



**CAIO CEZAR**  
**Gerente Comercial Fazenda Atalaia**  
**(19) 98948-3630**

**[vendas.fazendaatalaia@gmail.com](mailto:vendas.fazendaatalaia@gmail.com)**

Rodovia SP 352 - KM 137,5 - Alferes  
Rodrigues, Amparo - SP, 13900-000

[www.fazendaatalaiaamparo.com.br](http://www.fazendaatalaiaamparo.com.br)



Ricota. De origem italiana, a Ricota Fresca derivada do soro de leite, conhecida também como queijo Albimuna por ser constituída predominantemente pela proteína Albumina. Trata-se de um queijo leve, com baixo teor de gorduras e alto valor nutritivo, sendo muito indicado para dietas.



Queijo Frescal . 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.



Queijo Padrão (Vaca) Elaborado com leite de vaca, possui massa fechada e textura macia. Com sabor suave e amanteigado



Queijo Padrão (Cabra). Elaborado a partir de leite de Cabra, esse queijo possui receita criada e consagrada pela equipe da fazenda Atalaia. Com textura untuosa e paladar suave é um queijo que possui um terroir único.



Queijo Prato. Queijo de paladar suave e de fácil derretimento. Possui a cor alaranjada por ser usado em sua fabricação o corante natural de urucum.



Queijo Boursin. 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 de pasta e sabor marcante herbal. Com medalha de ouro no IV Premio Queijo Brasil

Queijo Feta. Obtido a partir de leite de Cabra, o queijo Feta é um queijo de origem Grega e conhecido como o queijo mundial da salada por apresentar um alto teor de sal. O nosso queijo Feta possui uma formulação diferente na qual utilizamos menos teor de sal, isso o torna com paladar mais suave e textura macia.



Queijo Mussarela. Queijo tradicional, possui um paladar incomparável e diferenciado.

Apresentação: Em barras de 3 kg ou frações de 300g.



Requeijão de corte. Peças com aproximadamente 500g. 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. Paladar suave, podendo ser comido em natura ou como ingrediente em receitas doces ou salgadas.



Queijo produzido a partir do leite de vaca. Queijo de massa fechada e firme. Ao ser aquecido forma uma casca crocante ao mesmo tempo que seu interior se derrete, característica que o torna uma boa opção para churrascos.



Creme de Leite. Obtido do desnate do leite, ele possui um teor de gordura mais elevado o que confere a ele um espessamento em sua textura e brilho. Com paladar suave e doce.



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



Requeijão Cremoso. Requeijão feito 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.

Iogurte Fazenda Atalaia. 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, pêssego, laranja cenoura e mel, integral com açúcar e sem açúcar, desnatado e integral.



Coalhada Fresca. Produzida com a ação de fermentos lácticos selecionados a partir do leite pausterizado tipo A. Sem açúcar e livre de conservantes





Queijo produzido com leite de vacas Holandesas, tipo A. 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.



Fondue. Embalagem com aproximadamente 500g.

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





Queijo Tulha. Maturado por 12 meses, de massa quebradiça com cristais, paladar com notas frutadas. Medalha de Ouro por dois anos consecutivos no Prêmio Queijos Brasil (2016 e 2017). 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!



**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



**Queijo Figueira** Maturado por aproximadamente 120 dias. Produzido em formas de 5kgs, possui uma textura cremosa, fermentação suave e sabor levemente adocicado. Em sua massa, utilizamos o corante natural de urucum.



**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.



**Queijo Mantiqueira com Alecrim.** Queijo tradicional coberto com uma camada de Alecrim, que lhe empresta sabor e aromas sem estar presente na massa. Peças com aproximadamente 800g.



**Queijo Mantiqueira na Cerveja.** No 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 coloração caramelo oriunda da cerveja escura e textura macia. O sabor é bem sutil de cerveja/levedura.



**Queijo Taipa.** De massa prensada e maturada por 60 dias, possui textura cremosa e sabor suave devido ao processo de delactosagem no qual a massa é lavada.



**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. Peças com aproximadamente 3kgs





Queijo Mogiana 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 e é muito utilizado em racletes e lanches artesanais.



Queijo Taiúva. Maturado por aproximadamente 30 dias, o Taiúva é um queijo produzido com uma cultura láctea de kefir que o deixa com um sabor único, rico em nutrientes e probióticos. De massa macia e paladar suave, tem em seu interior uma camada fina de carvão vegetal da Taiúva que em tupi guarani quer dizer “árvore de leite amarelo”.



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. Peças com aproximadamente 1,5kgs.



Provolone. Queijo levemente defumado, de leve picância e baixo teor de sal, Com maturações a partir de 15 dias em nossa tulha. Peças de 3 a 9kgs.



Queijo Nuvem. 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*.



Queijo Figueira. Maturado por aproximadamente 120 dias. Produzido em formas de 5kgs, possui uma textura cremosa, fermentação suave e sabor levemente adocicado. Em sua massa, utilizamos o corante natural de urucum.





Doce de Leite de Corte  
220g.

Doce de Leite de Corte  
450g

Doce de Leite Cremoso  
300g.

Doce de Leite Cremoso  
650g.

Validade: 180 dias.

