

ORIGENS  
PARANÁ



**Queijo** DO  
**Sudoeste**  
Paraná – Brasil

Marca Coletiva Registrada pelo INPI



# Produto **QUEIJO COLONIAL**

**SABOR  
ÚNICO, RICO  
E PRONUNCIADO**

O queijo Colonial é característico da região Sul do País. O grande diferencial está na utilização do leite cru, aliado ao saber-fazer dos produtores, o que proporciona um sabor característico e sensorialidade de um queijo artesanal que segue uma receita antiga, familiar, passada por gerações.

Além do leite, são utilizados coalho e sal na produção.



O Queijo Colonial costuma ter formato arredondado ou cilíndrico, com cerca de 1 a 2 quilos de peso. O queijo possui textura semidura a dura. Após um período de maturação (cura), pode desenvolver uma textura mais firme, característica do queijo Colonial mais antigo.

O sabor é rico e pronunciado, com nuances de salgado e ligeiramente ácido. O sabor pode variar dependendo do tempo de maturação, tornando-se mais intenso e complexo à medida que envelhece. O Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná passa por um processo de maturação que pode variar de alguns dias a vários meses. Durante esse período, o queijo adquire as características sensoriais específicas.

# Região SUDOESTE DO PARANÁ



Na região Sudoeste é forte a tradição do queijo Colonial, herança dos imigrantes europeus do Sul do Brasil, os quais trouxeram a tecnologia da fabricação dos queijos adaptando às condições brasileiras e que chegaram na região em 1940, vindos de Santa Catarina e Rio Grande do Sul e trazendo o saber-fazer do queijo Colonial.

O queijo é produzido de forma artesanal por pequenos produtores, não por laticínios. Ainda que adote um modelo de fabricação melhorado e modernizado, segue a receita antiga e mantém o aspecto cultural. A região Sudoeste do Paraná é uma área com grande concentração de pequenos produtores que se dedicam à fabricação artesanal desses queijos. Os queijos têm uma regulamentação, são fiscalizados, formalizados e seguros para o consumo.

A região possui condições favoráveis para a produção de queijos de qualidade, como o clima, abundância de pastagens e uma tradição cultural ligada à produção de laticínios.



Os produtores de queijo Colonial do Sudoeste do Paraná geralmente utilizam leite de produção própria, proveniente de pequenas propriedades rurais e com cuidados especiais na alimentação e manejo dos animais. Isso contribui para a obtenção de um leite de qualidade, que é um dos principais fatores para a produção de queijos de excelência.

O Sudoeste do Paraná produz cerca de 26% do total do leite paranaense, devido às características culturais e naturais favoráveis.

produzem

**2793 t**

de QUEIJO/ANO



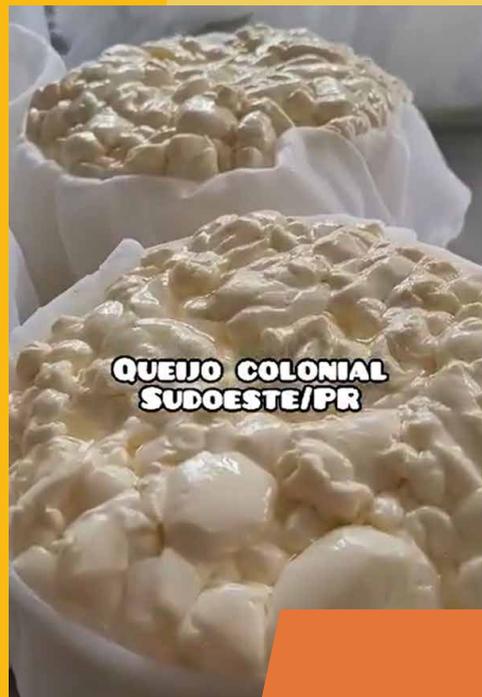
**ATIVIDADE  
FAMILIAR**

(passada de geração  
em geração)

Os produtores valorizam as técnicas tradicionais e a qualidade do produto final, mantendo o processo de fabricação artesanal. A produção é geralmente de pequena escala, focada no mercado local e regional.

Portanto, a região Sudoeste do Paraná é reconhecida como um importante polo produtor de queijos Coloniais, onde a tradição, o cuidado na produção e a qualidade dos produtos são características marcantes.

A região oferece aos consumidores a oportunidade de apreciar queijos artesanais de sabor único e com uma identidade cultural própria.



[Clique para ver o vídeo](#)



**APROSUD**  
**Associação dos Produtores**  
**de Queijo Artesanal do**  
**Sudoeste do Paraná**

☎ (46) 99934-3483  
Claudemir Roos

☎ (46) 99901-5024  
Franciele Haselbauer

✉ [aprosudpr@gmail.com](mailto:aprosudpr@gmail.com)

📷 [/aprosud.pr](https://www.instagram.com/aprosud.pr)

**SEBRAE**