



QUEIJO do CERRADO

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

Somos a maior região produtora de Queijo Minas Artesanal do estado de Minas Gerais e conservamos a tradição e a qualidade em cada etapa do processo.

Conheça a nossa história, nossos sabores e os saberes que moldam a nossa tradição.



Realização:



APROCER
Associação dos Produtores de Queijo
Minas Artesanal do Cerrado

Apoio:



EMATER
Minas Gerais



Ser do Cerrado Mineiro

Uma terra que nutre histórias, sabores e saberes

O Cerrado é o berço das águas no Brasil e detentor de uma biodiversidade única e extremamente rica, abrigando mais de 11 mil espécies de plantas nativas já catalogadas e quase 200 espécies diferentes de mamíferos. Com suas árvores de casca grossa, galhos retorcidos e raízes profundas, ele é símbolo da resiliência, pois aprendeu a resistir ao fogo, às secas e ao tempo. Mais do que resistência, o Cerrado é fonte de vida, de alimento e de cultura. É a savana mais rica do mundo e também um dos principais celeiros do Brasil.

No coração desse bioma está o Cerrado Mineiro, uma região reconhecida mundialmente por sua vocação agropecuária e pela produção de alimentos com identidade territorial, como os cafés da Região do Cerrado Mineiro, a primeira Denominação de Origem para cafés do Brasil, e queijos artesanais que carregam em si o sabor da terra e contam uma história de trezentos anos, resistindo ao tempo e passando por ele com maestria, assim como o bioma que abriga a sua produção.

Aqui, o café e o leite assumem o protagonismo, refletindo a força de famílias que cuidam da terra, respeitam o tempo e preservam saberes que atravessam gerações. Ao lado dessas cadeias que marcam o território, convivem culturas essenciais como milho, soja, feijão e trigo. O milho, em especial, tem papel profundo nesse ciclo: cultivado com dedicação, ele se transforma em alimento para os rebanhos, nutrindo os animais e sustentando a qualidade do leite que nasce dessa paisagem.

O Cerrado Mineiro também abriga a maior bacia leiteira de Minas Gerais, um patrimônio produtivo que movimenta a economia regional e sustenta milhares de famílias. A força da cadeia do leite impulsiona comércio, serviços, agroindústrias e mantém viva uma rede de trabalho que molda a vida no campo. A atividade leiteira é, portanto, mais do que produção: é sustento, identidade e parte essencial da dinâmica social e econômica do território.

Com altitudes que variam entre 800 e 1.200 metros, solos ricos em minerais e um regime climático marcado por estações bem definidas, chuvas intensas no verão e estiagens no inverno, o Cerrado Mineiro oferece condições ideais para práticas agrícolas e de pecuária, unindo tradição e inovação com o olhar atento à preservação e à sustentabilidade de suas produções.



O Cerrado Mineiro também se destaca pela excelência nos hortifrutis, com batata, cenoura, cebola, alho, folhosas e uma variedade de hortaliças cultivadas por famílias que dedicam seu tempo, sua história e seu cuidado à terra. São produções que nascem do trabalho diário, da observação da paisagem e do manejo responsável que passa de geração em geração, fortalecendo a diversidade produtiva e o vínculo afetivo com o território.

