



NOSSO QUEIJO É O
SOL
DA MANTIQUEIRA





Queijo 
Mantiqueira
de Minas

Menu de experiências

AIURUOCA

Queijaria Goa

BOCAINA DE MINAS

Queijaria Diniz Andrade

ITAMONTE

Queijaria Capoeira Grande

ITAMONTE

Queijaria Morro Grande

ITAMONTE

Queijaria Velho Pitta

ITANHANDU

Queijaria Almeida Guimarães

ITANHANDU

Queijaria Cinquenta

ITANHANDU

Queijaria Fazenda Bom Sucesso

ITANHANDU

Queijaria Pérola da Serra

PASSA QUATRO

Queijaria Fazenda Palmital

PASSA QUATRO

Queijaria Spaniol

POUSO ALTO

Queijaria Piemonte

POUSO ALTO

Queijaria Mancilha e Vilela

POUSO ALTO

Empório Massa Fina

VIRGÍNIA

Queijaria Rancho Maranata



VOCÊ CONHECE A

Mantiqueira de Minas?

Hoje temos nome e sobrenome. Aquele queijo que, por mais de um século, foi produzido de forma anônima, muitas vezes chamado de Parmesão e vendido em sacos simples, sem reconhecimento, hoje ocupa seu lugar de destaque, está na prateleira de cima, ganhando notoriedade nacional.

Esse processo de reconhecimento e transformação reforça uma certeza: cada vez menos produtores precisarão viver a realidade de gerações anteriores, que produziram sem valorização, sem identidade e, muitas vezes, na informalidade. Essa trajetória, marcada por desafios, hoje dá lugar ao orgulho de ser produtor rural, com dignidade, pertencimento e reconhecimento pelo trabalho realizado. Tenho a satisfação de contribuir com esse movimento junto à APROMAM, associação que reúne produtores da Mantiqueira de Minas e fortalece esse trabalho coletivo.

Hoje, somos orgulhosos produtores rurais, produzindo o melhor queijo na serra mais bonita do Brasil. A Mantiqueira de Minas não é apenas um lugar, é um modo de vida. E é com esse sentimento que convidamos você a conhecer, valorizar e se conectar com esse território e com as pessoas que fazem do queijo a expressão do seu trabalho.



Henrique Lamim
Presidente da Apromam

Sabores e Saberes

Experiências que conectam o território da Mantiqueira de Minas às histórias de quem produz o queijo artesanal.


Entre montanhas e modos de vida que atravessam gerações, a Mantiqueira de Minas se destaca como um dos territórios mais relevantes da produção de queijo artesanal no Brasil. Em altitudes elevadas, com clima ameno, pastagens naturais e manejo cuidadoso do rebanho, a região reúne condições que definem um terroir singular. Esse conjunto de fatores, aliado ao uso do leite cru e ao saber transmitido ao longo do tempo, resulta em queijos com identidade própria, marcados por complexidade aromática, textura e expressão de origem. A diversidade produtiva também se destaca, com queijos elaborados a partir de leite de vaca, cabra e búfala, ampliando as possibilidades sensoriais do território.

Esse reconhecimento ultrapassa o território. Os queijos da Mantiqueira de Minas conquistam destaque recorrente em concursos nacionais e internacionais, posicionando a região entre as mais premiadas do país.

A presença constante em premiações reforça a qualidade dos produtos e consolida a Mantiqueira como referência no cenário gastronômico. O movimento de valorização também se organiza de forma coletiva por meio da Associação dos Produtores de Queijo Artesanal da Mantiqueira de Minas (APROMAM), que reúne produtores de 10 municípios: Aiuruoca, Baependi, Bocaina de Minas, Carvalhos, Itamonte, Itanhandu, Liberdade, Passa Quatro, Pouso Alto e Virgínia.

A atuação da associação fortalece a identidade territorial, qualifica a produção e amplia a inserção dos produtores no mercado.





Este catálogo reúne 15 queijarias da Mantiqueira de Minas e apresenta experiências que aproximam o visitante da origem do queijo e do cotidiano rural. Cada proposta revela diferentes formas de produzir, receber e compartilhar, conectando gastronomia, território e cultura. Mais do que um roteiro, trata-se de um convite para conhecer o território por meio de seus sabores e das pessoas que sustentam essa tradição.

