



SALTO  DO PANEMA





SALTO DO PANEMA



UMA APRESENTAÇÃO •

Nossa criação de cabras no Capril Salto do Panema tem matrizes da raça Saanen, originária da Suíça. São as escolhidas para produção de leite em quantidade e qualidade. Somos pequenos produtores dedicados à criação de cabras leiteiras e produção de alimentos livres de insumos químicos industriais, com manufatura artesanal.

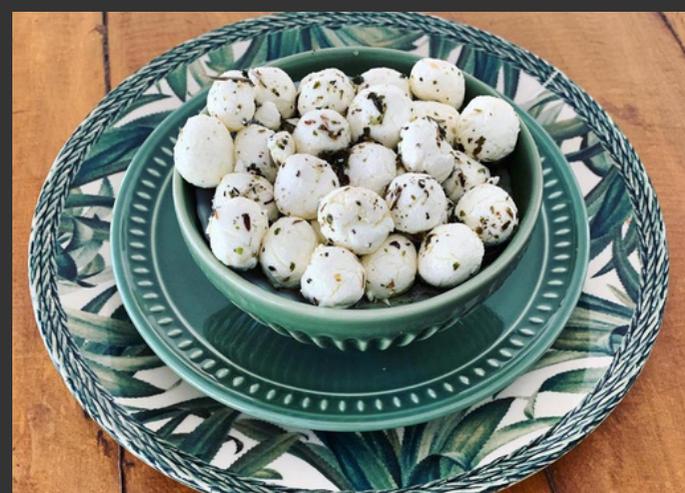
Mais saúde para sua família.

WWW.CAPRILSALTODOPANEMA.COM.BR





VIVEMOS
QUEIJO DE CABRA



TIPOS DE QUEIJO



**QUEIJO TIPO
BOURSIN EM
BOLINHAS
TEMPERADO COM
AZEITE E ERVAS
FINAS**

Nossa receita tradicional, inspirada no famoso Boursin temperado francês. Bolinhas de queijo cremoso, mergulhados em azeite e temperadas com ervas finas.



**QUEIJO TIPO
BOURSIN CREMOSO
TEMPERADO COM
AZEITONAS VERDES
OU PRETAS**

Receita pouco comum de queijo tipo Boursin, aqui com duas variedades que fazem muito sucesso: temperado com azeitonas pretas e temperado com azeitonas verdes.



**QUEIJO TIPO
BOURSIN
CREMOSO
TEMPERADO COM
CEBOLA E ALHO**

A combinação de cebola e alho fisga os amantes do tempero caseiro brasileiro. Um dos favoritos dos nossos clientes, marcante em sabor e aroma.

TIPOS DE QUEIJO



**QUEIJO TIPO
BOURSIN
TRADICIONAL**

Receita tradicional, sem temperos. Crie seu próprio sabor ao temperar do seu jeitinho ou inclua essa delícia como recheio das suas massas. Simples e sofisticado.



**QUEIJO TIPO
CHEVROTIN**

Queijo maturado por 1 mês, atrai a atenção de todos por sua maciez na consistência e sabor suave. Ótima opção para servir como aperitivo ao receber os amigos!



**QUEIJO TIPO
CAPRINO ROMANO**

Queijo maturado por 6 a 8 meses, pode ser servido em pedaços como um aperitivo ou ralado em saladas, sopas e risotos. Nosso queijo com personalidade forte!

TABELA DE VENDA

BOURSIN *pasta*

QUEIJO DE CABRA
FRESCO,
CONSISTÊNCIA
CREMOSA

*Muito saboroso para
passar numa torrada
ou servir de recheio
para uma pasta ou
torta.*

- Tradicional
- Cebola e Alho
- Azeitonas Pretas
- Azeitonas Verdes

BOURSIN *bolinha*

QUEIJO DE CABRA
NA FORMA DE
BOLINHAS IMERSAS
EM AZEITE E ERVAS
FINAS.

*Vem prontinho para
servir como aperitivo,
entrada ou na salada.*

CAPRINO ROMANO

QUEIJO MATURADO
POR NO MÍNIMO 6
MESES COM UMA
TEXTURA MAIS
CONSISTENTE,
SIMILAR AO QUEIJO
PARMESÃO.

