

FAZENDA
Atalaia



Apresentação

Origem

Situada a aproximadamente 140 km da Capital do Estado de São Paulo, no município de Amparo, a Fazenda Atalaia destaca-se enquanto um exemplar da História, Arquitetura, Cultura, em suma da identidade paulista em seus decisivos oitocentos. A propriedade que pertenceu a Pedro Penteado, presidente do Banco Industrial de Amparo datada de 1870 sendo atualmente administrada pelos gestores Paulo e Rosana Rezende.

Rosana Rezende e o Queijo: uma iniciativa feliz

Os Queijos produzidos na Fazenda nasceram em função da sobrevivência a partir da iniciativa de Rosana Rezende que buscava criar uma atividade econômica viável diante das dificuldades encontradas com o cultivo do café durante a década de 1990.

O Queijo como manifesto

Nossos produtos traduzem a excelência do queijo artesanal brasileiro e incentiva a valorização de espaços que traduzem a história e o valor cultural da produção do alimento.

Trabalhamos para reunir qualidade compreendendo as esfericidade da produção do queijo desde a qualidade do leite, métodos de manejo adequado, restauro do patrimônio respeitando saberes vernaculares com o compromisso maior de gerar impacto positivo no ambiente produtivo interno e externo para a sociedade de um modo mais amplo.



Apresentação

Bem vindo (a) à Fazenda Atalaia

Antes de tudo agradecemos o interesse em trabalhar com nossos produtos, a cultura do queijo artesanal de qualidade e com inovação se fortalece com boas parcerias e projetos que se complementam e conjuntamente valorizam a cultura brasileira.



informações para novos clientes
(jurídicos)

- Primeira e Segunda compra são à vista
- Prazos para pagamentos são definidos previamente pelo setor financeiro
- Nossa tabela tem validade de 30 dias e pode ser alterada sem aviso prévio
- Valor mínimo para compra R\$300

- Pedidos acima de R\$500 : frete grátis para envios atendidos com frete próprio da fazenda.



Time comercial

Conheça nosso time



André | Atendimento comercial |
Cidade de São Paulo e Região
Metropolitana de São Paulo
andre.fazendaatalaia@gmail.com
19 989483630



Letícia | Atendimento comercial |
Interior do estado de São Paulo e
demais regiões do Brasil
leticia.fazendaatalaia@gmail.com
19 99592-0497



Meiri | Gerente Comercial, Cultura
e Marketing |
|contato@fazendaatalaia.com
19 997508129





Receitas autorais

Produtos Maturados



Receitas autorais

Produtos Maturados

Queijo Alvorada

Queijo da família dos queijos azuis feito com a cultura do mofo *Penicillium roqueforti*. Queijo cremoso, paladar suave e levemente marcante, maturado 90 dias em câmara fria.

R\$110 kg (Fração 300g) R\$95 kg (Fração 1,5kg e 3 kg)/ Val: 120 dias

Queijo Figueira

Queijo maturado por aproximadamente 120 dias, produzido em formas de 5,5 Kg. Possui uma textura cremosa, fermentação suave e sabor levemente adocicado. Sua cor se deve ao corante natural de urucum utilizado em sua massa.

R\$109 kg (Fração 300g) R\$107 kg (Fração 3kg e 6 kg)/ Val: 90 dias

Queijo Mantiqueira

Queijo tradicional do interior Paulista, de baixa acidez e com cremosidade média. Produzido com leite de vacas Holandesas e maturado por aproximadamente 90 dias. Muito versátil, pode acompanhar café, doces, cervejas e vinhos.

R\$78 kg (Fração 300g) R\$68 kg (Fração 1,5kg e 3 kg)/ Val: 120 dias

Queijo Mantiqueira Com Alecrim

Queijo mantiqueira coberto com uma camada de alecrim durante o período de maturação, que lhe empresta sabor e aromas mesmo sem estar presente na massa.

