



Queijo do
Sudoeste
Paraná – Brasil





aPresentaÇÃO

Qual o segredo do Queijo do Sudoeste?

O que há por trás de sua história?

Qual a experiência sentida através do seu sabor?

As diversas famílias produtoras de queijo em todo o Sudoeste do Paraná seguiram, cada uma, a tradição herdada dos antepassados e compartilhada de geração em geração.

Entre distintas formas e receitas, com suas histórias, esforço e inspiração, surgiram variadas nuances do Queijo Colonial Artesanal da nossa terra, muitas com um tempero inovador. São tantas opções que é difícil escolher um queijo só. Como forma de instigar você a provar estas iguarias, elaboramos a Cartilha de Degustação dos Queijos do Sudoeste. O trabalho integra o Inova Queijo Sudoeste do Paraná, programa fruto da parceria entre diversas instituições: SEBRAE-PR, SEAB/IDR-PR, UTFPR – Câmpus Francisco Beltrão e Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná – APROSUD.

Nas páginas a seguir, você encontrará a avaliação sensorial de alguns dos queijos das Queijarias associadas à APROSUD. A avaliação, feita por um Queijista da Ao Queijo, apresenta as principais características de cada iguaria, tais como:

- produtor e município de origem
- tipo do queijo e tipo de leite
- classificação e tempo de maturação
- descrição visual quanto ao tipo de casca e massa
- descrição tátil quanto à consistência e textura no paladar
- descrição olfativa
- descrição gustativa/aromática quanto ao sabor do queijo em gráfico teia

Para deixar sua experiência ainda mais completa, buscamos sugestões de harmonização destes queijos com os Vinhos do Paraná. A proposta foi elaborada por um Sommelier da VINOPAR, que identificou a combinação ideal para cada fatia de queijo a fim de celebrar o casamento perfeito entre os sabores de nossa terra.

Com a faca e a taça na mão, viva a experiência do nosso queijo, o Queijo do Sudoeste!

Queijo DO suDOeste

queijos artesanais | diversidade | tradição | qualidade | variedade | inovação | sustentabilidade | respeito ao meio ambiente | respeito ao produtor | respeito ao consumidor

Queijo DO SudOeste
Paraná - Brasil

somos a
APROSUD

A. Sítio São Bento - Mato Branco, Chopinzinho | **B. São Cristóvão** - Encruzilhada, Chopinzinho | **C. Irmão Queijeiro** - S. Francisco, Chopinzinho | **D. LandCorn** - S. Francisco, Chopinzinho | **E. Marangon** - L. Vista Alegre, Saudade do Iguaçu | **F. Magedanz** - Sede Ouro, Sulina | **G. Sítio Três Amores** - L. N. Sra. Consoladora, S. Jorge do Oeste | **H. Gury** - R. Josefina Latreille, SN, Dois Vizinhos | **I. Dona Eliane** - L. S. Fco. do Bandeira, Dois Vizinhos | **J. Bach** - Rio da Prata, Sta. Izabel do Oeste | **K. São Bento** - Sede, Pinhal de São Bento | **L. Due Eirelle** - Marciánópolis, Sto. Antônio do Sudoeste | **M. Santo Antônio** - L. São João, Sto. Antônio do Sudoeste | **N. Encantado** - PR-182 B. Vista Encantado, Manfrinópolis | **O. Natuvida** - L. Jacutinga, Fco. Beltrão | **P. Sabor do Sul** - L. Jacutinga, Fco. Beltrão | **Q. Vidalat** - L. Água Vermelha - Fco. Beltrão | **R. Toca** - Feira do Produtor, Fco. Beltrão | **S. São Gabriel** - Barra do Santana, Verê | **T. Martinazzo** - L. Sta. Bárbara, Itapejara d'Oeste

CONheça NOssa marCa COLetiva



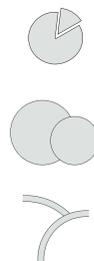
Queijo DO
SudOeste
Paraná – Brasil

PILares da marca

APROSUD com
processo artesanal
e tecnologia

variedade de
queijos, diversi-
dade de tamanhos

Sudoeste com
seu *terroir*, vales,
montanhas e
caminhos



Em 2021, os associados da APROSUD escolheram um nome para representar a sua Marca Coletiva: Queijo do Sudoeste. A Marca Coletiva não irá substituir as marcas das queijarias da APROSUD, mas sim fortalecer, fazer referência e trazer identidade, enquanto marca comercial, aos queijos coloniais artesanais do Sudoeste do Paraná.

O uso da marca coletiva também garante ao cliente que o produtor está seguindo um "Regulamento de Uso" criterioso, que estabelece que os produtos estão devidamente registrados no serviço de inspeção relacionado ao seu âmbito de comercialização e que atendem às especificações de identidade e qualidade, além das características sensoriais próprias.



O Queijista...

tiAGO Dias PasCOaL

Jurado internacional de concursos, atual vice-presidente da Associação Brasileira de Queijistas e Queijista fundador da empresa “Aoqueijo”, que desde 2017 realiza operações de delivery e clube de assinaturas. É formado em Engenharia de Produção, com MBA em Gestão de Negócios.

Contato:
www.aoqueijo.com.br
@aoqueijo

O sOmmeller...

waGNER GaBarDO

Executivo da VINOPAR – Associação dos Vitivinicultores do Paraná e diretor da escola de sommeliers Alta Gama, em Curitiba, é doutor em Geografia e mestre em Turismo pela UFPR, onde pesquisa narrativas de Terroir, Enoturismo e Patrimônio Vitivinícola. Foi Pesquisador bolsista da UNESCO – Cátedra Cultura e Tradições do Vinho, Université de Bourgogne, 2021-2022. É especialista em Enologia e Viticultura pela UTP Brasil e tecnólogo em Sommellerie pelo Centro Argentino de Vinos y Espirituosas. Foi consultor de criação do kit de aromas do vinho Papillon e desenvolveu e gravou cursos de educação a distância para a WEBTV do Senac Nacional: Introdução aos Vinhos e Enogastronomia. Professor há mais de 15 anos, encontrou na pesquisa e na docência sua forma de contribuir com o desenvolvimento da sommellerie no Brasil.

Contato:
www.altagama.net.br
@altagamabr



ficha De avaliação sensorial

A análise sensorial é definida pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT, 1993) como a disciplina científica usada para evocar, medir, analisar e interpretar reações das características dos alimentos e materiais como são percebidas pelos sentidos da visão, olfato, gosto, tato e audição.

Dentro desse espectro, os queijos do Sudoeste foram avaliados segundo um roteiro estabelecido.