*Pode ser consumido
em lascas, como
aperitivo em tábuas
de queijos, ou ralado
para acompanhar
massas, sopas e
risotos.*

CHEVROTIN

QUEIJO MACIO,
TIPO MEIA CURA,
MATURADO POR 1
MÊS, COM SABOR
SUAVE.

*Ideal para lanches,
também pode ser
consumido em lascas,
como aperitivo em
tábuas de queijos, ou
ralado para
acompanhar massas,
sopas e risotos.*

POTE 200G

POTE 240G
(sendo 150G de queijo)

KILO
*(vendido em pedaços de
aproximadamente 200G
ou em peças inteiras)*

KILO
*(vendido em pedaços de
aproximadamente 200G
ou em peças inteiras)*

CONSULTE PREÇOS COM NOSSOS REPRESENTANTES

Aproveite nossos valores com entrega inclusa!

PAIXÃO POR QUALIDADE

Buscamos ser a referência brasileira na criação de cabras leiteiras, produzindo artesanalmente queijos de alta qualidade.



Com respeito ao ambiente paradisíaco onde se localiza a criação de cabras, às margens do rio Paranapanema.

Ao produzirmos um queijo de cabra, honramos uma tradição magnífica. O queijo bom naturalmente toca a alma.





DE ONDE VIEMOS •

Nossa família é tradicional moradora da região de Salto Grande, interior de São Paulo. Em cidades próximas, como Chavantes, Ribeirão do Sul e Ipaussú, também temos nossos laços afetivos e muita história para contar. Raízes que orgulhosamente compartilhamos com os amigos.

**BEM-VINDO(A) AO SEIO DA FAMÍLIA QUE VIVE
QUEIJO DE CABRA!**

• O CAPRIL SALTO DO PANEMA •

O capril fica dentro de uma pequena chácara, na cidade de Salto Grande, às margens do rio Paranapanema. Ocupa área dedicada à criação de cabras leiteiras e produção de alimentos livres de insumos químicos industriais.

SOMOS PEQUENOS PRODUTORES, COM MANUFATURA ARTESANAL E ESTRUTURA DE GESTÃO MODELO NO BRASIL.

A CHÁCARA POSSUI ÁREA PARA RECEBER OS INTERESSADOS EM CONHECER MELHOR NOSSA CRIAÇÃO DE CABRAS E AS BELEZAS NATURAIS DA REGIÃO.

O rio Paranapanema é encantador por si só, mas Salto Grande possui outros atrativos que justificam o passeio e a oportunidade de relaxamento com família e amigos.





• NOSSAS CABRAS

Como não amá-las? Basta conhecê-las e se encantar. O olhar tranquilo, os passos firmes, o carinho com os visitantes. A reação forte na defesa da cria, a correria alegre na hora da ordenha, o sono preguiçoso à tarde. Tudo é admirável nestes animais, sem esquecer do leite e do queijo de cabra, com seus benefícios à saúde e de sabor delicioso.

NOSSA CRIAÇÃO DE CABRAS TEM MATRIZES DA RAÇA SAANEN, ORIGINÁRIA DA SUÍÇA.

Nosso rebanho ainda está em formação, ou seja, crescerá progressivamente. O capril está em expansão para acolher novas cabrinhas.

• APAIXONADOS POR QUEIJOS •

PRODUZIMOS O QUEIJO DE CABRA TIPO BOURSIN CREMOSO E TEMPERADO, ENTRE OUTROS.

Este queijo fresco foi desenvolvido nos moldes atuais por François Boursin em 1963. Foi o primeiro queijo com sabor (temperado) a chegar nas mesas francesas e curiosamente o primeiro anunciado na televisão (1968). Possui muitas variedades em aproximadamente 30 países.



ENTRE EM CONTATO

ESTAMOS AQUI PARA AJUDAR!

Nossos clientes são importantes para nós. Ficaríamos contentes em receber o seu contato.

CAPRIL SALTO DO PANEMA

Av. João de Oliveira Negrão 1480,
Salto Grande - São Paulo, Brasil 19923-001

Envie uma mensagem via WhatsApp
+55 11 2068-9572

VISITE-NOS

www.caprilsaltodopanema.com.br



@caprilsaltodopanema



SALTO  DO PANEMA



OBRIGADO PELO SEU
TEMPO