

ORIGENS
PARANÁ



Produto Witmarsum
Colonial Natural e
Witmarsum Colonial
Pimenta Verde



Indicação de Procedência
Registrada no INPI

Produto

Queijo Witmarsum Colonial Natural Queijo Witmarsum Colonial Pimenta Verde

Localizada na Bacia Leiteira dos Campos Gerais, a Colônia Witmarsum tem na produção de queijos finos - feitos pela cooperativa de mesmo nome – um dos seus grandes diferenciais. Com características próprias, os queijos são a marca da região, pois carregam consigo a qualidade e o “carinho” com que o leite é produzido em processos que valorizam o sabor e a tradição.

Região COLÔNIA WITMARSUM



Os alemães de origem menonita aportaram no município de Palmeira em 1951, quando fundaram a Colônia Witmarsum. Um ano mais tarde, fundaram a Cooperativa Witmarsum, que hoje trabalha com produção de nutrição animal, comercialização e beneficiamento de leite.

A unidade de laticínios da cooperativa foi criada em 1961, com foco na produção de queijos, nata, manteiga e comercialização de leite in natura. No início dos anos 2000, optaram por produzir apenas queijos finos e comercializar o leite in natura. Gradativamente os queijos começaram a ganhar reconhecimento, não só pelas receitas de inspiração europeia, mas principalmente pela qualidade dos produtos.





Com receitas autorais – os queijos Witmarsum Colonial Natural e Witmarsum Colonial Pimenta Verde, tem características exclusivas de sabor, textura e aroma.

Originário do leite das raças Holandesa, Jersey e Pardo Suíço, é um queijo de casca lavada, com que possui uma coloração amarela intensa e pontos avermelhados pelo tratamento com urucum, de massa fechada e semimole com coloração amarela clara, podendo apresentar pequenas olhaduras mecânicas (furinhos) e é muito saboroso.

AO MÊS SÃO
PRODUZIDAS
ARTESANALMENTE
MAIS DE 12T
DE QUEIJOS
FINOS



Em 2024, o Queijo Witmarsum Colonial em sua versão Natural, ganhou medalha de ouro no III Mundial do Queijo do Brasil. Todo esse reconhecimento, é possível, principalmente, porque hoje há um programa de qualidade do leite recebido e beneficiado pela cooperativa que garante o diferencial do produto.

Aplicado desde 1983, o PWQL (Programa Witmarsum para a Qualidade do Leite), procura obter a saudabilidade máxima do leite. Para atingir este patamar, há um monitoramento constante dos parâmetros pré-estabelecidos de controle (como contagem de células somáticas e bacteriológicas) e de procedimentos operacionais, em cada propriedade fornecedora de leite para a cooperativa. Em Curitiba, os queijos são frequentemente recomendados em jornais especializados e feiras gourmet, pelos sabores diferenciados e um histórico especial de produção que alia a tradição e a qualidade, regadas ao padrão de produção baseada na agricultura familiar e no cooperativismo.



[Clique para ver o vídeo](#)

A combinação de métodos artesanais e um rigoroso padrão de qualidade é, sem dúvida, o grande diferencial dos queijos produzidos pela Cooperativa Witmarsum, porque fazer queijo é 50% arte e 50% trabalho!

**Cooperativa Agroindustrial
Witmarsum LTDA**

☎ (42) 3254-4000

☎ +55 (42) 9146-1001

✉ comunicacao@witmarsum.coop.br

🌐 www.witmarsum.coop.br