



QUEIJO

da Região de Guaraniaçu

Indicação Geográfica em Estruturação
como Denominação de Origem

Produto

**TEXTURA FIRME E COMPACTA
SABOR SUAVE**

QUEIJO COLONIAL

São queijos e massa mais seca, semi-aberta, de curta maturação, com característica de ligeira acidificação e sabor suave, sendo essas características o resultado do processo de fermentação pela presença de flora láctica composta por microrganismos do gênero Lactobacilos, que é natural do leite da região.

De textura firme e compacta, o queijo se apresenta com poucas ou nenhuma olhadura, isto é, furos. Com sabor levemente ácido e salgado, também pode apresentar notas adocicadas e um leve aroma de fermentação. A cor amarelada é clara, devido à curta maturação e os queijos são produzidos em formato cilíndrico.

A matéria-prima para a produção do Queijo Colonial de Guaraniaçu provém de rebanhos de gado leiteiro criados na região.

O saber fazer de Guaraniaçu para a produção de queijos de leite cru, a flora microbiana comum da região e a composição físico-química conferem características típicas para os queijos.

Região

GUARANIAÇU



O território é composto pelos municípios de Guaraniaçu, Nova Laranjeiras e Campo Bonito, no oeste do Paraná, que possuem características geomorfológicas semelhantes que propiciariam a produção de queijos típicos desta região.

A região possui um clima subtropical úmido, com temperaturas médias anuais variando de 18 a 22 graus Celsius.

A relação entre o clima e o relevo – o terroir de Guaraniaçu - estão diretamente ligados à tipicidade dos queijos produzidos na região. Além disso, o saber fazer influencia diretamente na qualidade dos queijos.

A PRODUÇÃO DO QUEIJO COLONIAL DE GUARANIAÇU



**TRADIÇÃO
FAMILIAR**

passada de geração
em geração na região

**TÉCNICAS ARTESANAIS E
RECEITAS TRADICIONAIS**

transmitidas ao longo dos anos, desde que
os imigrantes italianos chegaram na região.

O QUEIJO COLONIAL DE GUARANIAÇU TEM DIVERSAS APLICAÇÕES CULINÁRIAS DEVIDO AO SEU SABOR CARACTERÍSTICO E TEXTURA FIRME



Pode ser apreciado puro, em fatias ou pedaços, como uma opção de petisco ou acompanhamento em uma tábua de queijos, onde diferentes tipos de queijos são servidos juntos.

Sua presença enriquece a variedade de sabores e texturas, proporcionando uma experiência gastronômica mais completa.



É uma excelente opção para sanduíches e lanches. Pode ser utilizado em diversas preparações, como sanduíches quentes ou frios, pães de queijo, hambúrgueres, wraps, entre outros. Seu sabor e consistência adicionam uma deliciosa camada de sabor aos lanches.

Pode ser utilizado como acompanhamento em pratos como saladas, massas, risotos e legumes assados. Seu sabor complementa outras preparações e adiciona uma dimensão especial ao prato principal.



Também pode ser utilizado em diversas receitas quentes. Pode ser derretido em pizzas, lasanhas, tortas, gratinados e omeletes, conferindo um sabor rico e cremosidade aos pratos.