- Avaliação visual: avaliamos, cor, tonalidade, formatos e perfil de massa.
- Análise olfativa: primária, quando avaliamos os aromas na aspiração, com o queijo fora da boca; secundária, quando avaliamos com o queijo na boca, com a expiração.
- Avaliação de textura: ao tocar e ao mastigar o alimento.
- Avaliação auditiva: por meio dos sons e vibrações da mastigação.
- Avaliação gustativa: no contato com as papilas, ao deglutir e mastigar o alimento. Agindo dessa forma, é possível perceber e identificar características que distinguem cada queijo.

Queija eLiane

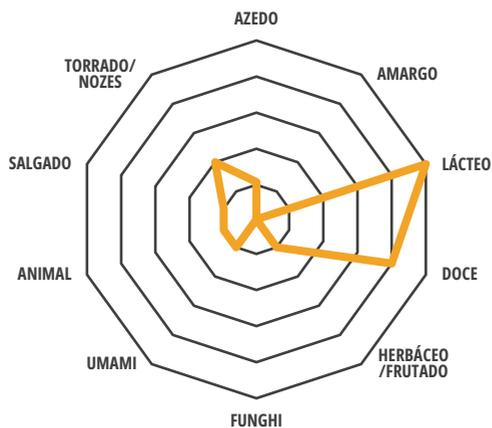
Queijo: **Ricota**
Leite: **Pasteurizado Vaca**
Classificação: **Fresco**

Cidade: **Dois Vizinhos/PR**
Maturação: **20 Dias**

Feito em Dois Vizinhos, leva soro de leite de vaca pasteurizado. Sem formação de casca, com aroma lácteo e adocicado. Massa com poucas olhaduras e textura granular na boca. Sabor lácteo e adocicado, com notas amendoadas.

Contato: (46) 99952-8264 @produtos_eliane

Gustativa arOmática



riCOta eLiaNe + BranCO DeLiCaDO

O sabor delicado do queijo pede um vinho delicado para acompanhá-lo e, desta forma, ambos se equilibram no paladar.



DesCRiÇÃO DO VINHO

Chardonnay Colheita de Inverno

Casa Carnasciali, Apucarana/PR

Vinho da clássica uva Chardonnay, que se adaptou muito bem ao sul do Brasil e que, quando cultivada na Serra de Apucarana, possui uma particularidade: as videiras são podadas duas vezes para que as uvas amadureçam e sejam colhidas no inverno. É um vinho de aromas minerais e de pêssego fresco. Na boca, o corpo é leve, a acidez é intensa e o sabor mineral prevalece. Um vinho delicado e fácil de tomar. Ideal consumir frio.



sOBre a VINÍCOLA

Localizada na Serra de Apucarana, esta vinícola familiar cultiva uvas Chardonnay, Shiraz e Pinot Noir pelo sistema de dupla poda e colheita de inverno, único no Paraná. Conta com bistrô – que serve café da manhã e almoço –, winebar com vista para os vinhedos, além de chalé e espaço para motorhome.

Contato:

(43) 99154-2244

 @vinicolacasacarnasciali



Queijaria três amOres

Queijo: **Colonial**

Cidade: **São Jorge D'Oeste/PR**

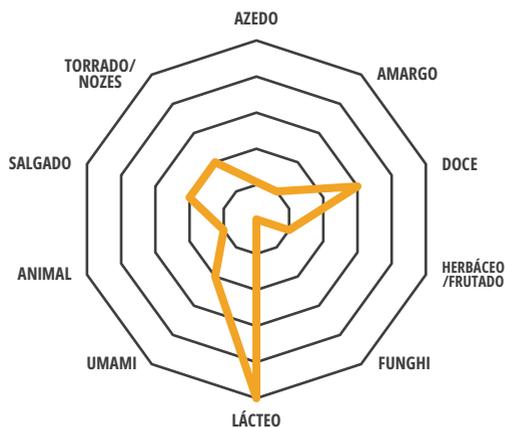
Leite: **Pasteurizado Vaca** Maturação: **15 Dias**

Classificação: **Semicozido Prensado**

Feito em São Jorge D'Oeste com leite de vaca pasteurizado. Possui casca lisa e amarela, aroma lácteo, com notas adocicadas. Massa macia, com poucas olhaduras e textura granular na boca. Sabor lácteo ligeiramente adocicado e frutado.

Contato: (46) 99903-3431 @maristela_gaio

Gustativa arOmática



COLONIAL três amOres + tINTo frutaDO De mesa

Propõe-se uma harmonização regional entre queijo e vinho coloniais. O sabor levemente adocicado e frutado do queijo será complementado pelos sabores de frutas maduras do vinho.



DesCRiÇÃO DO VINHO

Di Sandi Isabel e Bordô

Vinícola Di Sandi, Bituruna/PR

Este tinto é um clássico vinho de mesa brasileiro, feito a partir da fermentação de duas uvas tintas patrimoniais brasileiras, Isabel e Bordô. O resultado é um vinho de aroma frutado, que lembra licor de jabuticaba e geleia de uva. É leve na boca, com acidez refrescante e sabores frutados marcantes. Um tinto fácil de beber. Ideal para consumir frio.



sOBre a VINÍCOLA

Localizada em Bituruna, reconhecida como a Capital Paranaense do Vinho, produz um vinho branco típico da uva Casca Dura, único no Brasil. Realiza visitas guiadas e degustação de seus produtos na loja.



Contato:

(42) 99808-8751

📷 @vinicoladisandi

Due sOreLLe

Queijo: **Provolone**

Leite: **Cru Vaca**

Classificação: **Massa Filada**

Cidade: **Santo Antônio**

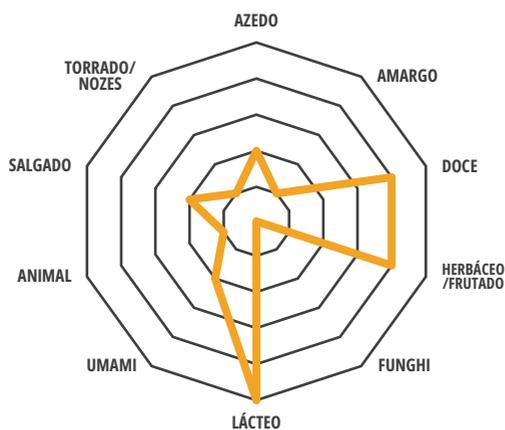
do Sudoeste/PR

Maturação: **20 Dias**

Feito em Santo Antônio do Sudoeste, com leite de vaca cru, este queijo possui casca lisa de cor amarelo-palha, aroma lácteo com notas de ervas e minerais. Massa lisa, com textura macia em boca. Seu sabor é lácteo e ligeiramente adocicado, com notas de ervas.

