumínio. Leve ao forno pré-aquecido a 200 °C por aproximadamente 1 hora.
- ▶ Após assar, sirva com o molho de queijo.
- ▶ Acompanhe com salada de folhas.

Ingredientes para o molho:

- ▶ 250 g de creme de leite
- ▶ 200 g de queijo Minas da Serra do Salitre
- ▶ Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto

Modo de preparo do molho:

- ▶ Leve esses ingredientes em fogo baixo até que se forme um molho cremoso e uniforme.

Regiões caracterizadas

SERRAS DA IBITIPOCA

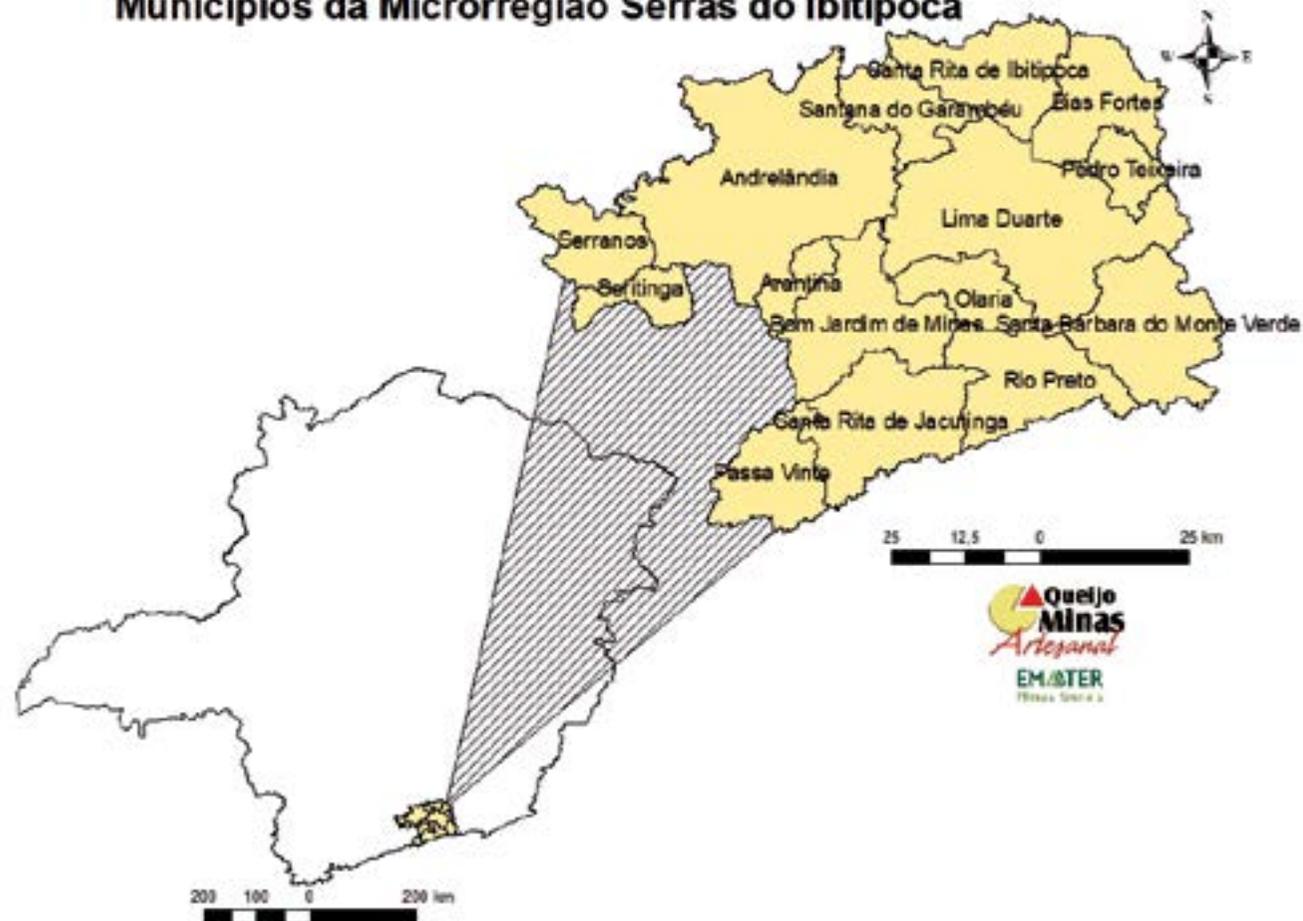
A grande diversidade de relevo é característica da região das Serras da Ibitipoca. A microbiota típica e o modo de fazer tradicional resulta em um queijo amarelo-claro semiduro, com o centro mais macio e sabor suave, apenas levemente ácido.

