

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO DA CANASTRA





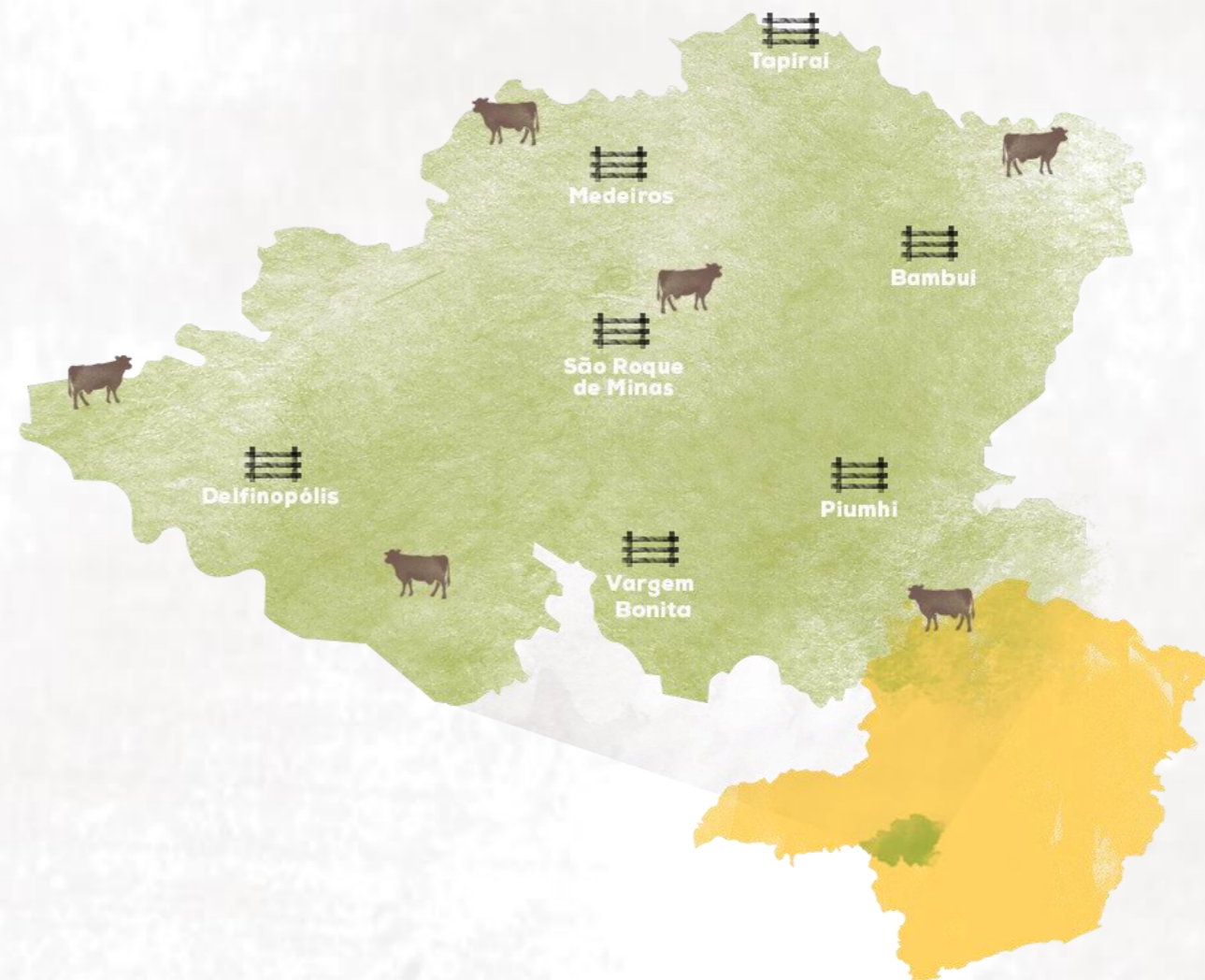
POR QUÊ CANASTRA?