APROMAM

Associação dos Produtores de Queijo
Artesanal Mantiqueira de Minas



Queijo
Mantiqueira
de Minas

Queijaria Goa

Na Queijaria GOA, a experiência se desenvolve em uma propriedade localizada na zona rural de Aiuruoca.

A marca foi construída a partir de um processo contínuo de aprimoramento técnico, com foco na valorização do terroir e no desenvolvimento de produtos com identidade própria. A produção utiliza leite cru e se apoia em um manejo cuidadoso do rebanho, refletindo diretamente na qualidade da matéria-prima e no perfil dos queijos, que expressam técnica e vínculo com o território.

A experiência é organizada em um espaço produtivo planejado para receber visitantes, que integra a área da ordenha, a fábrica de queijos, a produção de doce de leite e a sala de maturação, permitindo que o visitante compreenda como cada etapa do processo influencia na qualidade, textura e sabor dos queijos.

O portfólio contempla diferentes tempos de maturação e queijos de casca florida, ampliando a diversidade sensorial da experiência. Ao final, a degustação guiada conecta o visitante às características de cada produto e possibilita harmonizações com itens da marca e produtos regionais.



AIURUOCA



INFORMAÇÕES DA EXPERIÊNCIA

Duração: 2h

Dias: todos os dias, mediante agendamento prévio.

Reserva: necessário agendamento prévio

O QUE A EXPERIÊNCIA OFERECE

- Visita aos espaços produtivos
- Apresentação do manejo do rebanho e da sala de maturação
- Degustação guiada de queijos e possibilidade de harmonização com produtos da marca e da região

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

A atividade é realizada em ambiente rural e está sujeita a variações em função das condições climáticas e da dinâmica da propriedade, podendo haver alterações nos dias, horários e funcionamento. Recomenda-se confirmar previamente com o responsável.

CONTATOS

Fazenda da Lage

Zona Rural, Aiuruoca/MG

☎ (35) 99747-1343

📷 @produtosgoa

www.produtosgoa.com.br



Queijo
Mantiqueira
de Minas

Queijaria Diniz Andrade

Na Queijaria Diniz Andrade, a vivência acontece em uma propriedade familiar conduzida pelo Sr. Antônio, patriarca com quase três décadas dedicadas à produção de queijos, ao lado da esposa Luciene e da filha Amanda.

Reconhecida pelo “queijo do coração”, marca que se tornou símbolo da identidade do empreendimento, a queijaria traduz uma trajetória construída com base na tradição e na continuidade familiar.

Com leite proveniente da própria fazenda, a produção contempla o Queijo Mantiqueira de Minas em diferentes maturações, expressando um fazer artesanal que valoriza o território e preserva saberes ao longo das gerações.

A proposta convida o visitante a vivenciar a rotina da propriedade, com apresentação dos cuidados com o rebanho e das etapas de elaboração dos queijos, aproximando o público do cotidiano do campo. A experiência inclui a degustação dos produtos e pode ser complementada com um café na roça, preparado na própria fazenda, fortalecendo a conexão com os sabores locais e com a hospitalidade do ambiente rural.





INFORMAÇÕES DA EXPERIÊNCIA

Duração: 1h

Dias: todos os dias, mediante agendamento prévio

Reserva: necessário agendamento prévio

O QUE A EXPERIÊNCIA OFERECE

- Vivência da rotina da propriedade
- Apresentação do manejo do rebanho e das etapas de elaboração dos queijos
- Degustação dos produtos e café na roça

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

A atividade é realizada em ambiente rural e está sujeita a variações em função das condições climáticas, das condições de acesso e da dinâmica da propriedade, podendo haver alterações nos dias, horários e funcionamento. Recomenda-se confirmar previamente com o responsável.

CONTATOS

Fazenda Machado, 02 – Santo Antônio do Rio Grande
Zona Rural, Bocaina de Minas (MG)

☎ (32) 98423-4411

📷 @queijariadinizandrade



Queijo
Mantiqueira
de Minas

Queijaria Capoeira Grande

O visitante irá conhecer uma produção familiar e artesanal que preserva a tradição do Queijo Mantiqueira de Minas, ao longo de gerações. A história da propriedade tem origem no sítio da família, onde o patriarca, Sr. Darci, iniciou a produção como alternativa à venda do leite, dando início a um trabalho que hoje é conduzido pelos filhos Fabrício e Fabiano.

