

LANÇAMENTO



SABOR QUE ECOA

NOSSOS QUEIJOS SÃO CUIDADOSAMENTE ELABORADOS
COM INGREDIENTES DE ALTÍSSIMA QUALIDADE, SEGUINDO MÉTODOS
ARTESANAIS QUE RESPEITAM AS TRADIÇÕES EUROPEIAS.



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

lançamento

 COALHO ORIGEM: BRASIL (NORDESTE) CARACTERÍSTICAS: FIRME E ELÁSTICO, SABOR LIGEIRAMENTE ÁCIDO. RELEVÂNCIA PARA O CONSUMIDOR: CONSUMIDO GRELHADO COMO PETISCO, MANTÉM A FORMA SEM DERRETER TOTALMENTE.	 EMMENTAL ORIGEM: BRASIL CARACTERÍSTICAS: FIRME E ELÁSTICO, SABOR LIGEIRAMENTE ÁCIDO. RELEVÂNCIA PARA O CONSUMIDOR: CONSUMIDO FREQUENTEMENTE GRELHADO COMO PETISCO, MANTÉM A FORMA SEM DERRETER TOTALMENTE.	 GOUDA ORIGEM: GOUDA, HOLANDA CARACTERÍSTICAS: CREMOSO, COM SABOR QUE VARIA DE SUAVE A INTENSO CONFORME A MATURACÃO. RELEVÂNCIA PARA O CONSUMIDOR: FONTE DE CÁLCIO, ÓTIMO EM SANDUÍCHES E TÁBUAS DE QUEIJOS.	 GRUYÈRE ORIGEM: SUIÇA CARACTERÍSTICAS: DURO, COM SABOR RICO LIGEIRAMENTE DOCE, CARACTERIZADO POR PEQUENOS BURACOS. RELEVÂNCIA PARA O CONSUMIDOR: UTILIZADO EM PRATOS COZIDOS E GRATINADOS, FAMOSO EM FONDUES.	 MINAS ORIGEM: BRASIL (MINAS GERAIS) CARACTERÍSTICAS: VARIA DE FRESCAL (MACIO E ÚMIDO) A CURADO (FIRME E MATURADO). RELEVÂNCIA PARA O CONSUMIDOR: EXTREMAMENTE VERSÁTIL, USADO TANTO EM RECEITAS DOCES QUANTO SALGADAS, POPULAR EM TODA A CULINÁRIA BRASILEIRA.
 MONTANHÊS ORIGEM: BRASIL CARACTERÍSTICAS: SEMI-DURO, SABOR SUAVE E LEVEMENTE ÁCIDO. RELEVÂNCIA PARA O CONSUMIDOR: VERSÁTIL, ADEQUADO PARA CONSUMO DIRETO OU EM CULINÁRIA, ADAPTA-SE A DIVERSOS PALADARES.	 QUEIJO MATURADO COM MOFO AZUL ORIGEM: FRANÇA, ITÁLIA E INGLATERRA CARACTERÍSTICAS: CREMOSO COM VEIOS DE MOFO AZUL-ESVERDEADO, SABOR FORTE E PICANTE. RELEVÂNCIA PARA O CONSUMIDOR: USADO PARA ENRIQUECER MOLHOS E SALADAS, COMBINADO FREQUENTEMENTE COM VINHOS ENCORPADOS.	 PARMESÃO ORIGEM: ITÁLIA CARACTERÍSTICAS: DURO E MATURADO, COM UM SABOR FORTE E FRUTADO, EXCELENTE PARA RALAR SOBRE PRATOS. RELEVÂNCIA PARA O CONSUMIDOR: RICO EM CÁLCIO E PROTEÍNAS, ÓTIMO PARA ENRIQUECER PRATOS COM UM SABOR MARCANTE.	 PROVOLONE ORIGEM: ITÁLIA CARACTERÍSTICAS: SEMI-DURO A DURO, DEPENDENDO DA MATURACÃO, COM SABOR QUE VARIA DE SUAVE A MUITO PICANTE. RELEVÂNCIA PARA O CONSUMIDOR: IDEAL PARA PIZZAS, SANDUÍCHES E PRATOS ASSADOS, EXCELENTE PARA GRATINAR DEVIDO AO SEU ALTO TEOR DE GORDURA QUE PERMITE UM BOM DERRETIMENTO.	 REINO ORIGEM: BRASIL CARACTERÍSTICAS: SEMI-DURO, SABOR SUAVE E LEVEMENTE ADOCICADO. RELEVÂNCIA PARA O CONSUMIDOR: PREFERIDO EM COMEMORAÇÕES, ESPECIALMENTE DURANTE O NATAL.