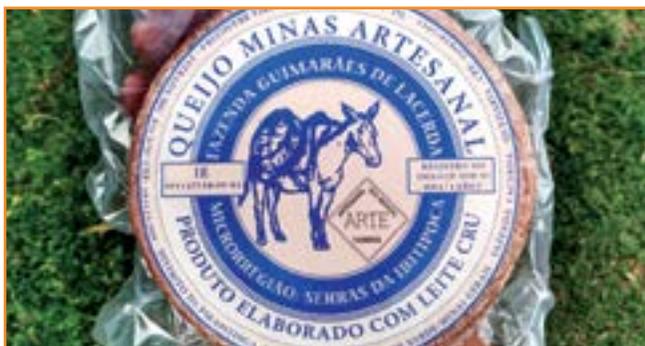
Município:

Andrelândia, Arantina, Bias Fortes, Bom Jardim de Minas, Lima Duarte, Olaria, Passa-Vinte, Pedro Teixeira, Rio Preto, Santa Bárbara do Monte Verde, Santa Rita do Ibitipoca, Santa Rita do Jacutinga, Santana do Garambéu, Seritinga e Serranos.



Municípios da Microrregião Serras do Ibitipoca





Queijo Fazenda Guimarães de Lacerda

Queijo produzido artesanalmente com prensa manual. O período de maturação varia entre 60 e 150 dias, em temperatura ambiente. De casca amarelada e sabor intenso.

- ▶ Fazenda Guimarães de Lacerda
- ▶ Município: Santa Bárbara do Monte Verde
- ▶ Produtor: Antônio Henrique Duarte Lacerda
- ▶ Rebanho: Girolando, Mestiço



[@fazenda_lacerda](#)



(32) 99979-3388



fazlacerda@outlook.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)

Culinária regional

Chef Ana Paula dos Reis Esteves



Matula
Grotão da
Ibitipoca

- ▶ Membro do Slow Food Brasil
- ▶ Membro da FIC BRASILE , Federação Italiana de Chefs
- ▶ Curadora dos Festivais Gastronômicos de Ibitipoca, Sabores da Serra (2017 e 2018)

Matula Grotão da Ibitipoca

Ingredientes:

- ▶ 250 gramas de queijo cortado em cubinhos
- ▶ 2 xícaras de farinha de milho biju
- ▶ 1 colher de sopa de gordura de porco
- ▶ 3 ovos
- ▶ 1 colher de sopa de manteiga
- ▶ 1 xícara de açúcar cristal ou a gosto

Modo de preparo:

- ▶ Coloque a gordura de porco em uma panela aquecida, acrescente os ovos, mexa bem. Acrescente a manteiga, mexa um pouco. Adicione a farinha, o açúcar e o queijo. Misture tudo até que o queijo derreta um pouco.
- ▶ Finalizar com pérolas de queijo artesanal e leve toque de pó dourado.

Receita de Miramar de Oliveira Alves, com adaptação da Chef Ana Paula Esteves – Fazenda Grotão, Lima Duarte – MG

Regiões caracterizadas

SERRO

O modo de fazer tradicional e as condições de clima e solo conferem as características peculiares de sabor e identidade ao Queijo Minas Artesanal do Serro. A ação das bactérias encontradas no solo dos arredores da Serra do Espinhaço proporcionam o sabor levemente ácido, porém suave, dos queijos da região. As peças, de 700 g a 1,2 kg, apresentam consistência compacta, cor amarelada e interior semiduro.

Municípios:

Alvorada de Minas, Coluna, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Matelândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro.

Municípios da Microrregião do Serro



200 100 0 200 km

Queijo
Minas
Artesanal
EMATER
Minas Gerais



Queijo Altamira

A atividade é tradição na família por três gerações. A produção diária é de aproximadamente 30 peças por dia.

- ▶ Fazenda Queixada
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Produtor: Makson Vinícius de Pinho
- ▶ Rebanho: Mestiço



(33) 99921-8944



maksonvinicius51@gmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Tradição Simões Barbosa

Queijo conta com o Selo Arte, de reconhecimento nacional pelas boas práticas de produção. A propriedade faz agendamento para receber visitantes.

- ▶ Fazenda Santo Antônio
- ▶ Município: Alvorada de Minas
- ▶ Nome do produtor: Guilherme Acácio Simões Brandão
- ▶ Rebanho: Girolando



(31) 98219-0069



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Sô Toní

A receita do queijo é utilizada pela família há mais de 300 anos. A queijaria adota padrões sanitários reconhecidos em todo o país e dispõe do Selo Arte, que atesta as boas práticas de fabricação e garantia de segurança do alimento para o consumidor. A fazenda agenda visitas.

- ▶ Fazenda Sobrado
- ▶ Município: Paulistas
- ▶ Nome do produtor: Raimundo Nonato de Santa Rita
- ▶ Rebanho: Jersey



1º lugar no Concurso Municipal de Paulistas – 2019 / 1º lugar no Concurso do Queijo Minas Artesanal da Região do Serro – 2019 / Medalha de Bronze no Prêmio Brasil do Queijo em Florianópolis – 2019



facebook.com/queijariasotoni



@queijariasotoni



(33) 99811-5602



nonato.santarita77@gmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Minas Artesanal Simões

Queijo produzido em uma fazenda centenária, que une tradição com o uso de tecnologias sustentáveis. Apresenta coloração branca-amarelada e crosta fina. De aroma levemente frutado, branda acidez, massa fechada, consistência leve e cremosa.

- ▶ Fazenda Santa Cruz
- ▶ Município: Dom Joaquim
- ▶ Nome do produtor: Onofre Manuel Barbosa
- ▶ Rebanho: Girolando



(33) 98835-0083



quejariasimoes@gmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Serra do Cigano

A tradição de produzir queijo existe há mais de dois séculos, atravessando gerações na família. Queijo com sabor característico, pouco sal, e leve acidez.