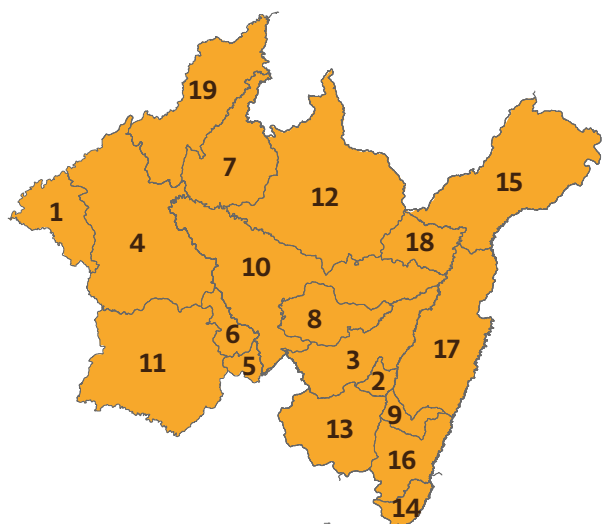
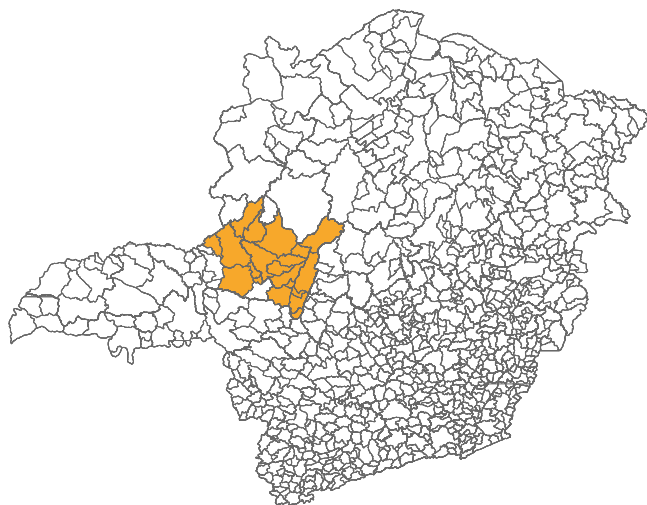
É nesse ambiente diverso e riquíssimo que ganham vida os queijos artesanais, uma herança de trezentos anos que traz o sabor da terra e a memória do bioma. A influência do Cerrado se revela na qualidade do leite, produzido em propriedades que respeitam o manejo do solo e o bem-estar animal. Com um processo produtivo cuidadoso, que alia boas práticas de fabricação às técnicas herdadas de gerações, o queijo do Cerrado ganha sabor amanteigado, aroma suave e textura macia, resultado da união entre paisagem, tradição e a paixão de quem mantém vivo esse modo de fazer.

O Queijo do Cerrado carrega a alma do bioma que o abriga: é autêntico, resiliente, diverso e profundamente enraizado nas tradições. E é por isso que a APROCER – Associação dos Produtores de Queijo do Cerrado trabalha para valorizar essa origem, apoiar os produtores locais, preservar os modos de fazer e garantir que o Queijo do Cerrado siga como símbolo da identidade do bioma, do território e da riqueza do Cerrado.



A microrregião do Cerrado Mineiro

A microrregião do Cerrado está localizada no Alto Paranaíba no oeste do Estado de Minas Gerais. É uma das 10 regiões produtoras do Queijo Minas Artesanal, composta por 19 municípios.



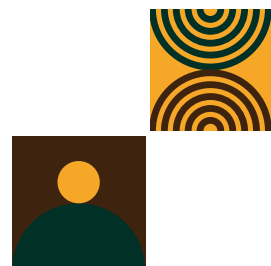
- 1 - Abadia dos Dourados
- 2 - Arapuá
- 3 - Carmo do Paranaíba
- 4 - Coromandel
- 5 - Cruzeiro da Fortaleza
- 6 - Guimarânia
- 7 - Lagamar
- 8 - Lagoa Formosa
- 9 - Matutina
- 10 - Patos de Minas
- 11 - Patrocínio
- 12 - Presidente Olegário
- 13 - Rio Paranaíba
- 14 - Santa Rosa da Serra
- 15 - São Gonçalo do Abaeté
- 16 - São Gotardo
- 17 - Tiros
- 18 - Varjão de Minas
- 19 - Vazante

Números que nos deixam orgulhosos como o sabor do nosso queijo:

Em Minas Gerais, existem **3.430** produtores de Queijo Minas Artesanal.

Desse total, **1.153** estão no bioma Cerrado, o equivalente a **33,5%** dos produtores do estado.

O estado também responde por **40,8%** de toda a produção de Queijo Minas Artesanal, demonstrando sua força e relevância na cadeia.