R\$79 kg (Meia peça) R\$78 (Peça) / Val: 120 dias

Queijo Mantiqueira Com Cerveja

Em seu processo de elaboração o queijo passa a primeira etapa imerso em uma cerveja preta artesanal e finaliza a maturação nas tulhas por mais 15 dias. Possui textura macia e coloração caramelo oriunda da cerveja escura. O sabor é bem sutil de cerveja/levedura.

R\$87 kg (Meia peça) R\$86 (Peça) / Val: 120 dias

Queijo Mogiana

Queijo maturado por aproximadamente 90 dias, possui cor alaranjada devido ao corante natural de urucum. Muito aromático, de leve cremosidade e acidez acentuada. Possui um bom derretimento, recomendado para racletes e lanches artesanais.

R\$80 kg (Fração 300g) R\$72 kg (Fração 1,5kg e 3 kg)/ Val: 120 dias

Queijo Nuvem Vaca e/ou Cabra

Elaborado com leite de vaca, maturado por 20 dias em câmara fria. Queijo de massa fechada, cremosa e casca aveludada formada por fungos do gênero *Penicillium Candidum* podendo ter carvão vegetal ou não na casca.

R\$95 kg (Vaca) R\$115 kg (Cabra)/ Val: 30 dias



Receitas autorais

Produtos Maturados

Queijo Porão

Maturado por aproximadamente 5 meses, queijo de massa semi-dura com presença de olhaduras e paladar amanteigado.

R\$130 kg (Fração 300g) R\$110 kg (Fração 3kg e 6 kg)/ Val: 120 dias

Queijo Provolone

Queijo levemente defumado, de leve picância e baixo teor de sal, Com maturações a partir de 15 dias em nossa tulha.

R\$88 kg (Fração 300g) R\$86 kg (Fração 1,5kg e 3 kg)/ Val: 120 dias

Queijo Taipa

De massa prensada e maturada por 60 dias, com culturas lácteas provenientes do iogurte, possui textura cremosa e sabor suave devido ao processo de delactosagem no qual a massa é lavada.

R\$78 kg (Fração 300g) R\$68 kg (Fração 1,250 kg e 2,5 kg)/ Val: 120 dias

Queijo Trilha

Produzido com 100% de leite de Cabra e maturado por aproximadamente 3 meses na nossa antiga tulha de café, que lhe empresta um terroir único. Suave e de massa fechada, com o retro gosto marcante característico de um bom queijo de cabra.

R\$104 kg (Fração 300g) R\$95 kg (Fração 1,250 kg e 2,5 kg)/ Val: 120 dias

Queijo Terreiro

Com maturação de 8 meses a 1 ano, queijo de massa dura com presença de cristais. Possui um paladar pronunciado e levemente salgado.

R\$135 kg (Fração 300g) R\$112 kg (Fração 1,5 kg e 3 kg)/ Val: 120 dias

Queijo Caprinus

Fração de aproximadamente 300g Caprinus do latim quer dizer Caprino, queijo feito com leite de cabra maturado por aproximadamente 9 meses em uma cave subterrânea da Fazenda chamada de "Toca da Figueira". Medalha de Ouro no World Cheese Awards em Oviedo (2019 -2020).

R\$164 kg (Fração 300g) R\$137 kg (Fração 1,5 kg e 6 kg)/ Val: 120 dias



Receitas autorais

Produtos Maturados

Queijo Tulha

Queijo maturado por 12 meses, de massa quebradiça com cristais e paladar com notas frutadas. Medalha de Ouro no World Cheese Awards em San Sebastian, na Espanha, sendo ela a primeira medalha de Ouro internacional para um queijo artesanal Brasileiro. Medalha de Ouro por dois anos consecutivos no Prêmio Queijos Brasil (2016 e 2017). Medalha de Ouro, Prata e Bronze no World Cheese Awards no país de Gales (2022 -2023).

R\$145 kg (Fração 300g) R\$125 kg (Fração 1,5 kg e 3 kg)/ Val: 120 dias





Receitas autorais

Produtos Frescos



Receitas autorais

Produtos Frescos

Queijo Boursin 200g

Elaborado a partir de leite de cabra e de uma fermentação ácida, o queijo boursin é condimentado com ervas finas (alecrim, orégano e pimenta rosa) e azeite de oliva. Possui massa com textura pastosa e sabor marcante herbal.