- ▶ Sítio Santiago
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Nome do produtor: Ronaldo dos Anjos Filho
- ▶ Rebanho: Mestiço



(33) 99967-4174



ronaldodosanjos467@gmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Santana

Queijos com massa uniforme, textura macia, sabor marcante, com baixa acidez e levemente picantes. Para os paladares mais apurados, é possível identificar notas amanteigadas e amadeiradas. É possível agendar visitas à fazenda. Os queijos já receberam vários prêmios.

- ▶ Fazenda Turvo
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Nome do produtor: Lindomar Santana dos Santos
- ▶ Rebanho: Girolando, Mestiço



1°, 2° e 3° lugares no Prêmio Queijo Brasil – 2017 / 2° e 3° lugares no Prêmio Queijo Brasil – 2018 / 2° lugar no Mundial do Queijo do Brasil – 2019 / 2° lugar no Mundial do Queijo da França – 2019



www.facebook.com/queijomaturadosantana



[@queijomaturadosantana](https://www.instagram.com/queijomaturadosantana)



(33) 9985-7759



queijosantana@hotmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Recanto dos Pimentas

Queijo de sabor adocicado e aroma suave. A acidez média e agradável ajuda a tornar a massa mais cremosa na boca. A família produz queijos há seis gerações. A propriedade recebe visitantes interessados em ver de perto a produção.

- ▶ Fazenda do Sapé
- ▶ Município: Alvorada de Minas
- ▶ Nome da produtora: Neusa Alves Pimenta
- ▶ Rebanho: Girolando



Prêmio Queijo Brasil – 2016



(38) 99941-2606 / (38) 99946-9243



neusaalvespimenta228@gmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Saboroso

A produção segue a tradição familiar. O queijo apresenta consistência firme, sabor suave e pouco sal. A produção é de aproximadamente 10 peças por dia.

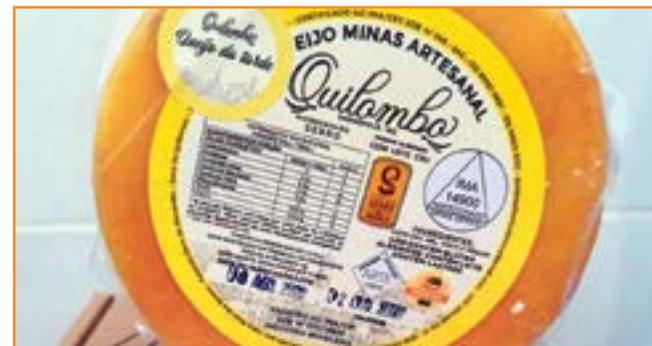
- ▶ Fazenda Penca de Banana
- ▶ Município: Rio Vermelho
- ▶ Nome do produtor: Rail Coelho dos Santos
- ▶ Rebanho: Girolando



(33) 99862-2543 / (33) 99846-1260



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Quilombo

Queijo macio, de suave acidez. Com sabor amanteigado, quando a casca é lisa. E de sabor frutado, quando a casca é florida. Interessados podem agendar uma visita à propriedade para conhecer a produção. O queijo já recebeu vários prêmios.

- ▶ Fazenda Serra do Alexandre
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Nome do produtor: Ivacy Pires dos Santos
- ▶ Rebanho: Mestiço



Bronze – Concours Mondial du Fromage (França) – 2019 / Medalha de Bronze no Concurso Mundial do Queijo do Brasil – 2019 / Medalha de Prata no Prêmio Queijo Brasil – 2019 / Medalha de Prata no Prêmio Queijo Brasil – 2018 / 1º lugar Concurso Regional do Serro – 2019 e 2018 / Super Ouro – Concours Mondial du Fromage (França) – 2021 (Quilombo na cachaça) / Prata – Concours Mondial du Fromage (França) – 2021 (Quilombo Casca Lavada) / Medalha de Bronze na Expoqueijo Brasil – Araxá International Cheese Awards – 2021



[@queijoquilombodoivacy](https://www.instagram.com/queijoquilombodoivacy)



(33) 99921-2607 / (38) 99994-5747



queijoquilombodoivacy@gmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Queiroz e Filhos

Queijo maturado, com textura fina, de cor amarelo intenso, macio, amanteigado e levemente adocicado. Ideal para degustar com vinho. A mão de obra é familiar. A queijaria obteve o Selo Arte, que permite vender em todo o país.

- ▶ Fazenda Bom Jardim/Morro Pelado
- ▶ Município: Materlândia
- ▶ Nome da produtora: Wanicleide de Jesus Correia
- ▶ Rebanho: Girolando, Mestiço



1º lugar no Concurso Municipal do Queijo Minas Artesanal de Materlândia – 2013, 2015 e 2016 / 5º lugar no Concurso Regional do Queijo Minas Artesanal – 2014



[@queijariaqueirozfilhos](https://www.instagram.com/queijariaqueirozfilhos)



(33) 99843-4093



wany.cleide@yahoo.com.br



Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo Produtos Moura

Queijo produzido pela família há três gerações. O modo de fazer tradicional foi mantido, com tamanho e sabor característicos da região. A propriedade recebe visitantes para conhecer a produção do queijo.