Região do Queijo da
Canastra


SOMOS A REGIÃO DO QUEIJO DA CANASTRA



CONTEXTUALIZAÇÃO

História remonta a finais do século XVIII e início do século XIX.

Produção predominantemente de subsistência.

Comércio incipiente através dos tropeiros.

O CAMINHAR

2000

- ✓ Convênio Brasil e França / FERT.

2005

- ✓ Fundação da APROCAN.

2008

- ✓ Tombamento – IPHAN;

2012

- ✓ Indicação de Procedência – INPI;

O CAMINHAR

2013

- ✓ Prêmio Paladar;
- ✓ Parceria com o SEBRAE e MAPA.

2014

- ✓ Lançamento da Marca Coletiva.

2015

- ✓ Primeira Medalha Internacional.

O CAMINHAR

2017

- ✓ Curso de Maturação com a Especialista Francesa Delphini;
- ✓ 3 Medalhas em Tours;
- ✓ Cursos - Parceria ILCT.

2018

- ✓ Parcerias / Pesquisas – UFMG, UFLA, USP, etc.;
- ✓ Implantação do Parceiro Guardiã.

- ✓ Regulamentação Selo ARTE;
- ✓ Início da utilização do selo da Indicação de Procedência;
- ✓ Escola de Formação de Mestres Queijeiros Artesanais;
- ✓ 24 Medalhas no Mundial de Tours.

A woman wearing a white hairnet and a white shirt is holding a large, round, yellow cheese wheel. The cheese has a textured, slightly porous surface. The background is a bright, yellowish outdoor setting, possibly a field or a farm. The text is overlaid on the left side of the image.

**SOMOS UMA
REGIÃO UNIDA
POR UM PRODUTO**

A large, spreading tree with a thick trunk and dense green foliage dominates the left side of the frame. The tree's branches extend across the sky. In the background, a range of mountains is visible under a clear blue sky with a few wispy clouds. The foreground shows a wooden fence and a wooden structure, possibly a well or a small building, partially obscured by the tree's shadow. The overall scene is a rural landscape with a focus on natural elements.

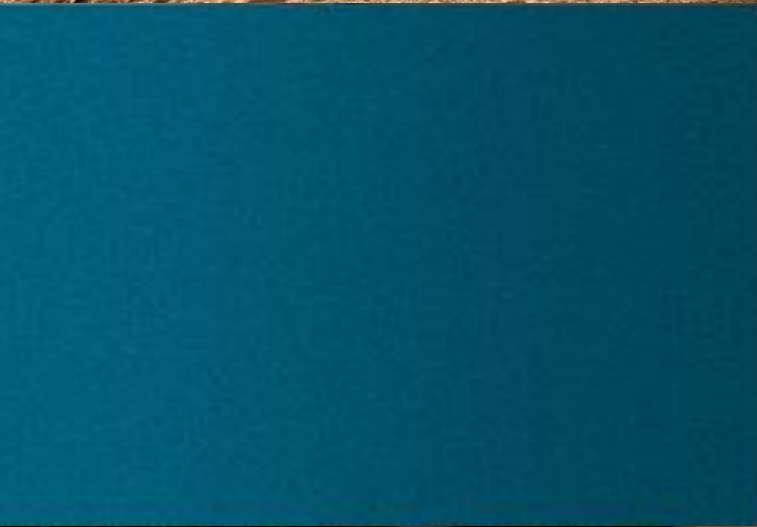
POR CARACTERÍSTICAS NATURAIS

**E MAIS DO QUE
ISSO, SOMOS
UMA REGIÃO
UNIDA POR UM
JEITO DE VIVER**





**UMA VIDA ARTESANAL,
MINEIRA E SIMPLES**



**ESTAMOS
SEMPRE DE
PORTEIRAS
ABERTAS**



**CARINHO PARA
FAZER O QUEIJO**



NOSSOS VALORES



**ATRÁS DE CADA
QUEIJO, UMA
FAMÍLIA**



**SIMPLICIDADE E
MODÉSTIA**



**VALORIZAMOS
NOSSAS TRADIÇÕES**



**DEDICAMOS NOSSA
VIDA AO TRABALHO
NA FAZENDA**



O QUE NOS MOVE

A paixão pelas nossas raízes,
o orgulho das nossas tradições,
a preservação da nossa cultura.