Nossos Queijos

O Queijo do Cerrado é resultado das condições ambientais do território: o relevo, a altitude, a vegetação, o clima, a qualidade da água, a genética do gado e o manejo cuidadoso, que se expressam na composição microbiológica do leite. A tudo isso se soma o “saber fazer” tradicional, aprimorado ao longo de gerações, junto à incorporação de novas tecnologias que garantem qualidade em cada etapa da produção e da maturação.

Ele é uma experiência sensorial que nasce do equilíbrio entre tradição e inovação, atravessando o tempo e preservando o modo de fazer das famílias que moldam a identidade do Queijo Minas Artesanal do Cerrado.

A diversidade do Queijo do Cerrado reflete o modo de fazer, o tempo de cura e o cuidado presente no trabalho das famílias produtoras. Cada etapa da produção dá origem a perfis sensoriais únicos, moldados pelo microclima da Região do Cerrado Mineiro, pela qualidade do leite e pelo processo de maturação.

O Cerrado Mineiro reúne pequenas queijarias familiares, que preservam práticas seculares e produtores de maior porte que ampliam o alcance dessa tradição. Essa pluralidade se reflete em diferentes tamanhos e formatos de peças, cada uma carregando a identidade de quem produz.

O Queijo Minas Artesanal do Cerrado é a maior expressão da nossa cultura regional, que conecta passado e presente, fortalecendo os laços entre as famílias produtoras e os consumidores. Ele expressa a nossa hospitalidade e nosso prazer em compartilhar a mesa com amigos, familiares e todos aqueles que queremos bem.



Modo de fazer

A seleção rigorosa do leite e o saber-fazer dos mestres queijeiros garantem um produto de excelência, com a implementação das boas práticas na produção do leite e na fabricação do queijo, com muito zelo, muita disciplina e amor.

São justamente tais técnicas que diferenciam o produto e contribuíram para que o Cerrado se tornasse conhecido pela produção de queijos artesanais, preservando a sua identidade, história e tradição regional.

Os queijos de textura macia, trazem o tempo como um elemento que potencializa seu sabor conforme o tempo de maturação, e é no paladar que as notas amanteigadas e baixa acidez expressam seu equilíbrio.



Leite cru

É aquele que não foi pasteurizado nem aquecido no processo de fabricação e que, por isso, conserva características nutricionais importantes e microbiota típica do lugar de sua produção conferindo sabores únicos. Todos os nossos queijos são produzidos com leite cru, recém ordenhado, nas próprias fazendas, e utilizado imediatamente com a temperatura natural que sai da vaca.



Pingo

O tradicional “pingo” é o nosso fermento lácteo natural, é o soro do queijo do dia anterior, que vai dar início a transformação do leite em queijo. Ele é um concentrado de milhões de bactérias “boas” que confere identidade aos nossos queijos e que carrega o nosso “terroir”.



Processo artesanal

Após a coagulação, a massa é cortada, dessorada e colocada em panos para drenagem, depois enformada, prensada à mão, e salgada à seco. Esse processo de fabricação é artesanal, feito à mão, com muita observação e sabedoria, cada peça carrega a história e dedicação de quem a fez.



Maturação

Nossos queijos são cuidadosamente maturados em tábuas de madeira, virando-os todos os dias, com tempo e paciência permitindo a sua transformação para revelar, aromas, sabores e texturas distintos.

Indicação Geográfica

Tudo isso levou o Queijo do Cerrado a conquistar, em 2023, a Indicação Geográfica (IG) para o Queijo do Cerrado. Concedida pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), a IG é uma modalidade de Indicação de Procedência (IP) que reconhece as características e qualidades específicas do produto, ou seja, aquilo que faz nosso Queijo Minas Artesanal do Cerrado ser único.

A proteção valoriza e comunica que cada peça é cuidadosamente produzida seguindo métodos tradicionais, respeitando o tempo de maturação ideal para desenvolver complexidade e intensidade, bem como relacionando o terroir ao sabor que gera uma experiência agradável ao paladar.