TABELA DE CADASTRO						DISPONIBILIDADE: MARÇO 2025					
DESCRIÇÃO	COD. NCM	COD. SAP	PESO/VOL.	EAN13	DUN14	QUANT. POR CAIXA	CAIXA POR PALLET	LASTRO	UNIDADE POR PALLET	VALIDADE	TEMPERATURA
COALHO EM BARRA	0406.90.20	2005272	2KG	7.896.294.902.624	17.896.294.902.621	6	100	10	600	120 DIAS	1°C ATÉ 12°C
COALHO EM ESPETOS	0406.90.20	2005278	290G	7.896.294.902.501	17.896.294.902.508	14	175	25	2450	120 DIAS	0°C ATÉ 10°C
TIPO EMMENTAL	0406.90.20	2005279	175G	7.896.294.902.556	17.896.294.902.553	12	264	12	3168	180 DIAS	1°C ATÉ 12°C
TIPO GOUDA	0406.90.20	2005280	175G	7.896.294.902.594	17.896.294.902.591	12	264	22	3168	180 DIAS	1°C ATÉ 12°C
TIPO GRUYÈRE	0406.90.20	2005283	175G	7.896.294.902.570	17.896.294.902.577	12	264	22	3168	180 DIAS	1°C ATÉ 12°C
QUEIJO MINAS	0406.90.20	2005286	325G	7.896.294.902.563	17.896.294.902.560	18	144	12	2592	180 DIAS	1°C ATÉ 12°C
MONTANHÊS	0406.90.10	2005288	175G	7.896.294.902.587	17.896.294.902.584	12	264	22	3168	360 DIAS	1°C ATÉ 25°C
MONTANHÊS PRETO	0406.90.10	2005290	175G	7.896.294.902.518	17.896.294.902.515	12	264	22	3168	360 DIAS	1°C ATÉ 25°C
MATURADO MOFO AZUL	0406.40.00	2005285	160G	7.896.294.902.631	17.896.294.902.638	12	264	12	3168	100 DIAS	1°C ATÉ 8°C
PARMESÃO	0406.90.10	2005293	175G	7.896.294.902.495	17.896.294.902.492	12	264	22	3168	360 DIAS	1°C ATÉ 25°C
PARMESÃO PRETO	0406.90.10	2005297	175G	7.896.294.902.488	17.896.294.902.485	32	264	22	8448	360 DIAS	1°C ATÉ 25°C
PROVOLONE DEFUMADO	0406.90.10	2005301	175G	7.896.294.902.549	17.896.294.902.546	14	264	22	3.696	180 DIAS	1°C ATÉ 20°C
PROVOLONE CURADO DEF.	0406.90.10	2005271	350G	7.896.294.902.532	17.896.294.902.539	9	264	22	2376	180 DIAS	1°C ATÉ 20°C
PROVOLONE FRESCO DEF.	0406.90.20	2005291	135G	7.896.294.902.525	17.896.294.902.522	18	310	31	5580	180 DIAS	1°C ATÉ 12°C
REINO CUIA LATA	0406.90.10	2005263	590G	7.896.294.902.617	17.896.294.902.614	8	72	6	576	180 DIAS	1°C ATÉ 20°C
REINO FRACIONADO	0406.90.10	2005267	180G	7.896.294.902.600	17.896.294.902.607	10	264	22	2640	180 DIAS	1°C ATÉ 20°C