A black cow stands in a field of dry grass, partially obscured by a barbed wire fence. The background shows a hilly landscape under a clear sky. A semi-transparent green overlay covers the left side of the image, where the text is placed.

O QUE NOS INSPIRA

A vida no campo, no tempo da natureza, onde o queijo é a expressão do nosso trabalho, da nossa história, da nossa vida



**AQUI, LEVANTAMOS
E DEFENDEMOS A
NOSSA BANDEIRA**



A yellow flag is flying on a black pole against a clear blue sky. The background shows a blurred green landscape. The flag has the following text printed on it in bold, dark brown letters:

**PRESERVAMOS NOSSA
ORIGEM VIVENDO
DE FORMA ARTESANAL,
MINEIRA E SIMPLES**

ONDE QUEREMOS CHEGAR

Diferenciação e valorização do produto



Valorização do produtor



Valorização e desenvolvimento do
território



Proteção da origem

DIRETRIZES ESTRATÉGICAS



COMO FAZER?

Valorizar a tradição

Expressar o estilo de vida dos produtores

Garantir a proteção, a qualidade e a comercialização do Queijo da Canastra

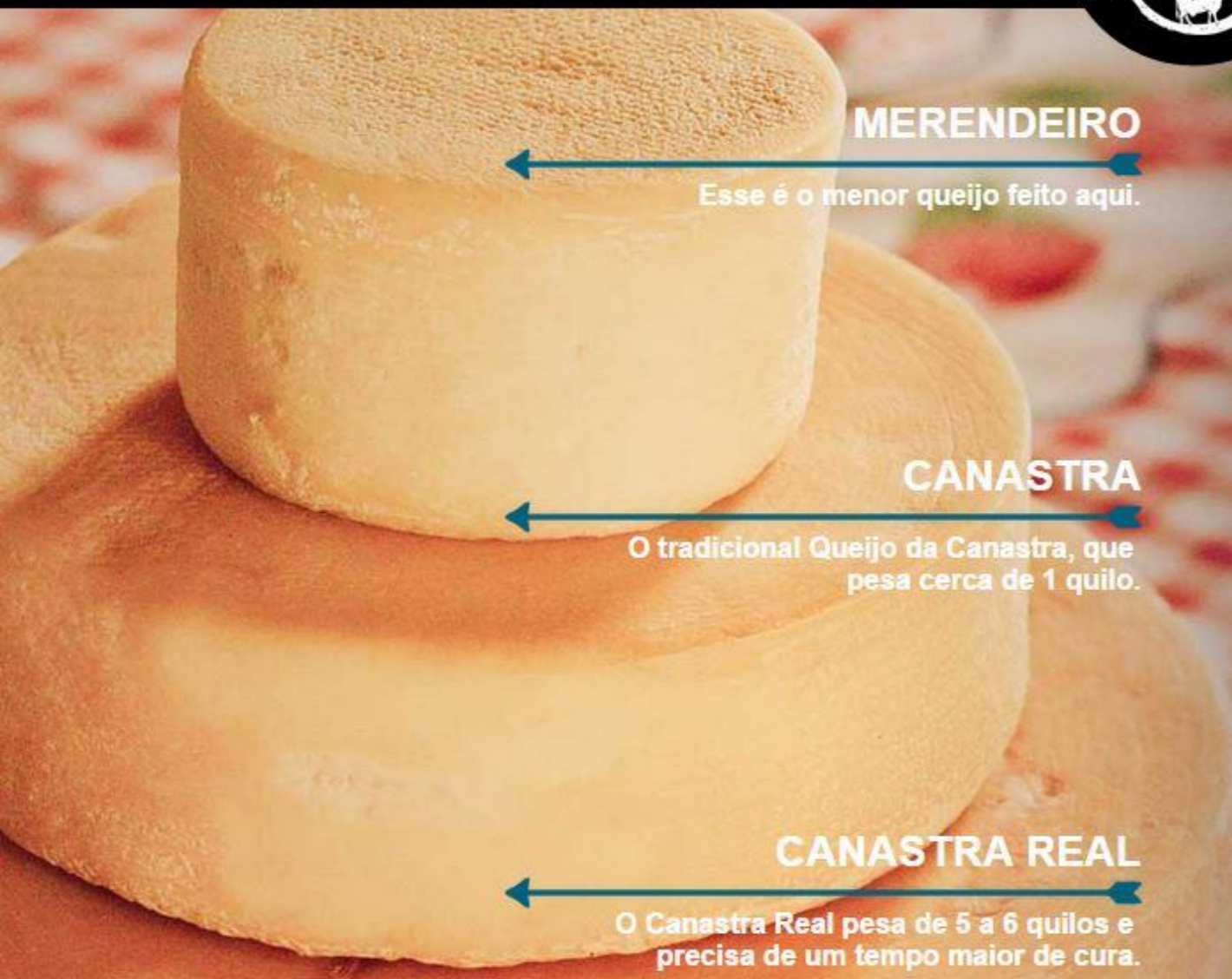
Desenvolver a região a partir do queijo



MENU



[FACEBOOK](#) [FALE CONOSCO](#) [CADASTRE SEU EMAIL](#)



MERENDEIRO

Esse é o menor queijo feito aqui.

CANASTRA

O tradicional Queijo da Canastra, que pesa cerca de 1 quilo.

CANASTRA REAL

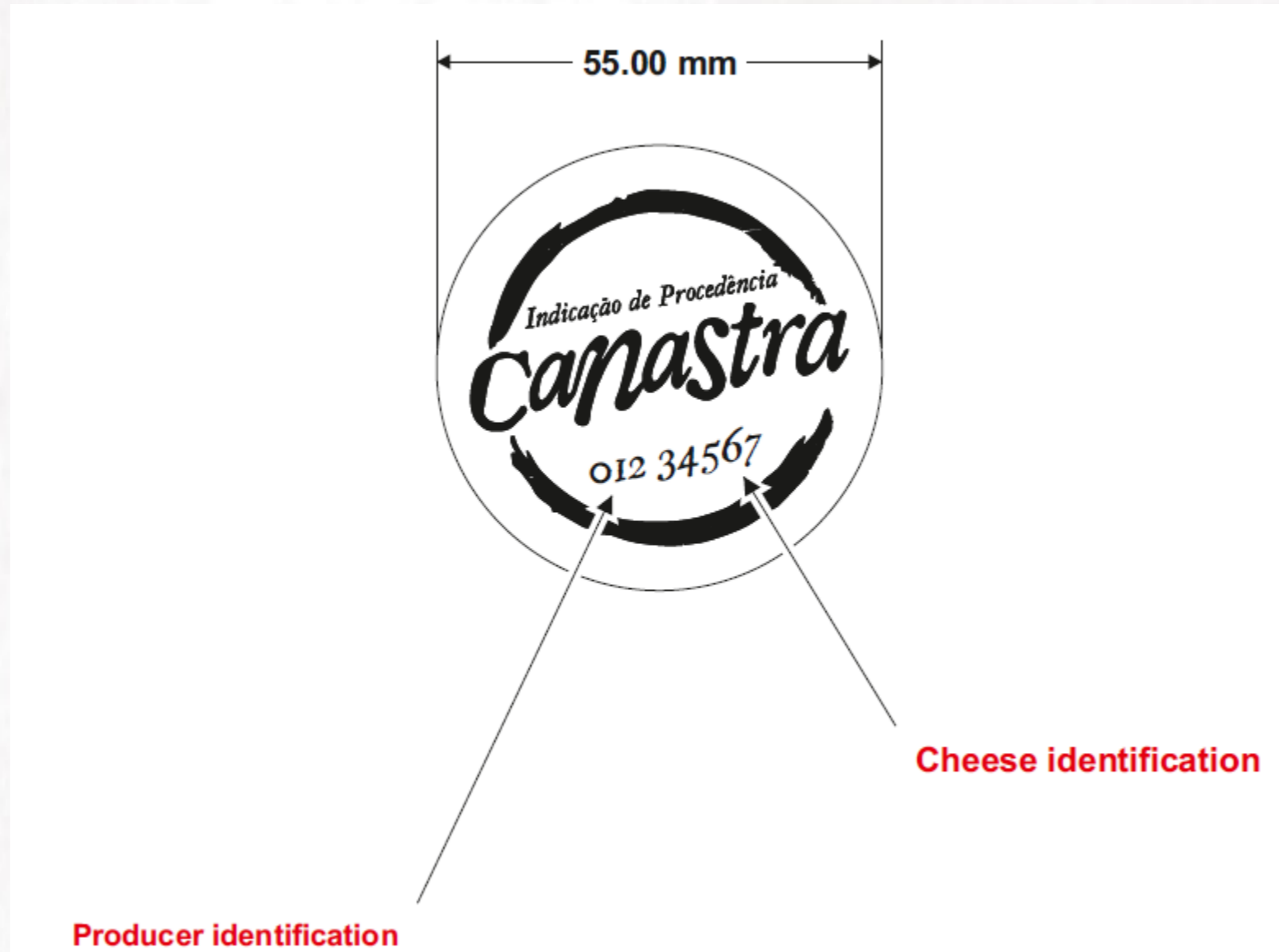
O Canastra Real pesa de 5 a 6 quilos e precisa de um tempo maior de cura.

