INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA CANASTRA

IV EVENTO INTERNACIONAL DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E MARCAS COLETIVAS

APROCAN
Associação dos Produtores
de Queijo da Canastra

PROMOÇÃO JUNTO AO MERCADO

Utilização em Conjunto IP e MC

Indicação de Procedência

- "CANASTRA"

Marca Coletiva

Região do Queijo da Canastra

TRIP TO ORIGIN

FEIRAS E EVENTOS GASTRONÔMICOS

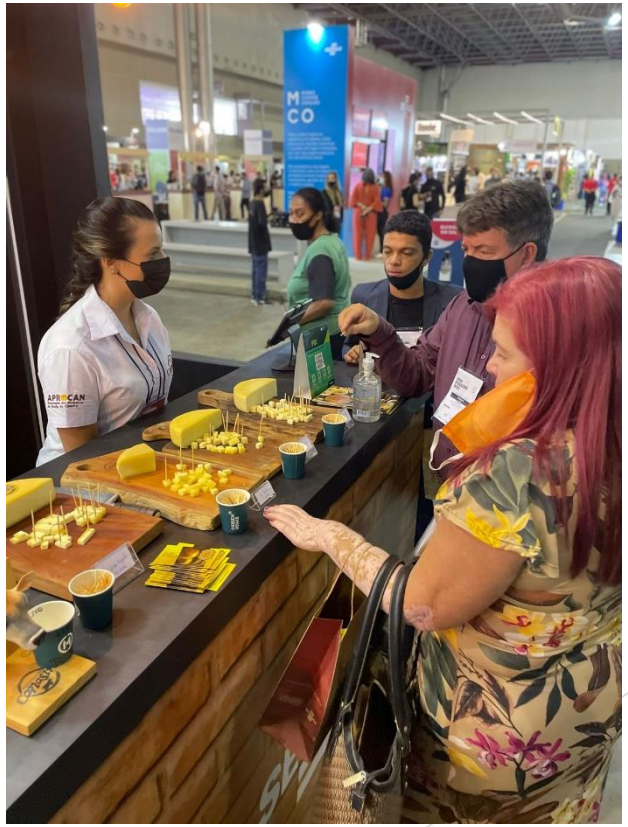
Expô Queijo

SIC

FEIRAS E EVENTOS GASTRONÔMICOS

Expô Queijo

SIC



PARCEIRO GUARDIÃO

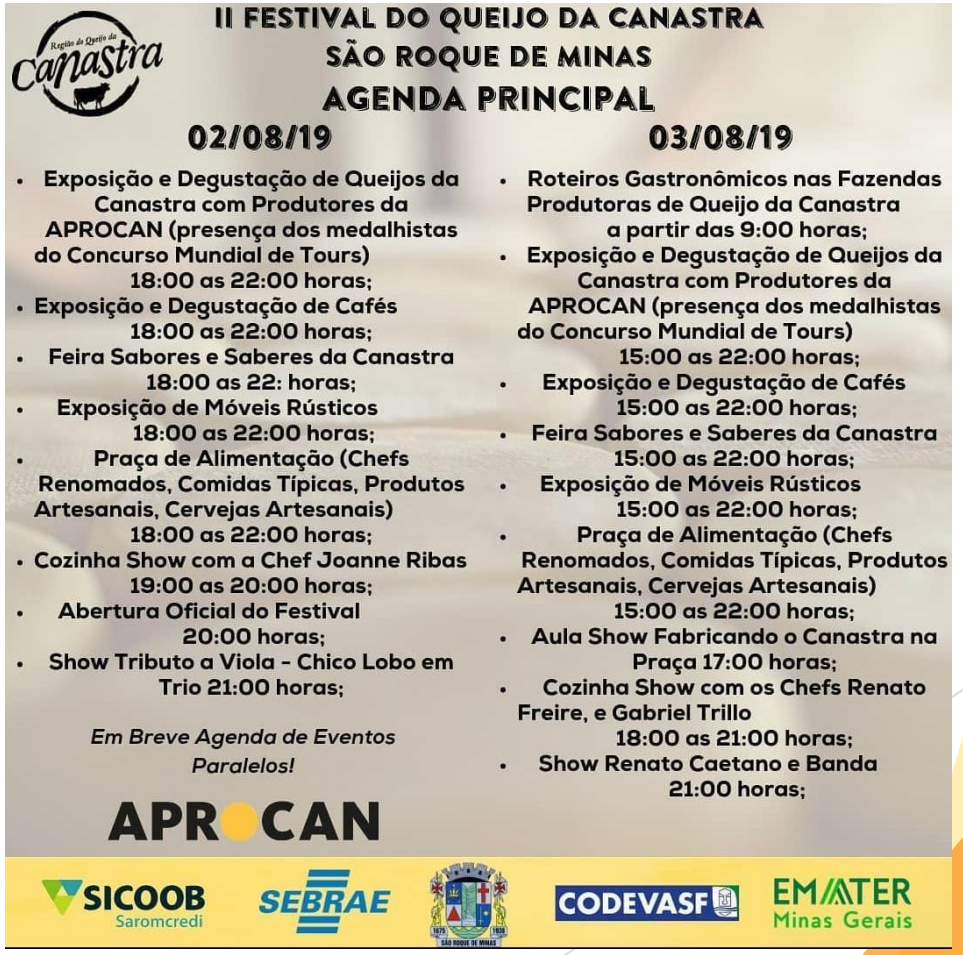
@tarsitanoboutiquedequeijos

PRÊMIOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS

Tours – França 2019

Araxá - 2021

FESTIVAL DO QUEIJO DA CANASTRA



CANASTRA NA ESTRADA – PRODUTOR NA LOJA

CANASTRA NA ESTRADA – BATE PAPO COM LOJISTAS

ETIQUETA DE CASEÍNA

Cheese identification

Producer identification

ETIQUETA DE CASEÍNA

ETIQUETA DE CASEÍNA

ETIQUETA DE CASEÍNA

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 mantem 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.

ETIQUETA DE CASEÍNA

MESTRARIA CANASTRA

MESTRARIA CANASTRA

CENTRO DE REFERÊNCIA EM QUEIJOS ARTESANAIS.

MUITO OBRIGADO!

Higor Freitas
Gerente Executivo da Associação dos Produtores de Queijo da Canastra – APROCAN

Rede sociais:
www.queijodacanastra.com.br
@queijodacanastra
@mestrariacanastra

Contato:
37 99818-2708