Contato: (46) 99973-9363  @queijaria_duesorelle

Gustativa arOmática



PROVOLONE Due sOreLLe + BranCO Leve frutaDO

Queijo e vinho com intensidades de sabor semelhantes. O perfil adocicado, herbáceo e leve do queijo complementa bem o frutado do vinho.



DesCRiÇÃO DO VINHO

Sapienza

Vinícola Legado, Campo Largo/PR

Este branco é feito da uva de origem mediterrânea Viognier, que tem encontrado ótima adaptação ao terroir do sul do Brasil. No Paraná, encontrou seu lar em vinhedos de Bateias, Campo Largo. Seus aromas remetem a damasco, carambola e maçã verde. Na boca, apresenta corpo leve, acidez média e sabores de frutas de caroço e tropicais. Fácil de tomar e versátil acompanhando a comida. Ideal consumir frio.



sOBRe a VINÍCOLA

Trabalha com variedades pouco difundidas no Brasil, como Fiano e Viognier. É uma das pioneiras no estudo de implantação de vinhedos no sistema de agrofloresta no país. Realiza a festa da colheita anualmente, em fevereiro. Oferece visitas guiadas, possui bar de vinhos e wine garden para piqueniques.

Contato:

(41) 99199-9744

📷 @vinicolalegado



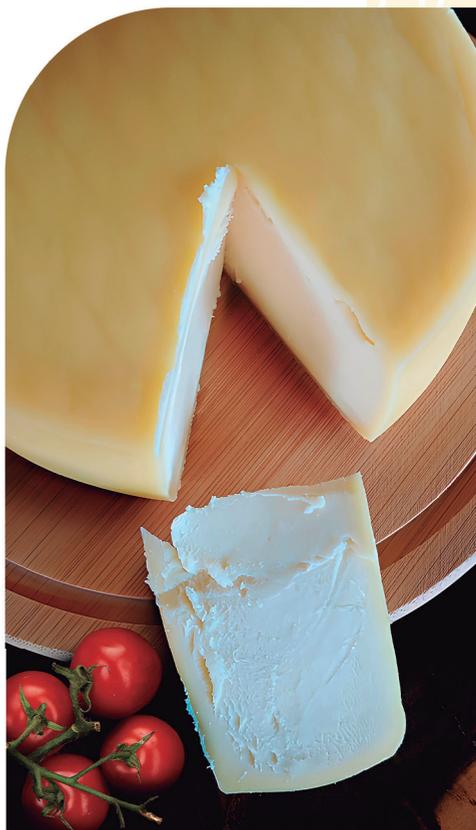
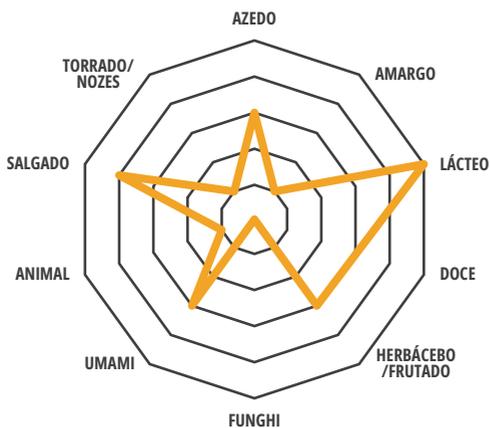
IrMão Queijeiro

Queijo: **Colonial Amanteigado** Cidade: **Chopinzinho/PR**
Leite: **Cru Vaca** Maturação: **25 Dias**
Classificação: **Semicozido Prensado**

Feito em Chopinzinho com leite de vaca cru, tem casca lisa e amarela, aroma lácteo com notas de acidez e ervas. A massa é macia e lisa, com textura amanteigada e fundente na boca. Sabor lácteo e ácido, com notas adocicadas e de ervas frescas.

Contato: (46) 99933-6942 @irmao_queijeiro

Gustativa arOmatíCa



COLONIAL amaNteL GaDO IrmãO QueJeiRO + tINto De INteNsIDaDe média

Este queijo, de sabor mais intenso e textura cremosa, pede um tinto com acidez presente. Ainda, os sabores frutados e herbáceos, presentes tanto no queijo quanto no vinho, se complementam e se realçam.



DesCriÇÃO DO VINHO

Gralha Azul Cabernet Franc

Vinícola Araucária, São José dos Pinhais/PR

Este tinto provém de vinhas de Cabernet Franc plantadas em São José dos Pinhais, próximo à Serra do Mar. Seus aromas remetem a amoras e ameixas, com toques de especiarias. Na boca, é um vinho de corpo médio, acidez suculenta, com sabores de ameixas pretas e um sutil picante, típico desta variedade. Ideal consumir fresco.



SOBRe a VINÍCOLA

Prêmio "Vinícola revelação" na Grande Prova de Vinhos do Brasil em 2020. Possui trilhas em meio à mata atlântica e obras do artista paranaense Poty adornando a vinícola e o restaurante.

Realiza festa da colheita anualmente em fevereiro. Conta também com cabanas para hospedagem em meio ao bosque de araucárias.

Contato:

(41) 3254-5259

Instagram @vinicolaaraucaria



eNCaNTiLaDO

Queijo: **Pirambeira**

Cidade: **Manfrinópolis/PR**

Leite: **Pasteurizado Vaca**

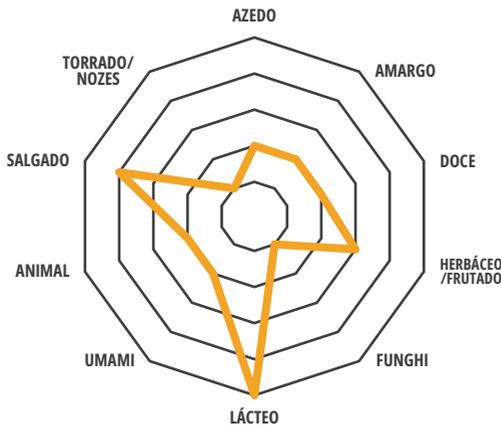
Maturação: **30 Dias**

Classificação: **Semicozido Prensado**

Feito em Manfrinópolis com leite de vaca pasteurizado. Tem casca lisa de cor amarela, seu aroma é lácteo com notas de ervas e adocicadas. Sua massa tem poucas olhaduras, possui textura pastosa na boca. Sabor ligeiramente frutado e salgado.

Contato: (46) 99984-6006  @encantilado

Gustativa arOmática



PiRAMeIra eNCaNTILaDO + BRANCO aROMáTICO seCO

O sabor adocicado e frutado do queijo se funde no paladar com o perfil adocicado e frutado do vinho. Ainda, a fruta presente no vinho ameniza o sal no queijo.