- ▶ Fazenda Pastinho/Moura
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Nome do produtor: Osvaldo Mourão Neto
- ▶ Rebanho: Mestiço



2º lugar no Concurso Municipal de Sabinópolis – 2011 / 1º lugar no Concurso Municipal de Sabinópolis – 2012



[@produtosmoura](https://www.instagram.com/produtosmoura)



(33) 99986-0577 / (33) 99971-7140



wany.cleide@yahoo.com.br



Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo Ouro Fino

A queijaria é uma sociedade entre pai e filho. Começaram com uma estrutura pequena, produzindo queijo fresco, e depois ampliaram para investir na produção de queijo maturado. A queijaria já conquistou vários prêmios.

- ▶ Fazenda Horizonte Belo
- ▶ Município: Serro
- ▶ Nome do produtor: Aguiar Antônio Barbosa
- ▶ Rebanho: Girolando



Medalhas de Ouro e Prata no Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal – 2017 e 2018 / Medalha de Bronze no Concurso Mundial do Queijo do Brasil (Araxá) – 2019 / Medalha de Prata na Expoqueijo Brasil – Araxá International Cheese Awards – 2021 / 1º lugar Etapa Regional (Serro) no Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2021



www.facebook.com/Queijo-Ouro-Fino-1516169365360839



[@queijourofino](https://www.instagram.com/queijourofino)



(38) 99941-0000



queijourofino@hotmail.com



Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo Barão do Serro

Queijo com baixa acidez, maturado e levemente adocicado. O trabalho é uma atividade familiar passada de geração em geração. A propriedade recebe turistas para conhecer o sistema de produção.

- ▶ Fazenda Mosquito
- ▶ Município: Serro
- ▶ Nome do produtor: Luciano Tolentino de Miranda
- ▶ Rebanho: Girolando



(38) 99805-8159



lucianotolentino@hotmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Gostoso

A produção do queijo foi uma herança passada de pai para filho. O resultado é um produto cremoso, com consistência firme e pouco sal.

- ▶ Fazenda Penca de Banana
- ▶ Município: Rio Vermelho
- ▶ Nome do produtor: Julião Coelho dos Santos
- ▶ Rebanho: Girolando



2º lugar no Concurso de Queijo da XX Semana do Fazendeiro de Rio Vermelho – 2000



(33) 99846-1260 / (33) 98807-9870



juliaocsantos@hotmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Almeidas

A produção de queijo está há décadas na rotina da família. O modo tradicional foi mantido, mantendo todas as boas práticas de fabricação. A produção diária é de aproximadamente 30 peças por dia.

- ▶ Fazenda dos Almeidas
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Nome do produtor: José Maria Nogueira
- ▶ Rebanho: Mestiço



2º lugar no Concurso Municipal de Sabinópolis – 2017



(33) 99921-1511



josemarianogueira1@gmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo JC Siqueira

A produção de queijo pela família teve início há um século. O produto apresenta sabor suave, leve acidez e sabor campestre. Quando maturado, combina com vinho. E o queijo fresco é ideal com café.

- ▶ Fazenda Sitio Cedro Córrego do Coqueiro
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Nome do produtor: Jean Cláudio de Siqueira
- ▶ Rebanho: Mestiço

 [@jcsiqueira24](https://www.instagram.com/jcsiqueira24)

  (33) 99948-3470

 jeanclaudiojoao35@gmail.com

 Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Fazenda Fonseca

A produção familiar está na quarta geração. O modo tradicional foi mantido e o resultado é um queijo levemente ácido e pouco salgado. A produção é limitada. São cerca de 12 peças por dia.

- ▶ Fazenda Fonseca
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Nome do produtor: Carlos Antônio Santana
- ▶ Rebanho: Mestiço

 3º lugar Concurso Municipal de Sabinópolis – 2013 e 2014

  (33) 9809-6500 / (33) 99937-6912

 fazendafonseca436@gmail.com

 Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Aurora

O queijo com pouca acidez. Produção diária de aproximadamente 25 peças. A propriedade recebe visitantes interessados em conhecer o modo artesanal de produzir o queijo.

- ▶ Fazenda Aurora
- ▶ Município: Serro
- ▶ Nome da produtora: Kariny Juviana da Silva
- ▶ Rebanho: Girolando

  (38) 99967-4913

 karinyjuvianadasilva@gmail.com

 Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Fazenda do Engenho

Queijo com 30 dias de maturação de sabor suave, consistência macia, apropriado para degustação com vinhos e para harmonização com doce de leite e cervejas artesanais.

- ▶ Fazenda Córrego do Engenho
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Nome do produtor: Giovane Sóter Ferreira do Nascimento
- ▶ Rebanho: Mestiço



(33) 99905-1349



giovanesoter@gmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Fazenda Ventura

Queijo com 30 dias de maturação de sabor suave e consistência macia. É apropriado para degustação com vinhos e para harmonização com doce de leite e cervejas artesanais.