R\$ 23,00 / unidade / Val: 30 dias

Queijo Boursin em pasta (Pote 500g)

Elaborado a partir de leite de cabra e de uma fermentação ácida, Possui massa com textura pastosa e sabor marcante herbal.

R\$ 100 / Kg / Val: 30 dias

Coalhada Fresca

Embalagem com aproximadamente 140g.

R\$ 3/ unidade / Val: 21 dias

Creme de leite Fresco (Potes 500g)

Creme de leite fresco 35%. Paladar adocicado e inconfundível devido a sua origem do leite tipo A da própria Fazenda.

R\$ 45/ Kg / Val: 30 dias

Manteiga C/ S Em Barra

Elaborada a partir de creme de leite fresco e de qualidade. É um produto com muita personalidade, possui aroma e paladar suaves.

R\$ 45/ Kg / Val: 60 dias

Manteiga C/ S Em Pote

Elaborada a partir de creme de leite fresco e de qualidade. É um produto com muita personalidade, possui aroma e paladar suaves.

R\$ 14/ unidade / Val: 60 dias

Fondue

Produzido a partir dos queijos Tulha, Padrão e Mantiqueira da Fazenda Atalaia.

R\$ 68/ Kg / Val: 30 dias



Receitas autorais

Produtos Frescos

Queijo Mussarela

Queijo fresco produzido a partir de leite de vaca. Massa filada com ótimo derretimento, mas com textura e paladar presentes.



R\$63,50 kg (Fração 300g) R\$61,50 kg (Fração 1,5 kg e 3 kg) / Val: 90 dias

Queijo Coalho

O queijo de coalho é um queijo de média a alta umidade, de massa semi-cozida ou cozida produzido com leite de vacas holandesas



R\$63 kg (Fração 300g) R\$53 kg (Fração 1,5 kg e 4 kg) / Val: 30 dias

Queijo Feta

Elaborado com leite de cabra e maturado por cerca de 90 dias em câmara fria. Possui massa untuosa e textura macia. Possui sabor marcante e ideal para acompanhamento de saladas.



R\$98 kg (Fração 300g) R\$92 kg (Fração 1,5 kg e 3 kg) / Val: 90 dias

Queijo Frescal (500g)

Elaborado a partir de leite de vaca tipo A e da ordenha feita no dia, o queijo frescal possui baixo teor de sal, para preservar o paladar do leite e o frescor da sua massa. Sua textura é macia e desmancha fácil na boca.



R\$33 Kg (Pote) R\$31,60 (Sem pote) / Val: 21 dias

Queijo Padrão de Vaca

Elaborado com leite de vaca, possui massa fechada e textura macia. Com sabor suave e amanteigado.



R\$58 kg (Meia peça aprox 400g) R\$58 kg (Peça inteira aprox R\$800g) / Val: 90 dias



Receitas autorais

Produtos Frescos

Queijo Padrão de Cabra

Elaborado com leite de cabra, possui massa fechada e textura macia. Sabor característico de leite de cabra.

R\$70 kg (Meia peça aprox 400g) R\$70 kg (Peça inteira aprox R\$800g) / Val: 90 dias



Queijo Povre d Ane

De origem francesa, o Poivre D'Ane é um queijo de leite de cabra que teve origem nas regiões do Condado Venaissino, de Drôme e da Provença na França.

R\$142 kg (Peças com aprox 140g) Val: 90 dias



Creme de Queijo (Potes 220g)

Produzido a partir da fusão de massa fresca com queijos Tulha e Mantiqueira.

R\$16,50 unidade (Pote)/ Val: 30 dias



Queijo Orvalho

Queijo obtido por coagulação ácida. Sua textura é macia e desmancha na boca. Sabor levemente ácido e láctico. Sua casca e toda trabalhada por mofos geotrichum candidum. Peças individuais aproximadamente 150g.