Com leite proveniente do próprio rebanho, a queijaria desenvolve um portfólio de produtos que expressam identidade e vínculo com o território, em um ambiente que valoriza o fazer artesanal e a conexão com o campo.

Com o apoio de recursos audiovisuais, o visitante compreende de forma clara as etapas do processo produtivo, o manejo do rebanho e os cuidados envolvidos na produção. A proposta permite observar a área externa do laticínio e a sala de maturação, onde o tempo e o ambiente revelam as características dos queijos. Ao final, a degustação reúne os produtos da casa e itens de parceiros, com a possibilidade de incluir um almoço caipira, favorecendo a permanência na propriedade e uma conexão mais próxima com o ambiente rural.



ITAMONTE

INFORMAÇÕES DA EXPERIÊNCIA

Duração: 2h

Dias: todos os dias, mediante agendamento prévio

Reserva: necessário agendamento prévio

O QUE A EXPERIÊNCIA OFERECE

- Visita à propriedade e a área externa da queijaria e da sala de maturação
- Apresentação do manejo do rebanho e dos processos de produção por meio de vídeos e degustação de queijos e produtos da região

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

A atividade é realizada em ambiente rural e está sujeita a variações em função das condições climáticas e da dinâmica da propriedade, podendo haver alterações nos dias, horários e funcionamento. Recomenda-se confirmar previamente com o responsável.

CONTATOS

Bairro Conquista dos Félix – Zona Rural, Itamonte/MG

☎ (35) 99983-8579

📷 @quejariacapoeiragrande





Queijo
Mantiqueira
de Minas

Queijaria Morro Grande

A Queijaria Morro Grande está localizada na zona rural de Itamonte, em um cenário marcado pela presença do morro que dá nome à propriedade e reforça sua identidade. O empreendimento é conduzido pelo casal Luciane e João Carlos, que, com a ajuda do filho João Antônio, mantêm uma produção artesanal baseada no envolvimento direto da família em todas as etapas. Com fabricação própria e uso de leite da propriedade, o trabalho reúne conhecimento construído ao longo do tempo e aprimoramento contínuo dos processos, resultando em produtos que expressam o território e a cultura alimentar local.

A experiência é conduzida por Luciane, que apresenta a propriedade e compartilha o cotidiano da produção, permitindo ao visitante conhecer a área de ordenha e os animais. O contato com o ambiente rural revela os cuidados envolvidos no manejo e na elaboração dos produtos, incluindo o queijo autoral produzido com limão Taiti colhido na própria propriedade, que expressa de forma singular a relação com o território.

Ao final, a degustação reúne os queijos da casa e quitutes da região, valorizando os sabores da propriedade e fortalecendo a conexão com o ambiente rural.



ITAMONTE



INFORMAÇÕES DA EXPERIÊNCIA

Duração: 1h

Dias: todos os dias, mediante agendamento prévio.

Reserva: necessário agendamento prévio

O QUE A EXPERIÊNCIA OFERECE

- Contato com o ambiente rural
- Observação da rotina produtiva
- Degustação de queijos artesanais e produtos da propriedade
- Interação com os espaços e elementos do cotidiano da fazenda

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

A atividade é realizada em ambiente rural e está sujeita a variações em função das condições climáticas e da dinâmica da propriedade, podendo haver alterações nos dias, horários e funcionamento. Recomenda-se confirmar previamente com o responsável.

CONTATOS

Estrada do Morro Grande, S/N
Itamonte/MG

☎ (35) 99926-1442

📷 @queijariamorrogrande





Queijo
Mantiqueira
de Minas

Queijaria Velho Pitta

A Velho Pitta é conduzida por Gustavo Pitta e Bianca Lamenha, que transformaram história, paixão e tradição em queijo artesanal. Inspirado nos sonhos de família e no amor pela vida no campo, e aos animais, o empreendimento nasceu do sonho de produzir queijos da região e autorais com identidade própria, utilizando leite de produção própria e rigoroso cuidado em cada etapa.

O trabalho une evolução técnica, dedicação ao rebanho, sensibilidade artesanal e certificações resultando em produtos seguros e portfólio diversificado que valoriza os sabores da Mantiqueira e amplia experiências gastronômicas marcadas por autenticidade e emoção. E foi entre as montanhas, o leite, os queijos e as pessoas dessa terra que Gustavo e Bianca se tornaram, hoje, mineiros de coração.