- ▶ Fazenda Ventura
- ▶ Município: Serro
- ▶ Nome do produtor: Eduardo Pires
- ▶ Rebanho: Girolando



Medalha de Prata no Prêmio Queijo Brasil – 2017 /
3º lugar no Concurso Popular do Serro – 2018



www.facebook.com/fazendaventuraserro



[@queijofazendaventura](https://www.instagram.com/queijofazendaventura)



(31) 99665-2914 / (38) 99994-5747



fazendaventuraserro@gmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Fazenda Barreiras

O produtor herdou o conhecimento do pai, que também era queijeiro. O queijo se destaca pelo sabor, com pouca acidez e pouco salgado.

- ▶ Fazenda Barreiras
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Nome do produtor: Euler Menezes de Pinho
- ▶ Rebanho: Girolando



1º lugar categoria queijo em fase de cadastramento Festa do Queijo do Serro – 2008 /
5º lugar Concurso Municipal de QMA em Sabinópolis – 2012



(33) 99995-9767



euler.viareal@hotmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Boa Vista

Queijo premiado em vários concursos da região. Tem baixa acidez, ótima textura e paladar.

- ▶ Fazenda Boa Vista
- ▶ Município: Alvorada de Minas
- ▶ Produtora: Rute de Castro Vertelo Rodrigues
- ▶ Rebanho: Girolando



1º Lugar no Concurso Regional do Serro – 2013 / 2º Lugar no Concurso do Queijo na 8ª Festa Agropecuária de Alvorada de Minas – 2013 / 2º Lugar no Concurso do Queijo na 12ª Festa Agropecuária de Alvorada de Minas – 2017 / 1º Lugar no Júri de Jornalistas do Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal – 2020



www.facebook.com/queijominasartesanalboavista



[@boavista_queijo](https://www.instagram.com/boavista_queijo)



(38) 99981-4196



pedro.sergiocosta@hotmail.com



Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo Canaã

Queijo com décadas de história, transportado durante anos pela antiga Estrada Real. A produção diária é de aproximadamente 25 peças, seguindo todas as boas práticas de fabricação.

- ▶ Fazenda das Moças/Boa Esperança
- ▶ Município: Materlândia
- ▶ Nome do produtor: João Evangelista de Pinho Marques
- ▶ Rebanho: Mestiço



Medalha de Ouro no Prêmio Queijo Brasil – Florianópolis – 2019 / Medalha de Ouro no Mundial do Queijo (Araxá) – 2019 / Medalha de Ouro no Mundial du Fromage (França) – 2019 / 2º lugar Etapa Regional (Serro) no Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal – 2021



[@queijocanaa](https://www.instagram.com/queijocanaa)



(33) 99986-3655 / (33) 99955-3151



joaoemarques@hotmail.com



Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijaria Pascoal

Queijo com o sabor característico da região, levemente ácido, com pouco sal e tamanho-padrão. A atividade é desenvolvida há três gerações da família.

- ▶ Fazenda Santiago
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Nome do produtor: Edinésio Pereira Fernandes
- ▶ Rebanho: Mestiço



2º lugar no Concurso Municipal de Sabinópolis – 2014



(33) 99971-8111



serrofertil@hotmail.com



Queijaria com registro no SIE (na data de atualização do catálogo)



Queijo do Ricardo Rodrigues Miranda

Queijo de sabor frutado após ser maturado. A família recebe turistas na propriedade que podem ver de perto o modo tradicional de produção.

- ▶ Fazenda Maia Grande
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Nome do produtor: Ricardo Rodrigues Miranda
- ▶ Rebanho: Mestiço



(33) 98842-8176



73ricardorm@gmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Sertanejo

Queijo que, quando mais fresco, o sabor é ligeiramente ácido. Quando maturado, tem sabor de nozes. Foi destaque em concursos internacionais. A tradição da produzir passou de pai para filho.

- ▶ Fazenda Bom Jardim
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Nome do produtor: Adelmo Carlos Pereira
- ▶ Rebanho: Mestiço



2º lugar no Concurso Prêmio Brasil – 2018 / 2º lugar no Concurso Mundial da França – 2018 / 2º lugar no Concurso Mundial de Araxá – 2019



www.facebook.com/queijosertanejoserro/



[@queijo.sertanejo](https://www.instagram.com/queijo.sertanejo)



(33) 99943-3666



adelmocarlos1962@gmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Terroir do Maia

Produção tipicamente familiar, iniciada em 1970. Queijo com sabor agridoce, amanteigado e de consistência cremosa. A fazenda recebe turistas par conhecer a produção dos queijos.

- ▶ Fazenda Pinheiro
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Nome do produtor: Hércules Aguiar
- ▶ Rebanho: Mestiço



<https://www.facebook.com/profile.php?id=100022757675603>



[@TerroirdoMaia](https://www.instagram.com/TerroirdoMaia)



(33) 98808-4420



ko01aguiar@gmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Maia

Queijo de sabor único, graças às características da região. O tamanho e os ingredientes seguem o modo de fazer tradicional.