NOSSOS QUEIJOS

Queijo da Canastra é um só.

O que muda é o tamanho e o sabor de produtor para produtor.

ETIQUETA DE CASEÍNA





GARANTIA E RASTREABILIDADE



GARANTIA E RASTREABILIDADE

[QUEIJO CANASTRA](#)[REGIÃO](#)[HISTÓRIAS DA CANASTRA](#)[PROCEDÊNCIA](#)[APROCAN](#)[PARCEIRO GUARDIÃO](#)[BLOG](#)[FALE CONOSCO](#)

A ETIQUETA

Se o queijo está identificado com a etiqueta, quer dizer que ele foi feito na área delimitada pela Indicação de Procedência Canastra. Ele garante a origem do produto.

Para receber o selo, o queijo tem que obedecer ao modo de produção indicado pelo regulamento de uso. Além disso, o produtor deve estar regularizado pelos órgãos de inspeção.

Ao identificar o queijo da nossa região, o selo da IP dificulta que produtores de outras regiões utilizem o nome Canastra indevidamente.

Para o consumidor, ele é a segurança de um queijo com origem, o que pode ajudar nossos produtores a abrirem novos mercados e garantir uma melhor remuneração. Isso ajuda a manter as nossas famílias no campo, protegendo uma tradição secular.

[RASTREAR PRODUTO](#)[BUSCAR](#)

GARANTIA E RASTREABILIDADE



INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO PESQUISADO

O PRODUTO 00065 FOI PRODUZIDO NA DATA 06/02/2019.

ZÉ MÁRIO FAZENDA SÃO BENTO

O queijo dos antigos era o curado. Daquele bem firme e amarelinho, soltando manteiga pelo buraco. Ia da fazenda para a São Roque de Minas na canastra dependurada no lombo de burro. Já na cidade, se formava aquela fila de caboclos na frente da banca do queijeiro a espera da negociação. Cada qual com sua carga de queijo curado juntada para lá de mês.

Naquele tempo, a inspeção já começava pelo olho e pela mão do comprador. Se tivesse uma manchinha na peça, quá! Voltava para a fazenda no lombo do burro porque não era bem feitinho e não servia para seguir viagem.

Seu Zé Mário é um destes caboclos de lombo curado pelo tempo e pelas lembranças. Do mato veio, no mato cresceu, dele se curou e nele mantém firme a tradição do Queijo da Canastra amarelinho que só. O sorriso e a cara boa só mudam quando alguém vem e fala no tal de stress. Zé Mário sabe: assim como uma vida bem vivida, um queijo artesanal bem feitinho precisa de tempo.

