



# Catálogo

2 0 2 3



ACESSE  
NOSSO SITE



# búfala

Queijos feitos com o puro leite de búfala, de sabor suave e levemente adocicado.

## cerejas de leite



Mozzarellas frescas de tamanho pequeno.

Cód. 3037 - balde de 2,0kg  
Cód. 3113 - pote de 155g

## bocconcino



Mozzarellas frescas de tamanho médio.

Cód. 3036 - balde de 2,0kg  
Cód. 3112 - pote de 155g

## fior di latte



Mozzarellas frescas de tamanho grande.

Cód. 3038 - balde de 2,0kg

## mozzarella



Mozzarella maturada em barra, ideal para pizzas, gratinados e recheios.

Cód. 3034 - barra aprox. 3,7kg  
Cód. 3035 - barra aprox. 400g



# LINHA **mista**

*Blend perfeito*  
de leites de vaca e búfala!



## cerejas de leite

Mozzarella fresca de tamanho pequeno.

Cód. 3005 - bag de 180g | Cód. 3006 - bag de 330g  
Cód. 3021 - balde de 2,0kg | Cód. 3026 - pote de 155g



## bocconcino

Mozzarella fresca de tamanho médio.

Cód. 2400 - bag de 330g  
Cód. 3025 - pote de 155g



## fior di latte

Mozzarella fresca de tamanho grande.

Cód. 3007 - bag de 360g  
Cód. 3124 - pote de 90g



## burrata

Mozzarella fresca recheada com Stracciatella, seguindo a receita original italiana.

Cód. 3020 - pote de 180g



## stracciatella

Mozzarella fresca desfiada acrescida de creme de leite. Possui textura macia e sabor suave.

Cód. 3155 - balde de 1,0kg



## margherita

Mozzarella maturada, de textura consistente, que gratina sem queimar.

Cód. 3004 - aprox. 700g  
Cód. 3013 - aprox. 1,5kg

# linha *Lêvi!*



## cerejas de leite

Cód. 3115 - pote de 155g

Mozzarellas frescas de leite de vaca e búfala de tamanho pequeno, com menor teor calórico e gorduras.

## bocconcino

Cód. 3116 - pote de 155g

Mozzarellas frescas de leite de vaca e búfala de tamanho médio, com menor teor calórico e gorduras.



## crema romana

Cód. 3176 - pote de 200g

Creme de ricota de textura aerada, leve e cremosa, perfeito para acompanhar pães e torradas.

## cottage

Cód. 3109 - pote de 220g

Queijo de origem inglesa, possui sabor suave, textura cremosa e levemente granulada.



## sérac

Cód. 3017 - pote de aprox. 400g

Produto exclusivo, de consistência firme, textura macia e sabor suave.



# QUEIJOS ESPECIAIS

## mofo branco

Queijos de textura macia, com sabor suave que fica mais pronunciado conforme matura, cobertos com fina camada de mofo branco.



**brie**

Cód. 2414 - fração 125g  
Cód. 3076 - forma aprox. 1,0kg



**camembert**

Cód. 3075 - fração 125g

## mofo azul

Queijo de textura macia, massa branca com veios azuis e sabor pronunciado.



**gorgonzola**

Cód. 3083 - forma aprox. 2,7kg  
Cód. 3084 - fração aprox. 170g

## duros e semi-duros

**emmental**



Sabor frutado, levemente adocicado e com toque amendoado.

Cód. 3079 - aprox. 14,0kg  
Cód. 3080 - aprox. 6,0kg

**estepe**



Sabor frutado com toque adocicado. Possui textura firme e macia.

Cód. 3081 - aprox. 6,0kg

**gouda**



Possui textura macia, sabor frutado e pequenas olhaduras regulares.

Cód. 3085 - aprox. 3,0kg

**gruyère**



Queijo de sabor adocicado, textura macia e olhaduras bem distribuídas.

Cód. 3086 - aprox. 7,0kg  
Cód. 3087 - aprox. 13,0kg

**provolone defumado**



Defumado naturalmente, possui sabor acentuado e textura macia.

Cód. 3066 - aprox. 5,0kg  
Cód. 3096 - fração aprox. 280g

**parmêsão capa preta**



Queijo maturado de textura quebradiça, sabor intenso e marcante.

Cód. 3060 - aprox. 7,0kg

**parmêsão ralado**



Parmêsão ralado sem desidratar, ideal para gratinados.

Cód. 2413 - 500g  
Cód. 3064 - 1,0kg

# tradicionais

Queijos indispensáveis no dia-a-dia do brasileiro.



**mussarela**

Cód. 3011 - barra aprox. 3,7kg



**prato**

Cód. 3065 - barra aprox. 3,3kg



**minas frescal**

Cód. 3014 - aprox. 450g



**minas padrão**

Cód. 3055 - aprox. 450g



**bolinha**

Cód. 3057 - aprox. 1,5kg



**nodini**

Cód. 2405 - 200g



**trança**

Cód. 3019 - aprox. 500g



**coalho**

Cód. 3054 - palito aprox. 300g  
Cód. 3173 - barra aprox. 3,5kg

# cremosos

Queijos cremosos ideais para as mais diversas receitas, como pizzas, gratinados e sobremesas.



**cheddar**

Cód. 3098 - bisnaga 1,1kg



**cream cheese**

Cód. 3099 - bisnaga 1,1kg



**requeijão**

Cód. 3101 - bisnaga 1,8kg  
Cód. 3102 - balde 3,6kg



**requeijão c/ amido**

Cód. 3103 - bisnaga 1,5kg



**creme de gorgonzola**

Cód. 3100 - bisnaga 1,0kg



**mascarpone**

Cód. 3111 - 350g



**labneh**

Cód. 3108 - 350g



**coalhada natural**

Cód. 3107 - 350g

# ricotas



## fresca

Ricota não maturada, de sabor suave e textura quebradiça, ideal para recheios.

Cód. 3018 - aprox. 400g

# manteigas



## manteiga extra s/ sal

Manteiga cremosa e de sabor suave, perfeita para panificação e receitas em geral.

Cód. 3008 - barra 4,0kg



**Inovadora, nos dedicamos em atender as mais variadas demandas do mercado de Varejo e do Food Service.**

**Entre em contato conosco: (11) 2799-0422**



Indústria Brasileira com mais de **50 anos**  
DE EXPERIÊNCIA NO MERCADO.

 [www.yema.com.br](http://www.yema.com.br)

  @queijosyema