- ▶ Fazenda Maia
- ▶ Município: Sabinópolis
- ▶ Nome do produtor: Anésio Barroso
- ▶ Rebanho: Mestiço



4º lugar no Concurso Municipal de Sabinópolis
- 2012 / 1º lugar no Concurso Municipal de Sabinópolis - 2016 / 1º lugar no Concurso Regional do Serro - 2016



(33) 98836-0807 / (33) 98863-4127 / (33) 99911-2198



anesiobarroso48@gmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)

Culinária regional

Chef Helen Assunção



Filé mignon ao molho de Queijo do Serro

Filé mignon ao molho de Queijo do Serro

Ingredientes:

Filé:

- ▶ 1 kg de filé mignon (cortado em tiras finas)
- ▶ Sal a gosto
- ▶ Pimenta a gosto

Molho de queijo:

- ▶ 400 gramas de creme de leite (de caixinha)
- ▶ 100 gramas de Queijo Minas Artesanal do Serro
- ▶ 50 ml de leite
- ▶ 1 pitada de noz-moscada
- ▶ 1 colher de manteiga aromatizada

- ▶ 1 colher de sopa de cebola branca picadinha
- ▶ 1 colher de chá de alho em pasta
- ▶ 4 colheres de sopa de azeite
- ▶ Sal a gosto
- ▶ Pimenta a gosto

Modo de preparo:

- ▶ Corte o filé e tempere com sal e pimenta. Reserve.
- ▶ Em uma panela, refogue em fogo baixo a cebola e o alho em 2 colheres de azeite até a cebola ficar transparente. Acrescente o creme de leite, o leite e o queijo, usando um batedor e mexa bem.
- ▶ Adicione a manteiga, a noz-moscada, sal e pimenta. Reserve.
- ▶ Aqueça uma panela antiaderente, adicione 2 colheres de azeite. Deixe esquentar, adicione o filé cortado e refogue por alguns minutos.

Para servir:

- ▶ Acomode o filé em um recipiente mais fundo e despeje o molho de queijo por cima. Sirva com torradas de pão.

Regiões caracterizadas

TRIÂNGULO MINEIRO

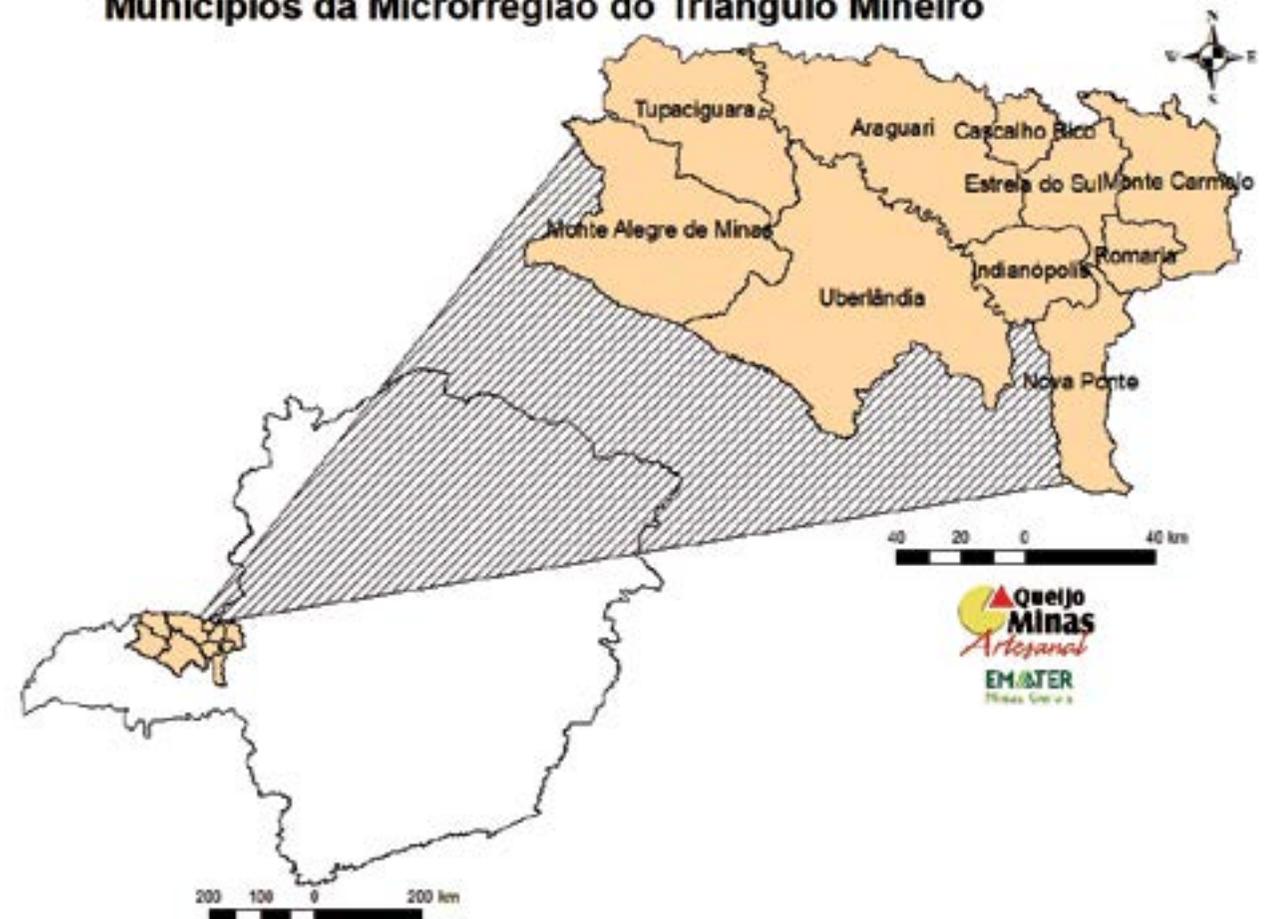


A fertilidade do solo e a abundância de água de qualidade imprimem as características físicas e sensoriais tão apreciadas do Queijo Minas Artesanal do Triângulo Mineiro. A casca fina e amarelada protege o interior de massa compacta, com textura de semidura a macia e sabor suavemente ácido.

