

DIA MUNDIAL DO QUEIJO: CONHEÇA QUEIJOS MINEIROS PREMIADOS



Para celebrar o Dia Mundial do Queijo, comemorado nesta sexta-feira (20/01), separamos alguns queijos produzidos em Minas Gerais reconhecidos e premiados internacionalmente.

O estado tem 15 regiões caracterizadas como produtoras de queijos artesanais. Dez fazem o Queijo Minas Artesanal, produzido com leite de vaca cru, sem pasteurização, seguindo processos tradicionais de confecção – Araxá, Canastra, Campos das Vertentes, Cerrado, Serra do Salitre, Serro, Triângulo Mineiro, Serras da Ibitipoca, Diamantina e Entre Serras da Piedade ao Caraça.

Cinco regiões são produtoras de outros tipos de queijos artesanais (Alagoa, Mantiqueira, Jequitinhonha, Vale do Suaçuí e Serra Geral).

Conheça um pouquinho de alguns premiados abaixo e prepare a faca, porque o queijo já está na mão:

Queijo Lua Cheia

O Lua Cheia, produzido pelo Laticínio Serra das Dantas, em Bueno Brandão, é um queijo com um maior teor de gordura e coberto com uma fina camada de carvão vegetal. É maturado por três semanas e tem a textura aveludada e muito cremosa. Possui um sabor suave, amanteigado e um pouco doce. Conquistou a medalha super ouro do World Cheese Awards 2022.

Lendário da Generosa

Produzido na Fazenda Generosa, de Andrelândia, o Lendário da Generosa é um queijo de média maturação. Ele fica descansando por 40 dias e é virado diariamente. Possui notas frutadas, textura macia e sabor suave. Ganhou a medalha de prata no World Cheese Awards 2022.

Queijo Maria Fumaça

Queijo com notas de oliva, o Maria Fumaça é produzido pela Fazenda Bom Sucesso, em Itanhandu. Curado por um ano, é quebradiço e apresenta cristais de tirosina. Em 2022, venceu na categoria "*queijos de leite de vaca com mofo branco na casca maturados*" do Concurso Internacional do Queijo Artesanal realizado em Araxá.

