

ORIGENS
PARANÁ



Indicação de Procedência
Registrada no INPI

Produto QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

*TRADIÇÃO,
SABER-FAZER
E SABOR QUE
ATRAVESSAM
GERAÇÕES*

O Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná é resultado de uma tradição de produção artesanal desde 1940. É maturado, de massa crua, semi-cozida ou cozida, que se obtém da coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas. O queijo tem as características sensoriais que remetem aos queijos feitos para o consumo familiar, com sabor intenso e textura macia, conferindo identidade única ao produto.



PRODUÇÃO ARTESANAL

Desde 1940

O processo artesanal respeita o saber-fazer tradicional dos produtores rurais, que transformam o leite da própria propriedade em queijos coloniais com características típicas, mesmo diante dos desafios legais e sanitários. A maioria dos produtores segue receitas familiares, muitas vezes transmitidas oralmente, valorizando o vínculo afetivo com a cultura do campo.

A região já possui produtos reconhecidos por sua qualidade, premiados nacional e internacionalmente.

A produção é marcada pela rastreabilidade, organização crescente dos produtores e uma cultura de colaboração que fortalece a cadeia. O contato direto com o consumidor final e a valorização do trabalho coletivo conferem ao Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná um alto potencial para conquistar mercados diferenciados, mantendo a essência artesanal que é seu maior diferencial.

Região SUDOESTE DO PARANÁ



A região Sudoeste do Paraná é composta por 42 municípios e se destaca como a principal bacia leiteira do estado, sendo responsável por aproximadamente 26% da produção de leite do Paraná. É um território marcado pela forte presença da agricultura familiar e por uma cultura alimentar que valoriza a transformação artesanal de seus produtos.

Historicamente, a região Sudoeste do Paraná é reconhecida pela produção de queijos artesanais, uma tradição que remonta à década de 1940, durante a colonização promovida pela Colônia Agrícola Nacional General Osório (CANGO). Com pastagens abundantes, clima propício e relevo favorável à pecuária leiteira, o território oferece condições ideais para a produção de leite de qualidade, base essencial para o queijo colonial.



A identidade cultural do Sudoeste está intimamente ligada à produção de queijos, sendo esse um dos símbolos de sua história rural e da permanência das famílias no campo. A população local reconhece o queijo como patrimônio regional, e iniciativas como a Rota do Queijo buscam integrar turismo e valorização do produto.

Hoje, estimativas indicam que aproximadamente 30.000 produtores se dedicam à atividade leiteira no Sudoeste do Paraná.



Associação responsável
APROSUD – Associação dos
Produtores de Queijo Artesanal
do Sudoeste do Paraná

☎ (46) 99934-3483 – Claudemir Roos

☎ (46) 99901-5024 – Franciele Haselbauer

✉ aprosudpr@gmail.com

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