Municípios:

Araguari, Cascalho Rico, Estrela do Sul, Indianópolis, Monte Alegre de Minas, Monte Carmelo, Nova Ponte, Romaria, Tupaciguara e Uberlândia.

Municípios da Microrregião do Triângulo Mineiro





Queijo Oliveira

A produção na família começou em 2003. Queijo com sabor adocicado, com leve acidez. Uso de energia limpa na queijaria. A fazenda está aberta à visita mediante agendamento.

- ▶ Fazenda Retiro Velho
- ▶ Município: Araguari
- ▶ Nome do produtor: Dário Peixoto de Oliveira
- ▶ Rebanho: Holandês, Girolando, Mestiço



3º lugar no Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal – 2017 / 3º lugar no Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal – 2018 / Medalha de Ouro na Expoqueijo Brasil – Araxá International Cheese Awards – 2021



www.facebook.com/queijooliveira10



[@queijooliveira](https://www.instagram.com/queijooliveira)



(34) 99641-0108



mandinhaalves2009@hotmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Ouro das Gerais

A atividade foi passada entre gerações na família. A propriedade faz parte da Rota do Queijo do Triângulo e recebe turistas, mediante agendamento, e com visita guiada. A produção diária de queijo é de aproximadamente 70 peças.

- ▶ Fazenda Boa Aprazível
- ▶ Município: Uberlândia
- ▶ Nome da produtora: Walkiria Borges Naves Loreno
- ▶ Rebanho: Jersey



Prata no Mundial Queijo do Brasil – 2019 / 2º lugar no Concurso Regional do Queijo Minas Artesanal – 2021 / Medalha de Bronze na Expoqueijo Brasil – Araxá International Cheese Awards – 2021



[@queijariaourodasgerais](https://www.instagram.com/queijariaourodasgerais)



(34) 99646-1312



ourodasgerais@gmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijaria Jordão

Queijaria criada pela família e que foi passada de geração a geração. O processamento é feito manualmente, seguindo a tradição artesanal. O sítio promove visitas guiadas, mediante agendamento.

- ▶ Sítio Vista Alegre
- ▶ Município: Uberlândia
- ▶ Nome da produtora: Sirlane Aparecida Rosa Jordão
- ▶ Rebanho: Girolando



[@queijariajordao](https://www.instagram.com/queijariajordao)



(34) 99996-7368



joseeustaquiojordao@hotmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijaria Gomes

A produtora aprendeu a fazer queijo com a avó paterna. Os queijos têm casca amarelada, sabor leve e massa fina. A propriedade recebe visitantes, mediante agendamento.

- ▶ Fazenda Rio das Pedras
- ▶ Município: Uberlândia
- ▶ Nome da produtora: Inez Gomes Rosa Borges
- ▶ Rebanho: Girolando



5º lugar no Concurso Regional do Queijo Minas Artesanal – 2019 / 1º lugar no Concurso Regional do Queijo Minas Artesanal – 2021 / 4º lugar no Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal – 2021



[@queijariagomes](https://www.instagram.com/queijariagomes)



(34) 99866-8575



inezgomesrosaborges@gmail.com



Queijaria com registro no SIM
(na data de atualização do catálogo)



Carne seca na moranga com creme de queijo artesanal e arroz de coco

- ▶ Com mais de 17 anos de carreira, é cozinheira e gastrônoma formada
- ▶ Pós-graduada em São Paulo e professora de curso de gastronomia em Uberlândia
- ▶ Personal chef

Carne seca na moranga com creme de queijo artesanal e arroz de coco

Ingredientes (carne seca na moranga com creme):

- ▶ 3 minimorangas
- ▶ 300 gramas de carne seca escaldada e desfiada
- ▶ 40 gramas de azeite de dendê
- ▶ 150 gramas de cebola em cubinhos
- ▶ 15 gramas de alho picados
- ▶ 10 gramas de pimenta-de-cheiro picada
- ▶ Salsinha e cebolinha a gosto
- ▶ 4 gramas de pimenta-dedo-de-moça
- ▶ 100 gramas de creme de leite
- ▶ 50 gramas de Queijo Minas Artesanal ralado

- ▶ 50 gramas de requeijão tipo catupiry para passar no interior das morangas
- ▶ Pimenta-do-reino moída na hora

Modo de preparo:

- ▶ Lave bem as minimorangas e retire as tampas reservando-as. Retire as sementes e os fios, posicione as minimorangas com as tampas e asse de 15 a 20 minutos enrolada no papel-alumínio.
- ▶ Em uma panela, coloque o azeite de dendê, refogue a cebola e o alho picados, adicione pimenta-de-cheiro picada, acrescente a carne seca e misture por 5 minutos no fogo baixo.
- ▶ Adicione e misture o creme de leite e o Queijo Minas Artesanal ralado, acrescente a salsinha, a cebolinha e a pimenta picada, reserve.
- ▶ Na moranga, esfregue o dente de alho por dentro, tempere com sal e pimenta-do-reino ralada na hora, espalhando o requeijão.
- ▶ Acrescente a carne seca, e unte a moranga por fora com azeite. Tampe com a tampa e leve ao forno médio (180 °C) por 10 minutos para gratinar.

