

Queijos Vialat®

Indústria de laticínios

QUEIJSOS BRANCOS

QUEIJSOS BRANCOS

Gruyère



Queijo Tipo Gruyère (inteiro) aprox. 1,4kg
7898370250384



Queijo Tipo Gruyère (frac.) aprox. 0,220Kg
7898370250391



Tem um sabor frutado e forte, sua textura é mais cremosa, ligeiramente granulosa, densa e compacta, mas flexível. A casca natural é dura, seca e de cor castanho ferrugem mais escura.

COMBINA COM:
Puro, porções, sanduíches quentes, ou preparações culinárias

Gouda



Queijo Tipo Gouda (inteiro) aprox. 3kg
7898370250056



Queijo Tipo Gouda (frac.) aprox. 0,220Kg
7898370250179



Tem característica como massa untuosa, sabor levemente adocicado, textura macia e casca fina, pode ter olhaduras ou ser de massa fechada.

COMBINA COM:
Puro, em sanduíches, aperitivos ou saladas.

Reino



Queijo Tipo Reino (inteiro) aprox. 1,8 Kg
7898370250049



Queijo Tipo Reino (frac.) aprox. 0,220Kg
7898370250193



Queijo firme, bem seco e com um sabor bem acentuado, curado por no mínimo 2 meses.

COMBINA COM:
Puro, porções, sanduíches, receitas culinárias, e especialmente Nordeste e Rio de Janeiro, onde seu consumo cresce nas festas de São João e no Natal

Edam



Queijo Tipo Edam (inteiro) aprox. 1,8 Kg
7898370250070



Queijo Tipo Edam (frac.) aprox. 0,220Kg
7898370250346



Apresenta uma pasta semi mole, de cor amarelada, sabor muito suave, levemente salgado e quase nenhum cheiro comparado a outros queijos.

COMBINA COM:
Frutas, como pêssego, melão ou damasco. Também com torradas e pães. Muito usado após o prato principal de uma refeição.

Estepe



Queijo Tipo Estepe (inteiro) aprox. 6kg
7898370250063



Queijo Tipo Estepe (frac.) aprox. 0,220Kg
7898370250339



Coloração variada do amarelo dourado para o marrom bem claro, massa apresentando boa flexibilidade. O sabor tende a ser suave, com um toque um pouco picante.

COMBINA COM:
Puro, tábua de queijos, geléias e pães.

Minas Padrão



Queijo Minas Padrão (inteiro) 800g (und)
7898370250438



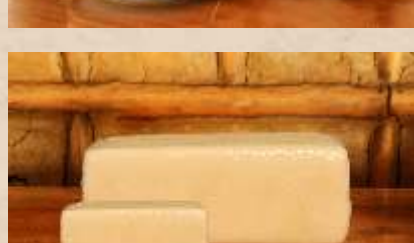
Queijo Minas Padrão (frac.) 400g (und)
7898370250445



Queijo macio com uma coloração interna branco creme e a casca fina amarelada, sabor pronunciado com formato cilíndrico.

COMBINA COM:
Café da manhã, sobremesas, e em preparações culinárias

Mussarela Barra



Mussarela Barra Aprox. 4Kg (und)
7898370250100



Mussarela Barra 400g (und)
7898370250520



Um queijo de massa macia, possui uma cor amarela e um sabor muito suave.

COMBINA COM:
Puro, em sanduíches, saladas e aperitivos

Mussarela (sem condimento)



Mussarela Palito 400g (und)
7898370250469



Mussarela Nozinho 400g (und)
7898370250476



Um queijo de massa macia, possui uma cor amarela e um sabor muito suave.

COMBINA COM:
Puro, em sanduíches, saladas e aperitivos

Mussarela (condimentada)



Mussarela Palito cond. 400g (und)
7898370250490



Mussarela Nozinho cond. 400g (und)
7898370250506



Um queijo de massa macia, possui uma cor amarela e um sabor muito suave.

COMBINA COM:
Puro, em sanduíches, saladas e aperitivos

Queijo Prato



Queijo Prato Barra (lanche) aprox. 3kg
7898370250025



Queijo Prato frac. (lanche) aprox. 400g
7898370250032



Um queijo de textura compacta, massa semi cozida e amarelada, com consistência macia e sabor suave.

COMBINA COM:
Puro, sanduíches, bruschettas, quiches, wraps, aperitivos e preparações culinárias.

Queijo Coalho



Queijo Coalho Espeto 330g
7898370250513



É um queijo típico da região nordeste do Brasil que tem como característica importante a capacidade de manter a firmeza mesmo depois de grelhado ou assado.

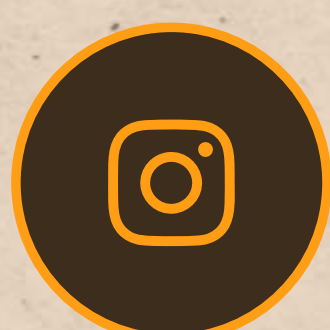
COMBINA COM:
Churrasco e também em cafés da manhã.

Estamos localizado em IGUATAMA, no coração mineiro, na primeira cidade banhada pelo "Velho Chico", no Rio Curva com um clima peculiar da região. Os pastos nativos e as águas vindas da nascente conotam um sabor singular aos nossos queijos.



Vialat®
Indústria de laticínios

O verdadeiro **sabor de Minas** na sua mesa.



toque nos ícones para interagir.