



# ELDORADO

QUEIJO DE LEITE DE CABRA



## **Queijos de Leite de Cabra da Eldorado de alta qualidade, produzidos no Maranhão.**

O Leite de Cabra possui inúmeras vantagens para a saúde e bem-estar. Ele tem maior teor de Lactoalbuminas, e não possui a Beta Caseína AlfaS1, o que facilita a digestão, e não possui o Fator Alergênico principal do leite de vacas, sendo altamente indicado para pessoas com intolerância à lactose. Um copo de leite de vaca demora em média 2h para ser digerido enquanto um copo de leite de cabra demora apenas 40 minutos.

Mais do que benefícios à saúde, os queijos de cabra possuem um aroma próprio. Esse aroma equilibrado deriva do uso de leite sempre fresco e de culturas lácteas e fungos com controle rigoroso no processo até o final da maturação.

Além disso, a gordura do leite de cabra não possui o pigmento Carotenoide, dando origem a Queijos claros e muito bonitos.

Os queijos Eldorado são resultado de todos esses cuidados e de um processo que vai da Seleção Genética, Alimentação e Manejo dos animais na própria Fazenda até os mesmos métodos utilizados nas queijarias da França, país de tradição na produção de queijos de cabra.

**Queijo Eldorado é sinônimo de Sabor e Saúde!**

## **CAMEMBERT**

Um clássico francês revisitado na Eldorado, o queijo camembert é conhecido por sua casca comestível branca e aveludada por fora e a textura cremosa com sabor levemente salgado por dentro. Nossa versão reúne as características do camembert tradicional à leveza, suave acidez e riqueza nutricional do leite de cabra, em uma combinação perfeita.



## **FETA**

O Feta é um queijo de alto valor nutricional, de baixa caloria e de fácil digestão, devido ao seu processo de fermentação, além de muito rico em nutrientes. O Feta é básico na Cozinha Mediterrânea, onde seus primeiros registros datam da Antiguidade. Um queijo leve, versátil e saboroso, de textura macia.





## **BOURSIN**

Nossos Boursins são queijos leves e cremosos, apresentados em peças condimentadas e também no azeite nas versões Natural e Condimentados, seja com Pimenta Rosa e Mostarda em grãos, Ervas do Jardim ou da Provence, o Boursin é ótimo para ser incorporado em receitas ou ainda como aperitivo.

## **PYRAMIDE**

Queijo Pyramide de Valençay após desmoldado recebe uma fina camada de Carvão Vegetal e em seguida é pulverizado com *Penicilium Candidum*, antes de seguir para Câmara de Maturação, onde o mofo se desenvolve, formando uma linda camada aveludada.

Aposte nos Queijos de Cabra da Eldorado para ter uma vida mais leve, saudável e feliz.

## **CAPRINO ROMANO**

O Caprino Romano Eldorado é inspirado no Caprino Romano originário da Itália. É um queijo de massa dura e prensada, com sabor característico e toque frutado e acentuado, devido à maturação mais longa de 90 a 180 dias. O Caprino de Leite de Cabras é o mesmo Pecorino de Leite de Ovelhas.



## **BÛCHE DE CHEVRE**

Com sua bela cor marfim e consistência macia, o Queijo do tipo Bûche é uma iguaria imperdível. É um queijo amadurecido e apresentado no formato cilíndrico, com uma capa formada por fungos brancos, que protege um interior cremoso, cor de marfim, de sabor delicado e que derrete facilmente.



## **CROTTIN**

O queijo tipo Crottin é redondo, com textura consistente. Seu sabor e aparência depende da afinação, ou seja, o tempo de maturação do queijo, o nosso é “Demi Sec”. Ele é resultado de uma longa tradição dos fabricantes da aldeia de Chavignol, na França. Excelente para ser consumido em temperatura ambiente ou aquecido na tradicional “Salada Chevre Chaud”.



## **SAINTE MAURE**

Queijo delicioso e de aspecto curioso, devido ao talo de trigo inserido em seu centro, que auxilia no processo de maturação. Serve-se o queijo retirando o talo e cortando em pequenas rodelas. Externamente tem uma cobertura de Carvão Vegetal e uma camada de *Penicillium Candidum*, o interior é cremoso, com sabor bem pronunciado. Um queijo originário do Vale do Loire, na França, agora produzido pelo Eldorado.





## **BRIQUE**

O queijo tipo Brique, que em francês significa Tijolo, possui esse nome por conta de seu formato retangular. Típico da região de Forez, próximo a Lion. Possui uma camada de mofo natural branco, massa interna cremosa, de sabor suave e agradável.



## **BRIE**

O queijo Brie de cabra é um queijo cremoso que pode levar qualquer prato comum a outro nível, graças ao seu sabor marcante, é originário da Província de BRIE na França. Possui uma camada externa notavelmente fina e delicada, feita a partir do mofo branco utilizado na maturação. O seu interior, é suave e cremoso, com sabor doce e delicado.



## **BLEU**

É um Queijo de sabor e aroma fortes, que após a desmoldagem recebe o *Penicilium Roquefort*. É originário da França da região de Auverne. Semelhante ao Gorgonzola e ao Roquefort, o nosso Bleu D'Auverne é de leite de cabras.



LATICÍNIO ELDORADO LTDA  
BR 222 Km 367 / Igarapé do Meio - MA  
(98) 3190 5852

 @queijoeldorado

 @queijoeldorado