A vivência acontece na própria propriedade, em um ambiente preparado para receber e valorizar cada etapa da experiência. A condução aproxima o visitante da história do empreendimento, do manejo dos animais e dos fundamentos do processo produtivo e amplia a compreensão do trabalho desenvolvido.

Ao final, a degustação apresenta os queijos da casa, podendo incluir formatos com degustações guiadas, café da manhã ou brunch com produtos regionais, ampliando a permanência e fortalecendo a conexão do visitante com o território





INFORMAÇÕES DA EXPERIÊNCIA

Duração: 1 a 2h

Dias: todos os dias, mediante agendamento prévio.

Reserva: necessário agendamento prévio

O QUE A EXPERIÊNCIA OFERECE

- Apresentação da história do empreendimento
- Contato com o ambiente rural
- Compreensão dos processos produtivos
- Degustação guiada de queijos artesanais e possibilidade de formatos complementares como café da manhã e brunch

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

A atividade é realizada em ambiente rural e está sujeita a variações em função das condições climáticas e da dinâmica da propriedade, podendo haver alterações nos dias, horários e funcionamento. Recomenda-se confirmar previamente com o responsável.

CONTATOS

Sítio Velho Pitta – Estrada do Monteiro S/N
Monteiro – Zona Rural - Itamonte/MG

☎ (35) 99811-2239

📷 @velhopitta





Queijo
Mantiqueira
de Minas

Queijaria Almeida Guimarães

A experiência convida o visitante a acompanhar de perto a rotina de uma produção de queijos Mantiqueira de Minas, conduzida pelo casal Adriana Almeida e Luiz Antônio Guimarães, conhecido como “Tuca”. A propriedade apresenta a vivência “A vida como ela é”, que propõe uma imersão na realidade da fazenda, onde o visitante passa a integrar a rotina da produção, acompanhando os processos conforme acontecem, em sintonia com o ritmo da propriedade.

A queijaria possui um portfólio de queijos Mantiqueira de Minas, que explora diferentes tempos de maturação e técnicas, incluindo receitas autorais.

Ao longo do percurso, o visitante participa das etapas que vão da ordenha à maturação, compreendendo o caminho do leite até o queijo em um processo conduzido com originalidade. A experiência se encerra no empório da propriedade, onde acontece a degustação dos produtos, e onde o visitante tem a oportunidade de conhecer itens regionais selecionados por meio de uma curadoria cuidadosa, que valoriza produtores e produtos representativos do território, ampliando a conexão com a região.





INFORMAÇÕES DA EXPERIÊNCIA

Duração: 2h

Dias: Segunda a sábado

Reserva: necessário agendamento prévio

O QUE A EXPERIÊNCIA OFERECE

- Vivência na ordenha
- Acompanhamento do processo produtivo
- Explicação técnica e narrativa
- Degustação de queijos e
- Visita ao empório com produtos regionais

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

A atividade é realizada em ambiente rural e está sujeita a variações em função das condições climáticas e da dinâmica da propriedade, podendo haver alterações nos dias, horários e funcionamento. Recomenda-se confirmar previamente com o responsável.

CONTATOS

Rod. dos Bandeirantes, Itanhandu/MG

☎ (35) 99139-1293

📷 @queijosalmeidaguimaraes





Queijaria Cinquenta

A experiência convida o visitante a conhecer de perto a produção artesanal de queijos desenvolvida por Lucileide e Leandro, casal que transformou a vida na Serra da Mantiqueira em um projeto dedicado ao leite e ao queijo. Inserida no bairro rural que dá nome à marca, a propriedade carrega forte identidade territorial e aposta em um modelo colaborativo, utilizando leite de produtores locais.

A queijaria desenvolve um portfólio de queijos finos e maturados, com destaque para criações autorais que combinam técnicas francesas e tradição mineira, resultando em produtos que refletem a qualidade da matéria-prima, o cuidado no processo produtivo e a identidade gastronômica da Mantiqueira

Ao longo da experiência o visitante entende as etapas de produção que transformam o leite em queijo e desce até a “cave” de maturação, caverna onde os queijos descansam e desenvolvem suas características ao longo do tempo. A experiência se encerra com a degustação dos produtos, com opção de café colonial com sabores da região, além da possibilidade de permanência no espaço e vivência do ambiente rural. A propriedade conta com hospedagem, permitindo uma experiência mais completa e imersiva na Mantiqueira.