A APROCER (Associação dos Produtores do Queijo do Cerrado) é a associação detentora da IG Queijo do Cerrado e além de cuidar da tradição queijeira da região do Cerrado Mineiro, representa os interesses dos produtores associados e trabalha para gerar oportunidades, aprimoramento e reconhecimento para o Queijo do Cerrado.



APROCER
Associação dos Produtores de Queijo
Minas Artesanal do Cerrado



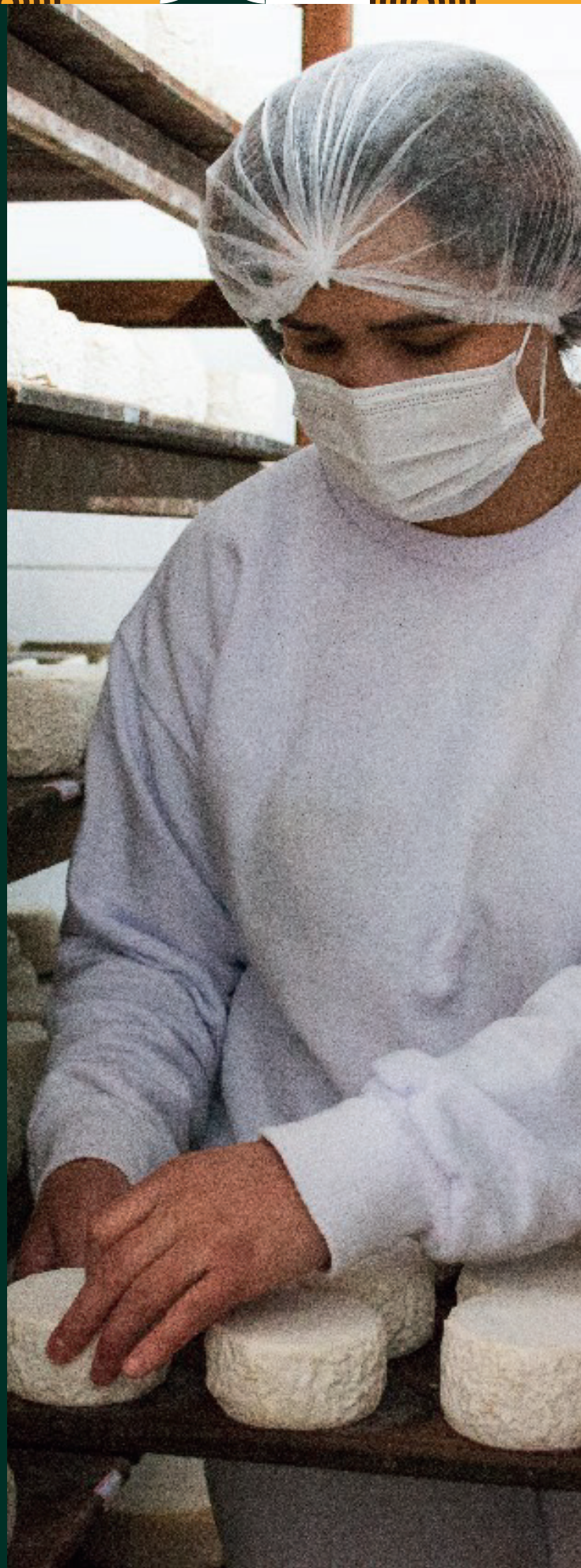


O reconhecimento

O “MODO DE FAZER” DO QUEIJO MINAS ARTESANAL COMO UM BEM CULTURAL E IMATERIAL

O modo de fazer nosso Queijo Minas Artesanal do Cerrado é tão importante que é considerado, desde 2008, Patrimônio Histórico Imaterial Brasileiro, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

Em dezembro de 2024, os modos de fazer do Queijo Minas Artesanal foram reconhecidos pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade. O reconhecimento valoriza os saberes tradicionais brasileiros e a produção familiar.



Nossos Produtores

Nossos queijos são produzidos por produtores apaixonados pela tradição queijeira e comprometidos com a qualidade. Sempre de olho na inovação, eles incorporam técnicas eficazes à tradição e zelam para que o Queijo do Cerrado continue contando a história da região em cada peça de queijo produzida com muito amor, cuidado e dedicação.





