
FAZENDA CAPÃO GRANDE

SOBRE O QUEIJO





Quem somos nós?

Temos uma Queijaria Artesanal na Canastra. Nossa família produz o queijo Capão Grande desde 1944 e estamos na nossa 5ª geração queijeira.

Certificação



O Selo Arte possibilita a comercialização do nosso queijo em todo o território brasileiro, dentro das exigências e com alto padrão de qualidade.



O registro possibilita a comercialização do nosso queijo em todo o território mineiro, dentro das exigências e com alto padrão de qualidade.

Premiações

2019

MONDIAL DU FROMAGE-
FRANÇA
PRATA



I MUNDIAL DO QUEIJO DO
BRASIL
OURO



V PRÊMIO QUEIJO BRASIL
BRONZE



2018

IV PRÊMIO QUEIJO BRASIL
PRATA



2017

III PRÊMIO QUEIJO BRASIL
PRATA



2016

II PRÊMIO QUEIJO BRASIL
PRATA



Etiqueta de Caseína



Como um instrumento para a proteção do nosso queijo, a Etiqueta de Caseína, que foi desenvolvida para que os consumidores possam ter uma certificação da originalidade do nosso produto em mãos e a segurança de estar levando para casa o legítimo queijo da Canastra.

Nosso código nas etiquetas é o **017** e o rastreamento do queijo pode ser feito pelo site: <http://queijodacanastra.com.br>

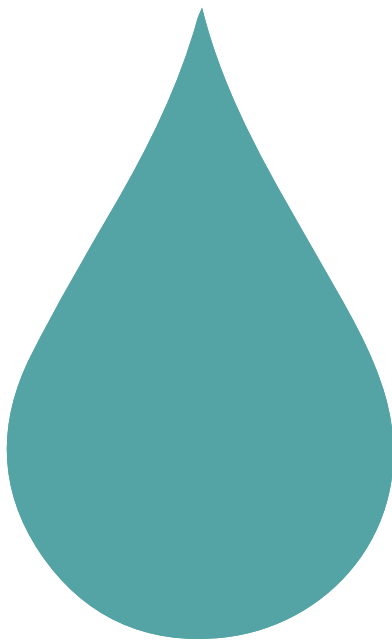
Cuidados com nosso queijo

1. Retirar da embalagem



Cuidados com nosso queijo

2. Lavar em água corrente



A lavagem pode ser feita com o auxílio das mãos ou uma bucha separada somente para esse fim. Em seguida, o queijo deve ser seco com um papel toalha.

Cuidados com nosso queijo

3.1 Se você deseja: **MATURAR**

O queijo deve ser colocado em local fresco preferencialmente sobre uma tábua de madeira .

Cubra com uma tela de proteção e vire-o a cada 24 horas.

Outra opção seria colocá-lo dentro de um maturador específico.



Cuidados com nosso queijo

3.2 Se você deseja: RETARDAR A MATURAÇÃO



O queijo deve ser envolvido em plástico filme e colocado na geladeira.

Troque o plástico, lave e seque o queijo a cada sete dias.

Características Sensoriais

Queijo Tradicional Meia Cura

APARÊNCIA

Casca lavada, fina e amarelada.

Massa de coloração branca com suave tom de amarelo e uniforme.

ODOR E AROMA

Suave amanteigado.

TEXTURA

Compacta com a presença de poucos pontos com pequenas olhaduras.

Consistência macia.

SABOR

Suave, com baixa sensação de acidez e salga.

Sensação amanteigada.

SAZONALIDADE

O aspecto do queijo pode variar conforme o clima, conforme a imagem ao lado, porém todos são Queijo Canastra Tradicional.



Embalagem

Papel Manteiga



Plástico filme



Caixa meia peça / Caixa unitária



Embalagens