INFORMAÇÕES DA EXPERIÊNCIA

Duração: 2h

Dias: segunda a sábado mediante agendamento prévio

Reserva: necessário agendamento prévio

O QUE A EXPERIÊNCIA OFERECE

- Visita à queijaria e a caverna de maturação
- Apresentação do processo produtivo
- Degustação de queijos e opção de café colonial



OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

A atividade é realizada em ambiente rural e está sujeita a variações em função das condições climáticas, das condições de acesso e da dinâmica da propriedade, podendo haver alterações nos dias, horários e funcionamento. Recomenda-se confirmar previamente com o responsável.

CONTATOS

Estrada do Matadouro, SN - Bairro Cinquenta
Zona Rural, Itanhandu (MG)

☎ (35) 99868-0730

📷 @queijaria50



Queijo
Mantiqueira
de Minas

Fazenda Bom Sucesso

Na Fazenda Bom Sucesso, o visitante é convidado a conhecer de perto a produção artesanal de queijos conduzida por Eduardo e Marisol, em uma propriedade centenária marcada pela tradição e pela continuidade familiar.

Com sede histórica datada de 1912, a fazenda preserva elementos arquitetônicos originais que reforçam sua identidade e criam um ambiente que conecta passado e presente. A produção é realizada com leite próprio e resulta em um portfólio com produtos diversificados, entre queijos manteiga e doces, que expressam técnica e escala produtiva.

O visitante percorre diferentes espaços da propriedade, incluindo a área de criação das vacas, a ordenha, a creche dos bezerros, entendendo o caminho do leite até o produto final.

A experiência se encerra na casa histórica, onde acontece a degustação guiada dos produtos, com apresentação das características e possibilidades de harmonização. A vivência pode ser ampliada pela integração com vinhos, azeites e produtos da Serra dos Noronhas, fortalecendo a conexão com os sabores da Mantiqueira.





INFORMAÇÕES DA EXPERIÊNCIA

Duração: 2h

Dias: todos os dias, mediante agendamento prévio.

Reserva: necessário agendamento prévio

O QUE A EXPERIÊNCIA OFERECE

- Visita guiada à fazenda
- Contato com o sistema produtivo
- Visita às áreas de criação, ordenha e degustação de queijos

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

A atividade é realizada em ambiente rural e está sujeita a variações em função das condições climáticas e da dinâmica da propriedade, podendo haver alterações nos dias, horários e funcionamento. Recomenda-se confirmar previamente com o responsável.

CONTATOS

Estrada do Bom Sucesso, 1912

Zona Rural, Itanhandu/MG

☎ (35) 99757-5151

📷 @fazenda_bomsucesso





Queijo
Mantiqueira
de Minas

Fazenda Pérola da Serra

A experiência na Queijaria Pérola da Serra convida o visitante a vivenciar a rotina de uma fazenda produtora de queijos e derivados de leite de búfala, conduzida pela família do senhor Carlos, patriarca que, ao lado da esposa, filhos e noras, dedica-se diariamente ao cuidado com o rebanho e à produção.

Esse envolvimento familiar imprime ao espaço um ambiente acolhedor, charmoso e estruturado, onde o cuidado com os detalhes também se reflete na forma como os visitantes são recebidos.

Durante a visita, é possível conhecer o manejo do rebanho, acompanhar as etapas da produção e acessar a cave de maturação instalada em um antigo silo da propriedade. Ao longo do percurso, os visitantes também têm a oportunidade de interagir com o búfalo Afonso, que se tornou o mascote da fazenda.

A experiência se encerra na Casa da Búfala, espaço gastronômico da propriedade, onde acontece a degustação guiada dos produtos, revelando as características e possibilidades do leite de búfala, além da oportunidade de permanência no ambiente, com acesso ao empório e restaurante.





