

ORIGENS  
PARANÁ



# QUEIJO PORUNGO

Indicação Geográfica em Estruturação  
como Indicação de Procedência



## Produto QUEIJO PORUNGO

**ARREDONDADO,  
MACIO E DE SABOR  
DIFERENCIADO**

O Queijo Porungo de Palmeira, no Paraná, é um produto especial da região, conhecido por suas características distintas. O queijo é produzido seguindo uma receita tradicional, passada de geração em geração. A receita envolve o uso de leite cru de vaca, sem pasteurização, o que contribui para o sabor e aroma únicos do queijo.

A principal diferença está principalmente vinculada ao formato, conhecido como porungo, purungo ou porungo como o queijo que é produzido e comercializado.

Além do formato arredondado e achatado típico, existem características sensoriais tais como: textura firme e granulada que lembra outros queijos de massa filada, macio e de sabor diferenciado.

O que define a reputação do queijo está diretamente ligado ao saber fazer na produção, que confere qualidade e tipicidade para os queijos da região.

# Região PALMEIRA



A região de Palmeira, no Paraná, possui um clima favorável para a produção de queijos, com temperaturas amenas e pluviosidade adequada. Além disso, o solo é rico em nutrientes, o que influencia na qualidade do leite produzido pelos animais.

Com uma tradição antiga na produção de queijos artesanais, tem sua produção vinculada com a imigração, que se data aproximadamente de 1850. A experiência e conhecimento transmitidos de geração em geração contribuem para a qualidade e autenticidade do Queijo Porungo.





A produção do Queijo Porungo de Palmeira utiliza leite cru de vaca, geralmente proveniente de fazendas locais. A proximidade entre as fazendas produtoras e a região de fabricação do queijo contribui para a utilização de leite fresco e de alta qualidade. Palmeira é o 3º maior produtor de leite do estado do Paraná.

O Queijo Porungo de Palmeira faz parte da identidade cultural da região, sendo reconhecido como um símbolo gastronômico local. A sua produção artesanal e tradicional reflete os costumes e a história da comunidade.



O Queijo Porungo de Palmeira pode ser apreciado puro, em fatias ou pedaços, devido ao seu sabor e textura característicos. É comum ser consumido acompanhado de pães, torradas ou frutas.



Devido à sua consistência firme, o queijo é uma ótima opção para ser utilizado em sanduíches e lanches. Pode ser cortado em fatias e adicionado a hambúrgueres, paninis ou outras preparações.

Além disso, o Queijo Porungo também pode ser ralado e utilizado como ingrediente em pratos como massas, risotos, gratinados ou saladas. Quando aquecido, derrete e forma uma camada dourada e saborosa.