DesCRiÇÃO DO VINHO

1927 Castas Especiais Casca Dura Vinícola Bertoletti, Bituruna/PR

Vinho da uva símbolo da viticultura Paranaense, Casca Dura é a responsável pela primeira indicação geográfica de fermentados do estado, a I.P. Vinhos, de Bituruna. O vinho é super aromático, remete a uva verde, lichia e lírio branco. É leve na boca, a acidez é suave e o sabor bem frutado. Ideal para ser consumido bem frio.



sOBRe a VINÍCOLa

Localizada em Bituruna, reconhecida como a Capital Paranaense do Vinho, produz um vinho branco típico da uva Casca Dura, único no Brasil. Recebe eventos culturais e esportivos da cidade.

Contato:

(42) 99926-4416

📷 @vinicola_bertoletti

Queijaria BaCh

Queijo: **Colonial**

Cidade: **Santa Izabel D'Oeste/PR**

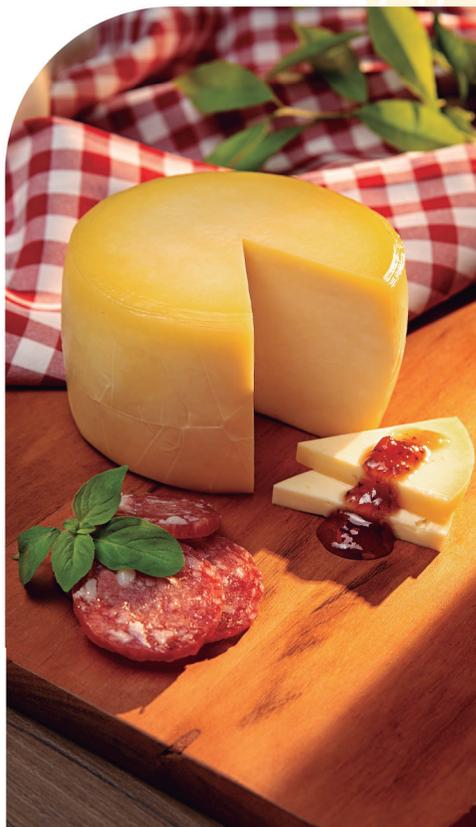
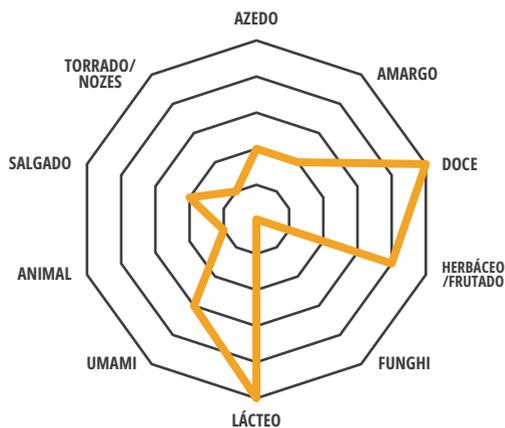
Leite: **Pasteurizado Vaca** Maturação: **20 Dias**

Classificação: **Semicozido Prensado**

Feito em Santa Izabel D'Oeste com leite de vaca pasteurizado, este queijo possui casca lisa e amarela, aroma lácteo, amanteigado, com notas minerais. Massa lisa e macia, com textura amanteigada na boca. Sabor lácteo e frutado, levemente adocicado.

Contato: (46) 99920-9224  @queijariabach

Gustativa arOmática



COLONIAL BaCh + esPumaNte arOmático aDOCICaDO

O queijo de sabor suave e um retrogosto com leve amargor será bem contrastado com um típico espumante fresco, frutado e adocicado de moscatel.



DesCRiÇÃO DO VINHO

RH Moscatel

Vinícola RH, Mariópolis/PR

Este espumante, cuja base é a aromática uva Moscatel, é elaborado em tanques pressurizados onde ocorre uma única fermentação, conservando o gás carbônico e açúcares sem fermentar. O resultado é um espumante leve, com pouco álcool, cremoso, doce mas com acidez refrescante. Seus aromas lembram a flores de laranja e pêssegos em calda. Ideal consumir bem gelado.



sOBre a VINÍCOLa

Vinícola familiar com vinhedos próprios de chardonnay e pinot noir. Destaca-se pela produção de espumantes pelo método tradicional com longo tempo de maturação. Foi campeã nas categorias Espumante Brut e Extra Brut na Grande Prova de Vinhos do Brasil em 2020. Realiza visitas guiadas sob agendamento.



Contato:

(46) 99973-7359

📷 @vinicolarh

Queijos artesanais de São Bento

Queijo: **Colonial Amanteigado**

Leite: **Pasteurizado Vaca**

Classificação: **Semicozido Prensado**

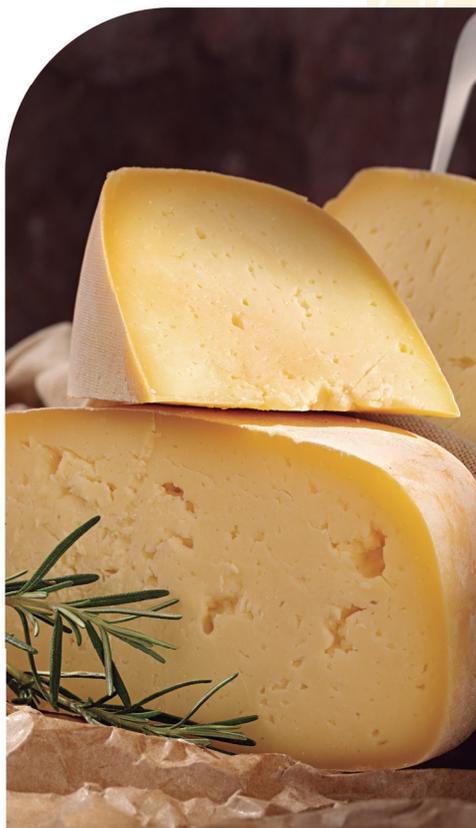
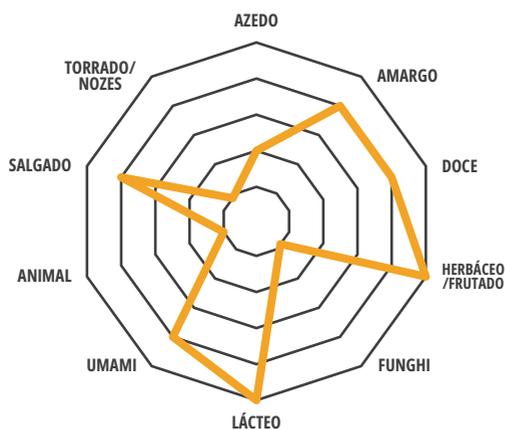
Cidade: **Pinhal de São Bento/PR**

Maturação: **30 Dias**

Feito em Pinhal de São Bento com leite de vaca pasteurizado, o queijo possui casca lisa com pouco mofo branco e um aroma lácteo com notas de ervas verdes. Sua massa tem poucas olhaduras e textura macia em boca. Sabor lácteo com pouco sal, notas frutadas e ligeiro amargo ao final.