INFORMAÇÕES DA EXPERIÊNCIA

Duração: 1h30

Dias: quinta e sexta as 10h e 14h, sábado e feriados as 10h, 11h e 15h e domingo as 10h e 11h

Reserva: necessário agendamento prévio

O QUE A EXPERIÊNCIA OFERECE

- Visita guiada à propriedade
- Contato com o rebanho de búfalas
- Apresentação do processo produtivo
- Visita à cave de maturação
- Degustação guiada de queijos e derivados

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

A atividade é realizada em ambiente rural e está sujeita a variações em função das condições climáticas e da dinâmica da propriedade, podendo haver alterações nos dias, horários e funcionamento. Recomenda-se confirmar previamente com o responsável.

CONTATOS

Estrada do Jardim S/N
Jardim, Itanhandu /MG

☎ (35) 99728-9339

📷 @peroladaserrabufala

www.peroladaserrabufala.com.br





Queijo
Mantiqueira
de Minas

Fazenda Palmital

A história da Fazenda Palmital tem origem em 1945, com o casamento de Jairo e Lita, que estruturaram as bases do empreendimento familiar. A propriedade se destacou pelo pioneirismo na produção leiteira, especialmente com a implantação da ordenha mecânica na década de 1970.

Esse legado permanece na condução atual, sob responsabilidade de Jairo Júnior e sua esposa Ana Lúcia, com participação dos filhos Luciana e Felipe à frente da queijaria. Reativada pela nova geração, a queijaria preserva elementos da estrutura original e incorpora técnicas atuais, combinando tradição e inovação, com leite próprio e controle rigoroso de qualidade.

A experiência aproxima o visitante da rotina da fazenda e dos espaços de produção, como a área de ordenha e a queijaria. A condução valoriza o legado da família e a continuidade do trabalho ao longo das gerações. O percurso inclui o museu da propriedade e a visita à área de ordenha, onde está a primeira ordenhadeira mecânica da região. Ao final, em um charmoso espaço preparado para receber os visitantes, a degustação reúne queijos, manteiga, doces, geleias e bolos produzidos na fazenda.



PASSA QUATRO



INFORMAÇÕES DA EXPERIÊNCIA

Duração: 2h

Dias: aos sábados, mediante agendamento prévio.

Reserva: necessário agendamento prévio

O QUE A EXPERIÊNCIA OFERECE

- Apresentação da história da família
- Visita ao museu da propriedade
- Contato com a área de ordenha
- Apresentação do processo produtivo
- Degustação de queijos e produtos da fazenda

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

A atividade é realizada em ambiente rural e está sujeita a variações em função das condições climáticas e da dinâmica da propriedade, podendo haver alterações nos dias, horários e funcionamento. Recomenda-se confirmar previamente com o responsável.

CONTATOS

Fazenda Palmital, S/N

Passa Quatro/MG

☎ (35) 99115-2200 / (35) 99108-4286

📷 @fazendapalmitalp4





Queijo
Mantiqueira
de Minas

Queijaria Spaniol

A partir da trajetória de Valdir Spaniol, profissional com ampla experiência no setor lácteo, que escolheu Passa Quatro para desenvolver uma produção autoral conectada à Mantiqueira, nasce a Queijaria Spaniol. Esse percurso se traduz em uma produção que combina conhecimento técnico e olhar autoral, resultando em queijos com identidade própria.

O portfólio reúne diferentes perfis sensoriais e revela um trabalho que valoriza a conexão com o território da Mantiqueira.

A experiência é realizada em parceria com o Lucas Defumados, empreendimento local especializado na produção de charcutaria artesanal, que oferece a estrutura para a recepção.

Nesse ambiente, o visitante tem acesso à história dos produtores e aos fundamentos que orientam o desenvolvimento dos queijos e embutidos, compreendendo suas características e processos produtivos.

A proposta se completa com a degustação guiada, que apresenta os queijos e a charcutaria, criando combinações que destacam sabores, texturas e a integração entre as produções.



PASSA QUATRO



INFORMAÇÕES DA EXPERIÊNCIA

Duração: 2h

Dias: finais de semana e feriados, mediante agendamento prévio.

Reserva: necessário agendamento prévio

O QUE A EXPERIÊNCIA OFERECE

- Apresentação da trajetória dos produtores
- Introdução aos processos produtivos por meio de narrativa e recursos audiovisuais
- Degustação guiada de queijos autorais e charcutaria artesanal



OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

A atividade é realizada em ambiente rural e está sujeita a variações em função das condições climáticas e da dinâmica da propriedade, podendo haver alterações nos dias, horários e funcionamento. Recomenda-se confirmar previamente com o responsável.