Anderson Alves Pereira

Queijos Relíquia

Lagoa Formosa MG



Entre gerações, um queijo que carrega o tempo e a transformação da terra

Anderson cresceu vendo a família produzir queijo para o sustento da família e a tradição o inspirou a ter sua própria produção com o pai em 2008. Entre desafios do processo e guiados pelo amor ao ofício, a Queijaria Relíquia segue escrevendo capítulos da tradição queijeira na família.

[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS SOBRE A HISTÓRIA DO PRODUTOR](#)

[CLIQUE AQUI E ENTRE EM CONTATO DIRETAMENTE COM O PRODUTOR](#)





Antônio Lino Rosa

Fazenda Sapecado
Patrocínio MG

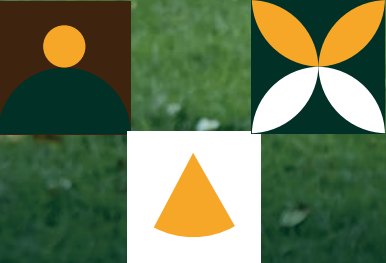
Da herança ao reconhecimento: quatro décadas moldando um queijo que é sinônimo de tradição no Cerrado

Antônio Lino Rosa carrega em si a força de quem fez do queijo um elo entre gerações. Nascido em Patrocínio, ele aprendeu cedo os segredos da lida no campo. Ainda menino, aos oito anos, ia ao curral tirar leite com sua mãe, momento que se tornaria uma memória marcante e fundadora de tudo o que viria depois. Quando o pai adoeceu, Antônio assumiu a produção na Fazenda Sapecado, dando continuidade a um legado que há 40 anos faz parte do Cerrado Mineiro e da história da região.

[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS SOBRE A HISTÓRIA DO PRODUTOR](#)

[CLIQUE AQUI E ENTRE EM CONTATO DIRETAMENTE COM O PRODUTOR](#)





Bernadette Naves

Queijaria Carranca
Abadia dos Dourados MG

Antes de ser queijo, é memória: a história de Bernadette é feita de família, de Cerrado e da força de quem transforma o simples em extraordinário.

Nascida e criada em Abadia dos Dourados, Bernadette Naves sempre esteve cercada pelo exemplo de seus pais, que produziam queijo com simplicidade e dedicação. Foi dessa convivência, marcada por memórias afetivas à mesa da família, que nasceu sua inspiração: o queijo como elo de união, de sabor e de prosa, pura expressão da mineiridade.

[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS SOBRE A HISTÓRIA DO PRODUTOR](#)

[CLIQUE AQUI E ENTRE EM CONTATO DIRETAMENTE COM O PRODUTOR](#)





Caio César de Almeida Peres

Queijaria Valle do Cruzeiro
Cruzeiro da Fortaleza MG

Uma história com queijo artesanal começa a ser reescrita e ganha mais significado com gosto de sucesso ao fazer o que se ama.

Em Cruzeiro da Fortaleza o produtor Caio César de Almeida Peres carrega no queijo a história de sua família, a força da tradição e a fé que sustenta seu trabalho. Em suas memórias reside o alpendre da casa do avô de onde avistava o curral e o via na lida com o gado e cumprindo as etapas do processo para transformar o leite no queijo de uma forma rústica e dando seguimento a um saber passado de geração em geração.

[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS SOBRE A HISTÓRIA DO PRODUTOR](#)

[CLIQUE AQUI E ENTRE EM CONTATO DIRETAMENTE COM O PRODUTOR](#)





Daniela e Jeverson

Queijaria Canoas
Lagoa Formosa - MG



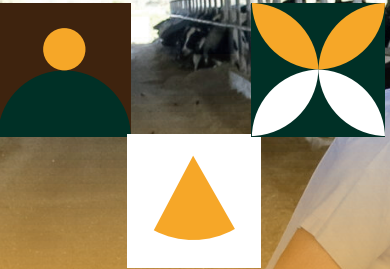
Os sonhos que transformam leite em legado no Cerrado

A QUEIJARIA E O QUEIJO MINAS ARTESANAL: Foi a realização de um SONHO que uniu tradição com a necessidade de fortalecer o negócio. Queijaria Canoas, construída com esforço, visão e muito amor, representa suas escolhas por viver no campo e por transformar o cotidiano rural em expressão de identidade, sabor e força familiar.