Contato: (46) 99131-4457  @saobentoqueijos

Gustativa aromática



COLONIAL amANteGaDO são BeNto + esPumaNte seCO eNCORPaDO

Queijo e vinho saborosos e complexos. A acidez do espumante ajuda a limpar a gordura do queijo no paladar. No final da boca, sabores lácteos e tostados do queijo e do vinho se complementam.



DesCriÇÃO DO VINHO

RH Nature Sur lie Vinícola RH, Mariópolis/PR

Este espumante, cuja base são as uvas Chardonnay e Pinot Noir, é elaborado pelo método tradicional, no qual a toma de espuma é feita no interior de cada garrafa. O diferencial deste espumante é que as leveduras responsáveis pelo processo permanecem no vinho tornando-o encorpado, cremoso e com um sabor tostado e lácteo persistente, equilibrados por uma acidez salivante. Um espumante complexo para ser consumido não tão gelado.



sOBre a VINÍCOLA

Vinícola familiar com vinhedos de chardonnay e pinot noir. Destaca-se pela produção de espumantes pelo método tradicional com longo tempo de maturação. Foi campeã nas categorias Espumante Brut e Extra Brut na Grande Prova de Vinhos do Brasil em 2020. Realiza visitas guiadas sob agendamento.

Contato:

(46) 99973-7359

📷 @vinicolarh



viDaLat

Queijo: **Colonial**

Cidade: **Francisco Beltrão/PR**

Leite: **Pasteurizado Vaca**

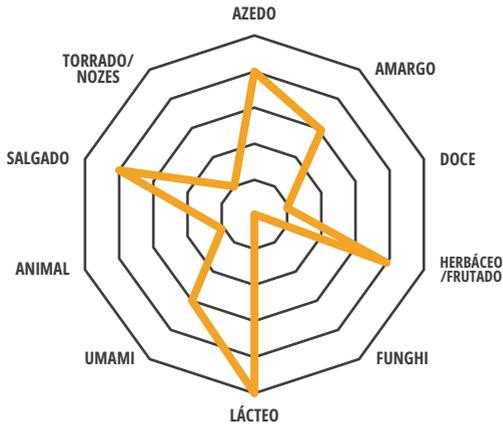
Maturação: **30 Dias**

Classificação: **Semicozido Prensado**

Feito em Francisco Beltrão com leite de vaca pasteurizado, este queijo possui casca lisa e amarela, aroma lácteo com notas de ervas, ligeiramente adocicadas. Massa com poucas olhaduras e com textura quebradiça na boca. Tem sabor salgado e leve de ervas, com acidez sutil.

Contato: (46) 99927-7393  @queijaria_vidalat

Gustativa arOmática



COLONIAL vIdaLat + esPumaNte arOmático aDOCICaDO

Sugere-se aqui consumir o queijo com geleia de pitaya para acompanhar o espumante frutado de niágara. A combinação de acidez e frutado do espumante com a doçura da geleia e a textura do queijo será surpreendente.



DesCRiÇÃO DO vINHO

Bordignon Niágara

Vinícola Bordignon, Palotina/PR

Este espumante, feito com a uva aromática Niágara, é elaborado em tanques pressurizados onde ocorre uma única fermentação, conservando o gás carbônico e açúcares sem fermentar. O resultado é um espumante leve, com álcool discreto, boa cremosidade, com acidez refrescante que equilibra bem a doçura. Seus aromas lembram caju maduro e pêssegos em calda. Ideal consumir bem gelado.



sOBRe a vINÍCOLa

Projeto familiar de produção de vinhos de mesa. Realiza eventos e jantares temáticos com harmonização de vinhos da casa.



Contato:

(44) 99862-1807

📷 @vinicolabordignon

Queijos artesanais São Bento

Queijo: **Colonial**

Cidade: **Pinhal de São Bento/PR**

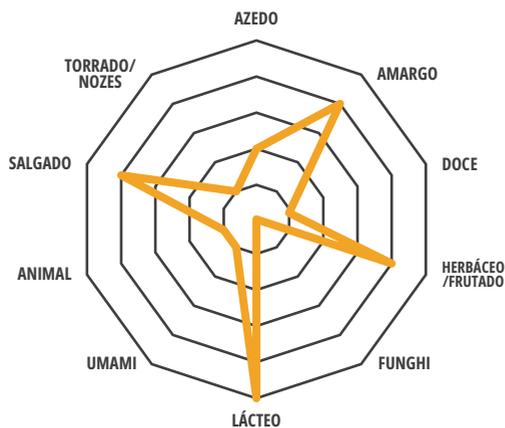
Leite: **Pasteurizado Vaca** Maturação: **30 Dias**

Classificação: **Semicozido Prensado**

Feito em Pinhal de São Bento com leite de vaca pasteurizado, o queijo possui casca lisa e aroma levemente lácteo, com notas de cereais. Massa lisa, com textura amanteigada e macia em boca. Tem um sabor lácteo ligeiramente salgado, com notas de ervas e um sutil amargo ao final.

Contato: (46) 99131-4457  @saobentoqueijos

Gustativa arOmática



COLONIAL são Bento + Branco amarelado

Quando misturados na boca, o perfil lácteo e a textura untuosa do queijo se assemelham ao sabor e à textura do vinho.



Descrição DO VINHO

1955 Chardonnay

Vinícola Bettiato, Francisco Beltrão/PR

Este vinho foi elaborado a partir da uva Chardonnay e, após vinificado, foi amadurecido em barricas de carvalho francês por doze meses. O resultado é um vinho gastronômico, untuoso, de acidez média e aromas de abacaxi maduro, manteiga, baunilha e tostado. Um branco gastronômico ideal para consumir levemente frio.



sobre a VINÍCOLA

Vinícola familiar produtora de vinhos de mesa e finos, com vinhedos próprios e espaço para degustações guiadas, realização de eventos e piquenique. Seu winebar funciona aos sábados. Em 2023, foi vencedora da categoria melhor vinho branco artesanal brasileiro na premiação da CNA.