CONTATOS

Passa Quatro/MG

☎ (35) 99981-2200

📷 @queijariaspaniol



Queijo
Mantiqueira
de Minas

Queijaria Piemonte

Com a proposta de vida voltada ao campo, a Queijaria Piemonte nasce do projeto de Décio Piemonte, que escolheu o Sul de Minas para desenvolver sua produção artesanal de queijos.

Em uma propriedade que integra natureza, produção e valorização do território, os queijos são elaborados em pequena escala, com leite do próprio rebanho, o que possibilita o controle da matéria-prima e a identidade do produto. A atividade se conecta a uma proposta que valoriza práticas sustentáveis e o equilíbrio entre produção e ambiente.

A experiência permite explorar diferentes espaços da propriedade, com contato com os animais, o curral, o pomar e a horta. A propriedade está localizada em área de altitude e oferece uma vista que se abre para diferentes picos e formações rochosas da Serra da Mantiqueira, compondo um cenário de contemplação.

Ao final, a degustação apresenta os produtos da casa, com possibilidade de harmonização com cafés, vinhos, cervejas e doces da região. A propriedade dispõe de chalés para hospedagem, o que possibilita ao visitante prolongar a experiência no espaço.



POUSO ALTO



INFORMAÇÕES DA EXPERIÊNCIA

Duração: 2h

Dias: todos os dias, mediante agendamento prévio.

Reserva: necessário agendamento prévio

O QUE A EXPERIÊNCIA OFERECE

- Vivência rural com contato com animais
- Visita ao curral, pomar e horta
- Apresentação da produção artesanal de queijos
- Degustação dos produtos da casa, com opção de harmonização com itens regionais

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

A atividade é realizada em ambiente rural e está sujeita a variações em função das condições climáticas e da dinâmica da propriedade, podendo haver alterações nos dias, horários e funcionamento. Recomenda-se confirmar previamente com o responsável.

CONTATOS

Bairro Ribeirão

Zona rural, Pouso Alto/MG

☎ (35) 99728-8475

📷 @queijariapiemonte

www.queijariapiemonte.com.br





Queijo
Mantiqueira
de Minas

Queijaria Mancilha & Vilela

A experiência na Queijaria Mancilha & Vilela acontece em uma propriedade rural familiar, próxima ao centro de Pouso Alto, e é conduzida pelo casal Rafaela e Eduardo, que acompanha de perto cada etapa da produção. O leite é ordenhado no curral, localizado em frente à queijaria, e segue para a fabricação, estabelecendo uma relação direta entre origem e transformação. Esse fluxo produtivo permite compreender como o manejo do rebanho e a condução dos processos influenciam o resultado final, conectando o visitante ao modo de produção característico da Mantiqueira.

O ambiente produtivo se apresenta de forma integrada, permitindo observar a ordenha, reconhecer os cuidados com os animais e compreender as etapas que estruturam a produção. A proximidade entre os espaços favorece a leitura do processo, com visualização da queijaria e da sala de maturação, onde se definem as características dos queijos.

Ao final, a experiência pode incluir a degustação dos queijos da casa, com a opção de complementação por meio de uma degustação guiada harmonizada com vinhos Família Maioli, produzidos em Pouso Alto, além de geleias e mel da região.



POUSO ALTO

INFORMAÇÕES DA EXPERIÊNCIA

Duração: 2h

Dias: aos sábados, mediante agendamento prévio.

Reserva: necessário agendamento prévio

O QUE A EXPERIÊNCIA OFERECE

- Visita ao curral e à ordenha
 - Apresentação do manejo do rebanho
 - Visualização externa da queijaria e da sala de maturação
- Degustação dos produtos da casa.

A experiência pode ser complementada com a harmonização de vinhos Família Maioli, produzidos em Pouso Alto.

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

A atividade é realizada em ambiente rural e está sujeita a variações em função das condições climáticas e da dinâmica da propriedade, podendo haver alterações nos dias, horários e funcionamento. Recomenda-se confirmar previamente com o responsável.

