

---

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

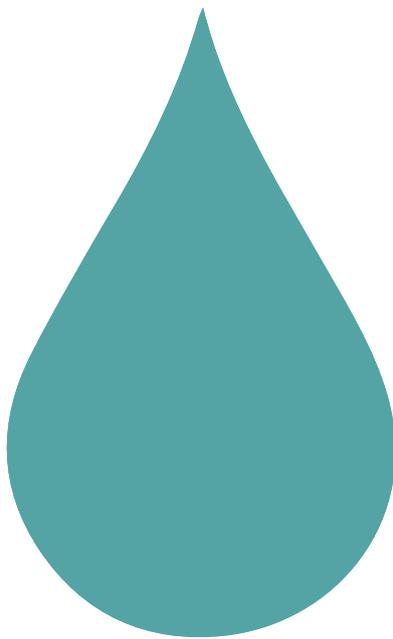
## 1. Retirar da embalagem



---

# 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