Contato:

(46) 99129-0353 | (46) 99103-6045

Instagram: @vinhosbettiato



Queijaria Eliane

Queijo: **Colonial**

Leite: **Pasteurizado Vaca**

Classificação: **Semicozido Prensado**

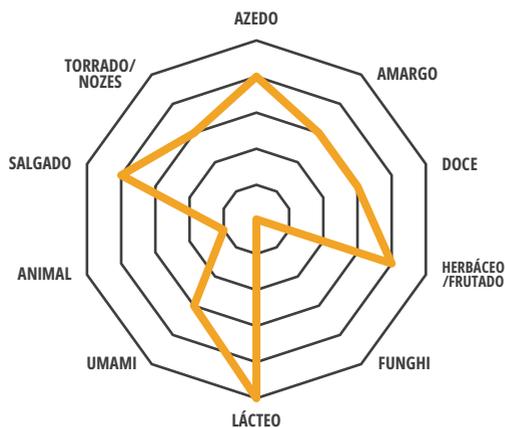
Cidade: **Dois Vizinhos/PR**

Maturação: **20 Dias**

Queijaria Eliane feito em Dois Vizinhos com leite de vaca pasteurizado. Possui casca lisa e amarela, aroma lácteo, amanteigado, com notas adocicadas. Massa lisa e macia, com textura amanteigada na boca. Sabor lácteo e frutado, ligeiramente ácido.

Contato: (46) 99952-8264  @produtos_eliane

Gustativa arOmaTíCa



COLONIAL eLiNe + tINtO Leve e frutaDO

Sugere-se consumir este queijo acompanhado da geleia de frutas vermelhas da sua preferência. A combinação do queijo com geleia complementa os sabores frutados e intensos do vinho.



DesCRiÇÃO DO VINHO

La Dorni Bordô

Vinícola La Dorni, Bandeirantes/PR

Tinto da uva patrimonial Bordô, uma das mais difundidas no sul do Brasil. Fermentado em tanques de aço inox, o vinho possui aromas intensos de frutas escuras, como a jabuticaba. Na boca, é leve, fresco e muito frutado. Um vinho fácil de beber. Ideal consumir frio.



sOBRe a VINÍCOLA

Especializada na produção de vinhos sem álcool e do vinho canônico, escolhido para presentear o Papa João Paulo II em sua visita ao Brasil. O edifício da vinícola, construído em estilo medieval, conta com espaço para eventos.

Contato:

(43) 3542-4315

Instagram @ladorni

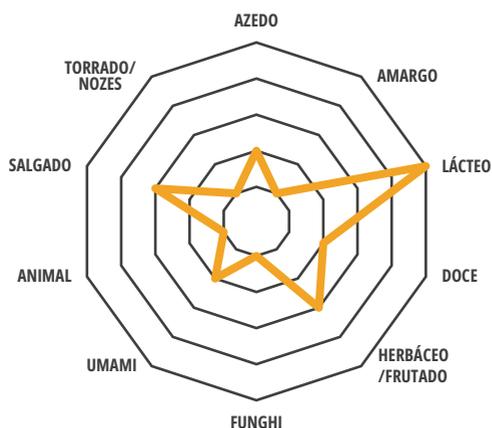
PrODutOs GurY

Queijo: **Colonial Temperado** Cidade: **Dois Vizinhos/PR**
Leite: **Pasteurizado Vaca** Maturação: **15 Dias**
Classificação: **Semicozido Prensado**

Feito em Dois Vizinhos com leite de vaca pasteurizado, o queijo possui casca lisa amarelo-palha, com presença de ervas. Seu aroma é lácteo com notas de ervas e sua massa é macia, com poucas olhaduras e textura granular na boca. Sabor lácteo, com notas de ervas e pouco salgado.

Contato: (46) 99130-5281  @produtosgury

Gustativa arOmática



COLONIAL temperADO GurY + BranCO arOmático seCO

Esta harmonização regional propõe enaltecer o terroir de Dois Vizinhos para produção de queijo e de uvas. O sabor temperado do queijo traz sabores herbáceos e levemente picantes que são bem contrastados com o perfil frutado e aromático do vinho.



DesCRiÇÃO DO VINHO

Da Família Malvasia

Vinícola Família Fardo, Quatro Barras/PR

Este vinho provém de Dois Vizinhos, de vinhedos de Malvasia, uva de origem italiana que se adaptou muito bem ao solo brasileiro. Seu aroma floral é intenso, lembrando jasmim e rosas brancas. Na boca, é untuoso e, apesar de seco, possui um sabor intenso de geleia de frutas tropicais. Sua acidez é suave. Ideal consumir bem frio.



sOBre a VINÍCOLA

Empresa com selo Qualidade no Turismo pelo Sebrae/PR e integrante do Travelers Choice do TripAdvisor, ela conta com restaurante que oferece degustações harmonizadas, além de museu familiar e capela construídos no interior de toneis.

A área externa conta com espaço lúdico para crianças.

Contato:

(41) 3672-1693

@familia.fardo



Queijaria maGeDaNz

Queijo: **Colonial**

Leite: **Pasteurizado Vaca**

Classificação: **Semicozido Prensado**

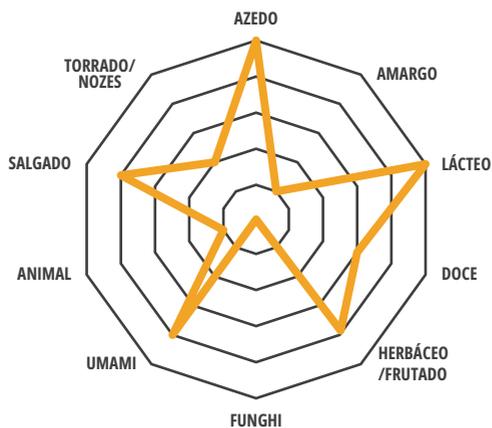
Cidade: **Sulina/PR**

Maturação: **15 Dias**

Feito em Sulina com leite de vaca pasteurizado, possui casca lisa amarela, com aroma lácteo de notas amanteigadas e minerais. Sua massa é macia, com poucas olhaduras e textura amanteigada na boca. Sabor lácteo ligeiramente ácido, com notas de ervas verdes.

Contato: (46) 99918-6103  @queijariamagedanz

Gustativa arOmaTíCa



COLONIAL MaGeDaNz 15 Dias + ROSÉ DELICADO

A acidez e os sabores herbáceos do queijo se fundem no paladar com o sabor de ervas frescas, frutas ácidas e leve picância do vinho.