[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS SOBRE A HISTÓRIA DO PRODUTOR](#)

[CLIQUE AQUI E ENTRE EM CONTATO DIRETAMENTE COM O PRODUTOR](#)





Eudes Ancelmo de Assis Braga

Queijo Eudes Braga
Carmo do Paranaíba MG

Do Cerrado ao reconhecimento nacional: uma história de superação, propósito e excelência

A história de Eudes Braga é um exemplo vivo de como a paixão, a visão e a persistência podem transformar desafios em conquistas. Quando começou sua produção de Queijo Minas Artesanal em 2008, Eudes não contava com uma tradição familiar para guiá-lo. Foi movido por um desejo profundo de valorizar o território onde nasceu, o Cerrado Mineiro, e por uma inquietação com a baixa valorização do leite in natura. Ali nascia uma jornada que uniria técnica, identidade regional e o compromisso com a qualidade.

[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS SOBRE A HISTÓRIA DO PRODUTOR](#)

[CLIQUE AQUI E ENTRE EM CONTATO DIRETAMENTE COM O PRODUTOR](#)





Helenice das Dores de Souza

Queijaria N. Sra. Aparecida
Patrocínio MG



Tradição e fé: o queijo como expressão de coragem e amor ao Cerrado

A jornada de Helenice começou em um momento em que buscou ressignificar sua vida e mudar de área profissional. Em 2018, adquiriu um sítio em Patrocínio, na bela região do Boqueirão, perto do Morro da Mesa. Com muito estudo e dedicação, descobriu sua paixão pela produção de queijos artesanais com as mãos e o coração, em cada peça carrega o sabor da terra e das estações. Mais tarde, percebeu que essa paixão estava no seu DNA, pois seu bisavô e seus avós também eram queijeiros. E então assumiu a responsabilidade de manter viva essa tradição. Mas, mais do que mantê-la, ela decidiu dar a ela um novo significado: de empoderamento, de autonomia e de fé. Em 2022, iniciou oficialmente sua jornada nesse incrível mundo dos queijos com um vídeo no Youtube e uma vontade enorme de trilhar o caminho do Queijo Minas Artesanal.

[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS SOBRE A HISTÓRIA DO PRODUTOR](#)

[CLIQUE AQUI E ENTRE EM CONTATO DIRETAMENTE COM O PRODUTOR](#)





Henderson Junior Teixeira da Silva

Herança de Minas
Cruzeiro da Fortaleza MG

A paixão da infância transformada em queijo premiado com alma e identidade

Nos campos de Cruzeiro da Fortaleza, o produtor Henderson Junior Teixeira da Silva construiu um caminho marcado por amor, persistência e identidade no universo dos queijos artesanais. Seu vínculo com o Queijo Minas Artesanal começou ainda na infância, ajudando os tios e os avós na produção rural. Foi nessa vivência simples e afetuosa que ele descobriu sua paixão, paixão essa que anos depois, se transformaria na marca Herança de Minas, referência em queijos de excelência na região.

[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS SOBRE A HISTÓRIA DO PRODUTOR](#)

[CLIQUE AQUI E ENTRE EM CONTATO DIRETAMENTE COM O PRODUTOR](#)





Jackerson Alves Balbino de Azevedo

Fazenda Prosperidade
Patos de Minas MG

Do sonho à conquista: o produtor que transformou dedicação em queijo de excelência no Cerrado

Jackerson Alves Balbino de Azevedo ao olhar para um queijo produzido por ele mesmo, ressignifica toda uma trajetória sonhada em investir na produção, transformando leite em alimento. Um sonho construído com coragem, persistência e paixão. Natural de Tupi Paulista, São Paulo, ele chegou ao Cerrado Mineiro por causa da família e, ao se deparar com as possibilidades do campo, enxergou ali o cenário perfeito para começar a empreender. Em apenas um ano, transformou a propriedade rural da mãe na Fazenda Prosperidade, em Patos de Minas, onde ergueu curral, comprou gado e estruturou tudo o que era necessário para iniciar a produção do Queijo Minas Artesanal.

CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS SOBRE A HISTÓRIA DO PRODUTOR

CLIQUE AQUI E ENTRE EM CONTATO DIRETAMENTE COM O PRODUTOR





Luiz Henrique de Almeida

Queijaria Coisa de Mineiro Uai
Patrocínio MG

A tradição quejeira que resiste no Cerrado Mineiro e encanta pelo saber e sabor

Luiz Henrique de Almeida tem tradição quejeira na raiz de sua história e cada capítulo foi escrito com muita persistência e amor pelo saber-fazer que herdou da família. Filho de uma família com tradição agrícola da Zona da Mata de Minas, Luiz cresceu no município de Jardim de Minas, cercado por histórias, saberes e práticas que giravam em torno da produção de queijo. Desde menino, o cheiro do leite fresco e o processo artesanal de transformação faziam parte da sua rotina. Sem saber, já ali se formava um vínculo que o acompanharia por toda a vida.

[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS SOBRE A HISTÓRIA DO PRODUTOR](#)

[CLIQUE AQUI E ENTRE EM CONTATO DIRETAMENTE COM O PRODUTOR](#)





Maria Aparecida Machado Pereira e Dalmo Pereira

Queijaria Macaúba Abadia dos Dourados MG

Onde o sabor é herança, o cuidado é escolha e o queijo é memória viva do Cerrado

A região da Santa Clara, entre Coromandel e Abadia dos Dourados é o berço dessa produção familiar há cinco gerações. Na Queijaria Macaúba, da Fazenda Santa Clara Dourados, cada queijo é uma lembrança moldada com carinho. A história dessa produção artesanal começa com o desejo de reencontrar a natureza e de resgatar o modo de vida tradicional que sempre fez parte da identidade da família de Maria Aparecida, a Cida. Ao lado do marido Dalmo, ela comprou uma terra na mesma região onde seus antepassados, por pelo menos quatro gerações, criavam animais, cultivavam plantas e produziam queijos. O retorno às origens, em 2014, marcou o início de um novo capítulo, um reencontro com a terra, a tradição e os saberes guardados.

[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS SOBRE A HISTÓRIA DO PRODUTOR](#)

[CLIQUE AQUI E ENTRE EM CONTATO DIRETAMENTE COM O PRODUTOR](#)





Núbia Aparecida Medeiros

Queijos tradição
Patos de Minas MG

Queijo que une tradição e amor, transformando técnicas para ofertar sabor com história e paixão.

O nome do queijo já diz o que ele significa para a família de Núbia Aparecida Medeiros: tradição. Em Patos de Minas-MG, a família dá continuidade a um propósito que atravessa gerações e faz do queijo uma expressão de cultura, respeito às gerações e dedicação. Nascida em Patos de Minas, Núbia cresceu sentindo a paz que só o campo oferece e, ao lado de Fernando Cristóvão, deu início à jornada que hoje sustenta a Queijos Tradição, referência em queijos artesanais que respeitam o saber tradicional e valorizam o terroir único do Cerrado.

[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS SOBRE A HISTÓRIA DO PRODUTOR](#)

[CLIQUE AQUI E ENTRE EM CONTATO DIRETAMENTE COM O PRODUTOR](#)





Ronaldo Pereira

Queijos PAM
Patos de Minas MG

Herança, paixão e raízes: o produtor que transforma memória em queijo no coração do Cerrado

Para Ronaldo Pereira, o queijo é mais do que um alimento, é a forma mais genuína de manter viva a memória de seus pais, guardiões do saber tradicional que moldou sua infância no interior de Minas Gerais. Foi com eles que ele aprendeu os gestos que definem o verdadeiro Queijo Minas Artesanal e entendeu que produzir queijo é, antes de tudo, um ato de cuidado com quem vai consumir esse alimento.