Ingredientes (arroz de coco):

- ▶ 200 gramas de arroz agulhinha
- ▶ 350 gramas de água fervente
- ▶ 15 gramas de óleo de coco extravirgem
- ▶ 60 gramas de cebola picada
- ▶ 5 gramas de gengibre ralado
- ▶ Sal a gosto
- ▶ 180 gramas de leite de coco
- ▶ 60 gramas de lascas de coco para decorar

Modo de preparo:

- ▶ Lave o arroz e deixe escorrer. Em uma panela, adicione o óleo de coco e deixe aquecer. Adicione a cebola e o gengibre, acrescente o arroz e deixe refogar.
- ▶ Adicione a água fervente, deixe cozinhar. Tampe e observe.
- ▶ Quando tiver evaporado quase toda a água, adicione o leite de coco e deixe que o arroz absorva-o. O processo leva de 12 a 15 minutos.
- ▶ Deixe o arroz descansar por 15 minutos tampado e depois sirva com as minimorangas.
- ▶ Adicionar lascas de coco para decorar.

QUEIJOS DE REGIÕES NÃO CARACTERIZADAS





Queijo Amoreco

Queijo de cor amarelada, textura leve, macio e com sabor meio ácido. A produção na fazenda começou em 2013. O local recebe visitantes interessados em conhecer a queijaria e outros atrativos da propriedade.

- ▶ Fazenda Invernada
- ▶ Município: Santa Vitória
- ▶ Nome do produtor: Adãoneli Rodrigues de Aquino
- ▶ Rebanho: Jersey, Girolando



[@produtosamoreco](https://www.instagram.com/produtosamoreco)



(34) 99961-8282 / (34) 99965-1251



rosamoreco@gmail.com



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)



Queijo Q-Verte

Primeiro Queijo Minas Artesanal do país produzido com leite de vacas criadas em sistema orgânico. De cor amarelada, casca lavada e uniforme, maturado por 22 dias. De sabor suave e levemente ácido. A propriedade recebe turistas e está na Rota do Queijo-Terroir Vertentes.

- ▶ Fazenda das Vertentes
- ▶ Município: Entre Rios de Minas
- ▶ Nome da produtora: Andrea Prado Bicalho
- ▶ Rebanho: Girolando



2º lugar Concurso Regional do QMA entre Regiões não caracterizadas – 2021



www.facebook.com/Fazenda-das-Vertentes-855493931479778



[@queijariaqverte](https://www.instagram.com/queijariaqverte)



(31) 98634-9302



contato@fazendadasvertentes.com.br



www.fazendadasvertentes.com.br



Queijaria com registro no SIE
(na data de atualização do catálogo)

▶ **Associação Regional dos Produtores de Queijo Minas Artesanal de Araxá**

Presidente: Marcos Vinícius Gondim Ávila – Araxá
(31) 99950-5960

▶ **Associação do Queijo Minas Artesanal das Vertentes (AQMAV)**

Presidente: Mariana Resende – Coronel Xavier Chaves
(32) 98888-5112

▶ **Associação dos produtores de Queijo da Canastra (APROCAN)**

Presidente: Ivair Oliveira – São Roque de Minas
(37) 99959-1369

▶ **Associação dos produtores de Queijo Canastra de Medeiros (APROCAME)**

Presidente: Vanice Caetano Leite – Medeiros
(37) 3434-5238

▶ **Associação dos produtores de Queijo Minas Artesanal do Cerrado**

Presidente: Eudes Braga – Carmo do Paranaíba
(34) 99961-1196

▶ **Cooperativa Agropecuária dos Produtores de Derivados de Leite do Alto Paranaíba (COOALPA)**

Presidente: João de José de Melo – Serra do Salitre
(34) 99961-2284

▶ **Associação dos Produtores Artesanais de Queijos do Serro (APAQS)**

Presidente: José Ricardo Ozólio – Serro – (31) 98813-8244

▶ **Associação de Produtores de Queijo Minas Artesanal do Triângulo**

Presidente: Maria Helena Mota Oliveira – Monte Carmelo
(34) 99984-8781

▶ **Associação dos Produtores de Queijo Artesanal da Microrregião Serras da Ibitipoca**

Presidente: Maria Eliza Almeida – Lima Duarte
(32) 99820-4251

Agradecimento especial

a todas as famílias participantes desse trabalho.



Para saber mais, entre em contato com a Emater-MG:

www.emater.mg.gov.br

[@ematerminas](https://www.instagram.com/ematerminas)





+ Agro

+ Queijo

+ Renda

+ Saúde