DesCRiÇÃO DO VINHO

Castas especiais Rosé

Vinícola Betiatto, Francisco Beltrão/PR

Este rosé, produzido a partir do corte de uvas Merlot, Cabernet Sauvignon e Pinot Noir, é um vinho delicado, de corpo leve e acidez refrescante. Seu aromas e sabores remetem a framboesas e morangos frescos, ervas frescas e sutil picância. É um vinho fácil de tomar, para ser consumido bem frio.



sOBre a VINÍCOLA

Vinícola familiar produtora de vinhos de mesa e finos, com vinhedos próprios e espaço para degustações guiadas, realização de eventos e piquenique. Seu winebar funciona aos sábados. Em 2023, foi vencedora da categoria melhor vinho branco artesanal brasileiro na premiação da CNA.

Contato:

(46) 99129-0353 | (46) 99103-6045

📷 @vinhosbetiatto



Queijaria martinazzo

Queijo: **Colonial**

Cidade: **Itapejara D'Oeste/PR**

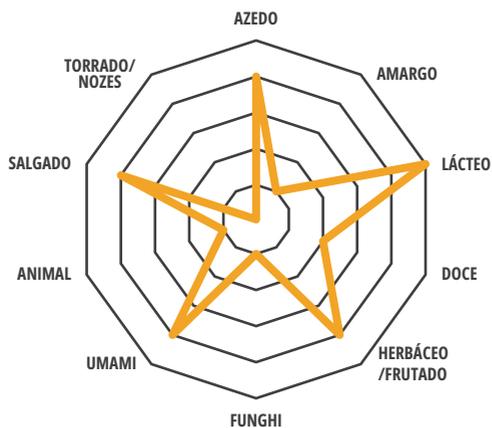
Leite: **Pasteurizado Vaca** Maturação: **20 Dias**

Classificação: **Semicozido Prensado**

Feito em Itapejara D'Oeste com leite de vaca pasteurizado, o queijo possui casca lisa e amarela, aroma lácteo com notas amanteigadas e de cereais. Sua massa é firme, com poucas olhaduras e textura granular na boca. Sabor lácteo ligeiramente salgado, com notas frutadas e umami.

Contato: (46)99978-7059 @queijosmartinazzo

Gustativa arOmaTíCa



COLONIAL MartiNazzo + rosé frutaDO

O sabor umami e ligeiramente salgado do queijo se equilibra com a doçura e acidez do vinho rosé. Sabores frutados e lácteos se alternam com harmonia no paladar.



DesCRiÇÃO DO VINHO

Josephine Rosé

Vinícola Franco Italiano, Colombo/PR

Este rosé, produzido a partir da uva Malbec, possui corpo leve e acidez média. Seu perfil de aroma e sabor lembra morangos e cerejas maduras. Um vinho versátil e fácil de tomar, para ser consumido bem frio.



sOBre a VINÍCOLA

Localizada nos arredores de Curitiba, foi bicampeã - em 2019 e 2020 - como melhor tinto de Cabernet Sauvignon na Grande Prova de Vinhos do Brasil e "Sabre de Ouro" no Concurso do Espumante Brasileiro de 2019. Possui loja, wine garden e oferece visitas guiadas por sommelier.

Contato:

(41) 99807-0920

📷 @vinicolafrancoitaliano

Queijaria SANTO ANTÔNIO

Queijo: **Colonial ao Vinho**

Leite: **Pasteurizado Vaca**

Classificação: **Semicozido
Prensado**

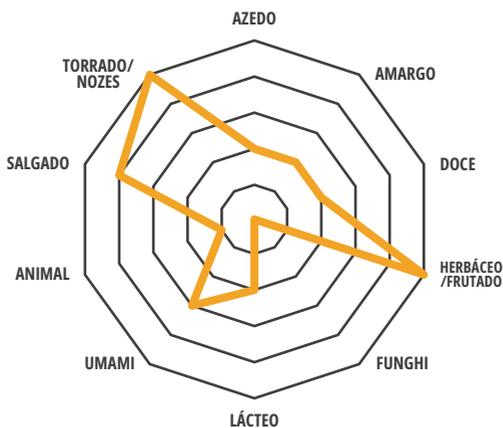
Cidade: **Santo Antônio
do Sudoeste/PR**

Maturação: **30 Dias**

Feito em Santo Antônio do Sudoeste com leite de vaca pasteurizado, tem casca lisa na cor vinho e aroma acético com notas de cereais e nozes. Massa com poucas olhaduras e textura firme e quebradiça. Sabor ligeiramente frutado, com notas amendoadas.

Contato: (46) 99131-6698 @@queijariasantoantonio

Gustativa arOMática



COLONIAL AO VINHO SANTO ANTÔNIO + BRANCO AROMÁTICO MELO SECO

O leve amargor residual do queijo pede um vinho adocicado para contrapor e equilibrar os sabores. Além disso, a doçura do vinho destaca ainda mais a doçura do queijo no meio da boca.



Descrição DO VINHO

Di Sandi Casca Dura demi sec

Vinícola Di Sandi, Bituruna/PR

Vinho da uva símbolo da viticultura Paranaense, Casca Dura é a responsável pela primeira indicação geográfica de fermentados do estado, a I.P. Vinhos de Bituruna. O vinho é super aromático, remete a uva verde, lichia e lírio branco. Na boca é leve, adocicado, a acidez é suave e o sabor bem frutado. Ideal ser consumido bem frio.



sobre a VINÍCOLA

Localizada em Bituruna, reconhecida como a Capital Paranaense do Vinho, produz um vinho branco típico da uva Casca Dura, único no Brasil. Realiza visitas guiadas e degustação de seus produtos na loja.

Contato:

(42) 99808-8751

Instagram @vinicoladisandi

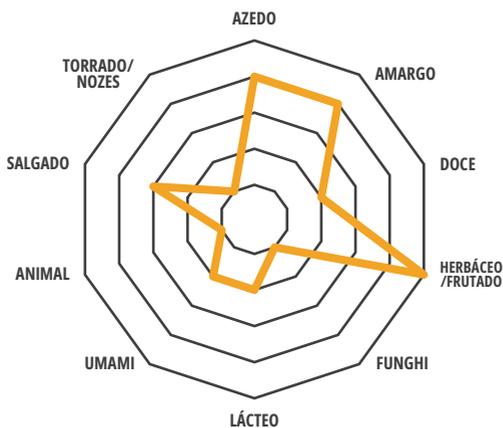
viDaLat

Queijo: **Colonial Temp. ao Vinho** Cidade: **Francisco Beltrão/PR**
Leite: **Pasteurizado Vaca** Maturação: **30 Dias**
Classificação: **Semicozido Prensado**

Feito em Francisco Beltrão com leite de vaca pasteurizado, tem casca lisa de cor vinho, aroma gramíneo com notas de ervas de ligeira acidez. Sua massa tem poucas olhaduras, com textura cremosa na boca. Sabor de ervas e salgado com amargor presente.