Devagarinho...acelera a cura dele para você ver! Não vai dar coisa que preste não. É preciso tempo! Se depender do queijo do Seu Zé Mário, as vacas e a dona Valdete – a mão santa da queijaria do marido – podem ficar tranquilas: não tem desassossego que faça ele acelerar o passo e produzir mais do que a precisão.

**POR QUÊ SE DAR A
ESTE TRABALHO?**

**NA DEFINIÇÃO DESTES
QUEIJO SURGE:
“RENDADINHO, MEIA
CURA”. FONTE:
WWW.TERRUA.COM.BR**



Nome da Barraca	Tipo de Queijo	Origem Informada	Preço/ Kg
<u>Barraca do Paulão</u>	<u>BRINCO DE OURO</u> 	Coromandel (MG)	R\$ 24,00
<u>Barraca do Sr Thomaz</u>	<u>CANASTRA</u> 	Andradas (MG).	R\$ 18,90
	<u>CAIPIRA</u> 	Cambuí (MG)	R\$ 18,90
	<u>Caipira</u> 	Piumhi (MG)	R\$ 18,90
<u>Barraca do Vitor Guilherme</u>	<u>BRINCO DE OURO</u> 	Serro - MG	R\$ 23,80/Kg
	<u>CAIPIRA</u> 	Araxá - MG	R\$ 19,80/Kg
	<u>OURO MINEIRO</u> 	Patos de Minas - MG	R\$ 20,80/Kg





FAZENDA SANTIAGO MONJOLO - Estrada São Roque de Minas, Olho's D'Água, km 16 - CEP: 37928-000 - São Roque de Minas - MG - INGREDIENTES: Leite, sal, pingo e coalho

QUEIJO MINAS ARTESANAL
CANASTRA
M
QUEIJARIA NOSSA SRA APARECIDA
MIGUEL
Microrregião: Canastra
Produtor: Miguel Marcelo de Faria e Família
Inscrição de Produtor Rural (IPR): 001.141.003.00-32
Cadastrado no IMA/SSA sob nº: QA31643080298

"NÃO CONTÉM GLÚTEN"
IND. BRASILEIRA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 30g (1 fatia pequena)		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor Energético	113 kcal = 475KJ	2
Carboidratos	0,9g	11
Proteínas	8,2g	15
Gorduras Totais	8,5g	27
Gorduras Saturadas	6g	-
Gorduras Trans	0,0g	173
Colesterol	520mg	0
Fibra Alimentar	0g	27
Cálcio	215mg	11
Sódio	270mg	

VALIDADE 60 DIAS

7 897524 587956

(*) % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

PRODUTO ELABORADO COM LEITE CRU
DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR
PESO DA EMBALAGEM: 5g
MANTER EM TEMPERATURA AMBIENTE





PERSPECTIVA DO PRODUTOR



Geração de Valor Financeiro

PRODUÇÃO DE 20 QUEIJOS/DIA

IRREGULAR: 7.300 queijos/ano a:
R\$ 10,00=
R\$73.000,00

PRODUÇÃO DE 25 QUEIJOS/DIA

REGULAR: 9.125 queijos/ano a:
R\$ 50,00=
R\$ 456,250,00



**WWW.QUEIJODA
CANASTRA.COM.
BR**



**YOUTUBE:
REGIÃO DO QUEIJO
DA CANASTRA**



**REDES
SOCIAIS**



**FACEBOOK:
REGIAODOQUEIJOD
ACANASTRA**



**INSTAGRAM :
@QUEIJODACANASTRA**

**APP: QUEIJO DA
CANASTRA**





FINALIZANDO...





**MUITO
OBRIGADO!**

Higor Freitas

**Gerente de Projetos da
Associação
dos Produtores de Queijo
Canastra (APROCAN)
E-mail:
higor@queijodacanastra.com.br**

Tel.: (37) 98842-9414