[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS SOBRE A HISTÓRIA DO PRODUTOR](#)

[CLIQUE AQUI E ENTRE EM CONTATO DIRETAMENTE COM O PRODUTOR](#)





Wellington Carlos Vieira

Queijaria Casquinha
Brejo Bonito MG

Tradição no sangue e sabor de infância: o queijo como herança, sustento e cultura do Cerrado

Para Wellington Carlos Vieira, o queijo não é a base de sua vida. Nascido em uma família profundamente enraizada nas tradições do Cerrado Mineiro, em Cruzeiro da Fortaleza, Carmo do Paranaíba e Santana de Patos, ele cresceu cercado pela rotina do campo e pela cultura do Queijo Minas Artesanal. Em Brejo Bonito, onde iniciou sua jornada ainda jovem, produzir queijo era a única alternativa econômica. Mas para Wellington, tornou-se muito mais que isso: um ofício de alma, carregado de significado e amor.

[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS SOBRE A HISTÓRIA DO PRODUTOR](#)

[CLIQUE AQUI E ENTRE EM CONTATO DIRETAMENTE COM O PRODUTOR](#)



Parceiros Associados

A APROCER é feita por pessoas que acreditam no poder da coletividade, da tradição e da inovação. Nossos parceiros associados são profissionais apaixonados pela tradição queijeira do Cerrado Mineiro e incentivadores de uma produção que envolve qualidade, história e sabor. Seu apoio e participação são partes essenciais para fortalecer o queijo artesanal do Cerrado Mineiro, impulsionar o desenvolvimento territorial e promover a valorização da nossa cultura.





Daniel e Joana

Queijaria Minas Cabra
São Gotardo MG

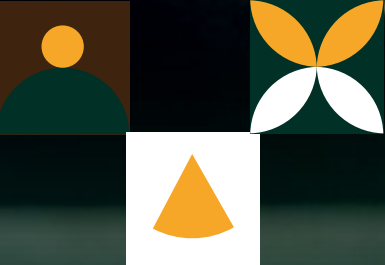
No caminho da tradição, o encontro com a inovação

Vem de São Gotardo (MG) uma história que une memória, coragem e inovação. A família Ribeiro sempre esteve cercada pelo aroma de queijos artesanais, produzidos com leite de vaca por várias gerações. Aos poucos, as cabras passaram a fazer parte da rotina e, com a partida do pai de Daniel, em 2018, surgiu a determinação de manter viva a tradição familiar, agora com um novo capítulo. Em 2019, teve início a produção de queijos finos de cabra.

[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS SOBRE A HISTÓRIA DO PRODUTOR](#)

[CLIQUE AQUI E ENTRE EM CONTATO DIRETAMENTE COM O PRODUTOR](#)





João Bello de Oliveira Neto

Queijos Bello
Belo Horizonte MG

Entre maturações e encontros, um queijo que é manifesto de sabor e identidade

João Bello de Oliveira Neto é daqueles que transformam o silêncio do fazer artesanal em poesia. Artesão solitário, ele decidiu que sua voz seria sentida nos sabores, nas texturas e nas histórias que seus queijos carregam. A paixão pelo Queijo Minas Artesanal não veio por herança, mas pela descoberta de um universo vivo, carregado de história e generoso. Em 2015, João iniciou um percurso guiado pela curiosidade e pela parceria com a Queijaria Casquinha, em Cruzeiro da Fortaleza, que lhe fornecia os queijos para maturação. Foi aí que tudo começou a ganhar forma.

[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS SOBRE A HISTÓRIA DO PRODUTOR](#)

[CLIQUE AQUI E ENTRE EM CONTATO DIRETAMENTE COM O PRODUTOR](#)





Entre em contato conosco!

 @queijodocerradomineiro

 www.queijodocerrado.com.br

 contato@queijodocerrado.com.br