R\$125 kg Val: 21 dias



Receitas autorais

Produtos Frescos

Queijo Prato

Queijo produzido a partir de leite de vaca, coloração amarela em função do uso do corante natural de urucum. Paladar suave, mas presente, textura elástica e de bom derretimento, ideal para diversas receitas, em especial lanches e hambúrgueres.

R\$63,50 kg (Fração 300g) R\$61,50 kg (Fração 1,5 kg e 3 kg)/ Val: 90 dias



Requeijão cremoso pote

Produzido com leite de vaca com textura cremosa, porém firme. Ideal para café da manhã ou lanches da tarde, mas com um paladar marcante que também pode ser bem utilizado em diversas receitas.

R\$9,50 unidade (Pote)/ Val: 30 dias



Requeijão de corte

Produzido com leite de vaca a partir da fusão de uma massa de queijo com creme de leite, leite e sais fundentes, o que lhe confere uma textura macia e de fácil manuseio.

R\$65 kg (Fração 500g)/ Val: 45 dias



Ricota Fresca (350g) e / ou Prensada (3 kg)

De origem italiana, a Ricota Fresca derivada do soro de leite, conhecida também como queijo Alvimuna por ser constituída predominantemente pela proteína Albumina.

R\$16 kg / Val: 21 dias



Receitas autorais

Produtos Frescos & Outros

Iogurtes

Elaborado a partir de leite de vaca tipo A, possui textura encorpada e sabor único, sendo apresentado em garrafas de 1000 ml. Com os sabores ameixa, morango, pêsego, laranja cenoura e mel, integral com açúcar, integral sem açúcar e desnatado sem açúcar.

R\$11,50 Litro / Val: 30 dias



Doce de leite cremoso

Doce de leite de vaca com baixo teor de açúcar.

R\$18 (300g) unidade R\$25 (600g) / Val: 180 dias



Doce de leite de corte

Produzido com leite de vaca a partir da fusão de uma massa de queijo com creme de leite, leite e sais fundentes, o que lhe confere uma textura macia e de fácil manuseio.

R\$10 (220g) unidade R\$18 (450g) / Val: 180 dias



Goiabada Cascão

Item característico da cultura do interior paulista, nossa goiabada é marcada por ter pouco açúcar e pedaços da fruta.

R\$35 kg / Val: 180 dias



Ovos da Fazenda

Consulte o vendedor





**SOMOS
TODOS "ATALAIA"**

"ATALAIA, (OU MELHOR ATALAYA) S.T TORRE FUNDADA EM ALGUMA EMINÊNCIA, OU ASSOMADA, DONDE SE OBSERVA, E VIGIA AO LONGE, AO MAR, OU Á TERRA. FIGURA DE INQUIETOS, QUE SE VOLVEM A TUDO, QUE SE OBSER-VAM TUDO".

O OBJETIVO DA FAZENDA ATALAIA É CRIAR UMA COMUNIDADE EM TORNO DO QUEIJO QUE SE PREOCUPE COM QUESTÕES UNIVERSAIS E IDENTITÁRIAS CUJO PRINCÍPIO MAIOR É CELEBRAR A ORIGEM DO ALIMENTO COMPARTILHADO A PARTIR DE UMA EXPERIÊNCIA REAL. O QUEIJO PARA NÓS É UM PROJETO PARTICIPATIVO, CO-LETIVO E ABERTO, ATUALMENTE A EMPRESA CONTA COM MAIS DE 70 COLABORADORES E ALÉM DE DESENVOLVER PRODUTOS LÁCTEOS TAMBÉM IDEALIZA ATIVIDADES CUL-TURAI E GASTRONÔMICAS TAIS QUAIS: VISITAÇÃO HISTÓRICA GUIADA, RESTAURANTE COM OPÇÕES DE CAFÉ DA MANHÃ E ALMOÇO, ATIVIDADES E OFICINAS CULTURAIS E EDUCACIO-NAIS, CURSOS E EVENTOS.

@fazendaatalaia

www.fazendaatalaiaamparo.com.br