Contato: (46) 99927-7393  @queijaria_vidalat

Gustativa arOmática



COLONIAL ao VINHO VIDALat + ROSÉ frutado INTENSO

O processo de cura do queijo traz bastante o sabor do vinho, o que o torna ideal para harmonizar com um típico rosé feito de uvas de mesa. Além disso, o vinho realça o sabor do orégano presente no queijo.



DesCriÇÃO DO VINHO

Reserva de Família Rosé

Vinícola Sanber, Bituruna/PR

Este rosé é feito a partir da fermentação em conjunto de quatro uvas patrimoniais brasileiras: as brancas Niágara e Casca Dura, e as tintas Bordô e Isabel. Uma vez vinificado, o vinho repousa em tonel de grábia, madeira nativa brasileira. O resultado é um rosé com aromas intensos de frutas vermelhas maduras, destacando-se a framboesa. É encorpado na boca, de acidez marcante e os sabores frutados persistem. Ideal para consumir bem frio.



sOBre a VINÍCOLa

Possui o museu Casa Sanber, alocado em uma casa construída na década de 1940, que reúne o acervo da família de viticultores. Produz vinhos finos premiados nacionalmente, inclusive da uva Casca Dura. Oferece visitas guiadas e degustação.

Contato:

(42) 3553-2652

📷 @vinicolasanber



Queijaria maGeDaNz

Queijo: **Colonial**

Leite: **Pasteurizado Vaca**

Classificação: **Semicozido Prensado**

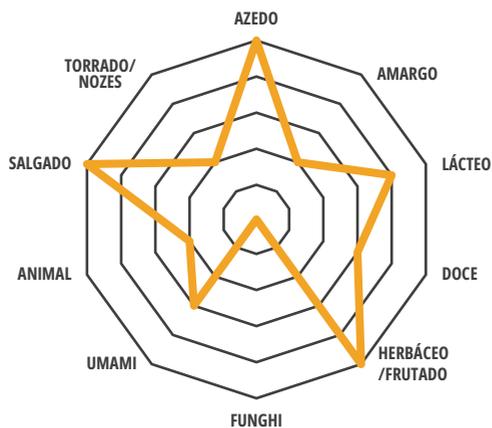
Cidade: **Sulina/PR**

Maturação: **45 Dias**

Feito em Sulina com leite de vaca pasteurizado, o queijo possui casca lisa e amarela, aroma lácteo com notas de acidez e ervas frescas. Sua massa é pouco firme, com poucas olhaduras e textura amanteigada na boca. Tem sabor lácteo e ácido, com notas de ervas frescas.

Contato: (46) 99918-6103  @queijariamagedanz

Gustativa arOmaTíCa



COLONIAL MaGeDaNz 45 Dias + rosé suave

A acidez destacada do queijo somada aos sabores herbáceos são bem complementados por um rosé fresco e frutado. Ainda, a doçura do vinho equilibra o salgado do queijo.



DesCRiÇÃO DO VINHO

Soleil Rosé Suave

Vinícola RH, Mariópolis/PR

Este rosé, produzido a partir da uva Pinot Noir, é leve, adocicado e possui acidez refrescante. Seus aromas e sabores remetem a cerejas e groselhas frescas. Um vinho fácil de tomar, para ser consumido bem frio.



sOBre a VINÍCOLA

Vinícola familiar com vinhedos próprios de Chardonnay e Pinot Noir, destaca-se na produção de espumantes pelo método tradicional, com longo tempo de maturação. Foi Grande Campeã nas categorias Espumante Brut e Extra Brut na Grande Prova de Vinhos do Brasil em 2020. Realiza visitas guiadas sob agendamento.



Contato:

(46) 99973.7359

@vinicolarh

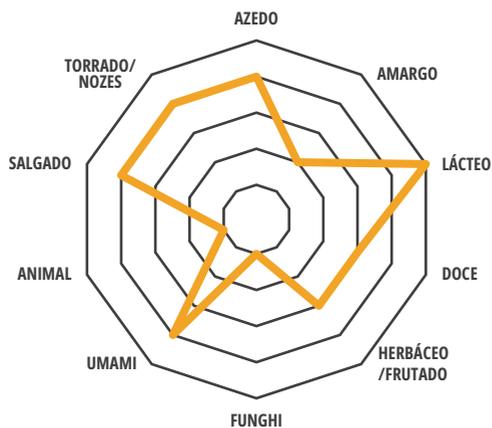
PrODutOs GurY

Queijo: **Colonial Maturado** Cidade: **Dois Vizinhos/PR**
Leite: **Pasteurizado Vaca** Maturação: **15 Meses**
Classificação: **Semicozido Prensado**

Feito em Dois Vizinhos com leite de vaca pasteurizado, o queijo possui casca lisa e amarela e apresenta aroma de ervas com notas adocicadas e amendoadas. Sua massa é firme, com poucas olhaduras e textura fundente na boca. Sabor lácteo, adocicado, com notas frutadas e umami.

Contato: (46) 99130-5281 @@produtosgury

Gustativa arOMática



COLONIAL Maturado GurY + TINTO INTENSO COM CARVALHO

Este queijo de sabor intenso e de textura fundente pede um tinto com mais estrutura e complexidade. O vinho acentua o sabor amendoado e umami do queijo, valorizando seus sabores.



DESCRIÇÃO DO VINHO

Castas Especiais Tannat

Vinícola Betiatto, Francisco Beltrão/PR

Este tinto é elaborado a partir da uva Tannat com repouso por três meses em barrica de carvalho francês. O resultado é um vinho com aromas florais, de especiarias, jabuticabas maduras, além de chocolate amargo e tabaco. Na boca, seu corpo é médio, a acidez é refrescante e a textura é sedosa. Possui sabor de frutas escuras e leve picância, com um final tostado sutil. Ideal para consumir fresco.



SOBRE a VINÍCOLA

Vinícola familiar produtora de vinhos de mesa e finos, com vinhedos próprios e espaço para degustações guiadas, realização de eventos e piquenique. Seu winebar funciona aos sábados. Em 2023, foi vencedora da categoria melhor vinho branco artesanal brasileiro na premiação da CNA.



Contato:

(46) 99129-0353 | (46) 99103-6045

📷 @vinhosbetiatto





@ queijosudoeste

@ aprosud.pr



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL DO SUDESTE DO PARANÁ