CONTATOS

Bairro Florentino

Zona Rural, Pouso Alto (MG)

☎ (35)99885-6393

📷 @queijariamancilhavilela





Empório Massa Fina

O Empório Massa Fina se consolida como um espaço que conecta produção artesanal e experiência gastronômica a partir de uma trajetória familiar iniciada em 1986. Localizado no bairro Capivari, em Pouso Alto, o empreendimento é conduzido por Pâmela, que dá continuidade ao trabalho do pai, Sr. Carlos, integrando o laticínio da família a um ambiente de cafeteria e empório.

A proposta reúne queijos de produção própria e uma seleção de produtos regionais, compondo um espaço que traduz a cultura alimentar local e reforça a relação entre origem, qualidade e identidade territorial.

A experiência Massa Fina se estrutura a partir de uma degustação guiada dos queijos de fabricação própria, conduzida de forma a apresentar características, diferenças e possibilidades de consumo. Essa degustação é harmonizada com produtos da região, como cafés especiais, vinhos, doces, geleias e mel, compondo combinações que ampliam a percepção dos sabores. As harmonizações podem variar conforme a disponibilidade e a proposta de cada dia, tornando a experiência dinâmica e alinhada ao que o território oferece em cada estação.





INFORMAÇÕES DA EXPERIÊNCIA

Duração: 1h

Dias: aos sábados, mediante agendamento prévio

Reserva: necessário agendamento prévio

O QUE A EXPERIÊNCIA OFERECE

- História sobre a trajetória da queijaria Massa Fina
- Degustação guiada de produtos do empório, com destaque para os queijos de produção própria
- Harmonização com cafés especiais, doces, geléias e itens regionais

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

A atividade é realizada em ambiente rural e está sujeita a variações em função das condições climáticas, das condições de acesso e da dinâmica da propriedade, podendo haver alterações nos dias, horários e funcionamento. Recomenda-se confirmar previamente com o responsável.

CONTATOS

Rua Dário Passos, 333 – Santana do Capivari
Pouso Alto (MG)

☎ (35) 99198-2072

📷 @emporiomassafina

Queijo
Mantiqueira
de Minas

Rancho Maranata

No Rancho Maranata, a experiência acontece em uma propriedade localizada na zona rural de Virgínia, onde tradição familiar e técnica se encontram na produção de queijos artesanais.

À frente do empreendimento, Henrique Lamim conduz, juntamente com sua esposa Paula, um trabalho que resgata as origens da família e transforma esse legado em um projeto de vida. A produção utiliza leite próprio e se dedica à maturação prolongada, com peças que passam por diferentes tempos de cura e revelam a influência do tempo, do ambiente e das escolhas produtivas na construção de cada queijo.

A visita a propriedade permite conhecer o manejo do rebanho, as etapas dos processos produtivos e o papel da maturação na definição de textura, aroma e sabor.

A experiência inclui momentos de aproximação com o fazer artesanal, além da observação dos espaços produtivos, como a queijaria e a sala de maturação. Ao final, a degustação conduz o visitante pelos diferentes perfis dos queijos da casa, podendo ser harmonizada com café especial produzido na região e com doce de leite de fabricação própria.



VIRGÍNIA



INFORMAÇÕES DA EXPERIÊNCIA

Duração: 2h

Dias: todos os dias, das 9 às 15h, mediante agendamento prévio.

Reserva: necessário agendamento prévio

O QUE A EXPERIÊNCIA OFERECE

- Contato com o manejo do rebanho
- Apresentação do processo de produção e maturação dos queijos
- Degustação dos produtos da casa com opção de harmonização com café especial

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

A atividade é realizada em ambiente rural e está sujeita a variações em função das condições climáticas e da dinâmica da propriedade, podendo haver alterações nos dias, horários e funcionamento. Recomenda-se confirmar previamente com o responsável.

CONTATOS

Estrada da Estiva, Km 4 – Virgínia/MG

☎ (35) 99809-2807 / (35) 99942-2404

📷 @rancho_maranata

www.ranchoaranata.com.br



www.APRMAMMG.com.br

APROMAM

Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas



Serra da Mantiqueira
Minas Gerais

- Aiuruoca
- Baependi
- Bocaina de Minas
- Carvalhos
- Itamonte
- Itanhandu
- Liberdade
- Passa Quatro
- Pouso Alto
- Virginia



22.30° S 44.70° W



Sicredi

