



ROTA TURÍSTICA DO QUEIJO ARTESANAL PAULISTA

APOIO:



Secretaria de
Agricultura e Abastecimento



SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO SÃO TODOS

REALIZAÇÃO:



Secretaria de
Turismo e Viagens



SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO SÃO TODOS

O GUIA

Neste guia você irá encontrar uma diversidade de opções para caminhar pelo Estado de São Paulo e degustar os sabores dos queijos artesanais paulistas.

O Turismo Gastronômico ganha força proporcionando experiências que vão do campo à mesa. O guia mapeou para você o que há de melhor em queijos no Estado de São Paulo. Venha viver essa experiência de sabores, conhecer as riquezas regionais, sensações e prazeres de uma verdadeira imersão no conhecimento da produção ao produto.



ROTA TURÍSTICA DO QUEIJO ARTESANAL

A Secretaria de Turismo e Viagens em parceria com a Associação Paulista do Queijo Artesanal Paulista e Secretaria e Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo realizou um mapeamento de queijarias artesanais e propriedades rurais produtoras de derivados de leite que são abertas a visita para diversos tipos de atividades, dentre elas: a compra de produtos, acompanhamento do processo de produção, degustação, oficinas, palestras e muito mais.

Além de promover a valorização dessas queijarias, o mapeamento também pode ter um impacto econômico significativo, promovendo o turismo gastronômico e impulsionando as economias locais. Os visitantes têm a oportunidade de conhecer de perto o processo de produção, degustar queijos exclusivos e apoiar produtores locais. Neste guia contamos com a participação de 38 produtores pertencentes a 34 municípios do estado.

Cada uma das queijarias artesanais mapeadas representa uma história única de dedicação à arte de fazer queijos. Essas propriedades muitas vezes empregam métodos tradicionais transmitidos de geração em geração, utilizando técnicas que preservam o sabor autêntico e a qualidade dos produtos.

O mapeamento de queijarias artesanais paulistas é uma iniciativa que celebra a riqueza cultural e econômica da produção de queijos no estado de São Paulo, destacando a importância de preservar tradições culinárias únicas e promovendo o desenvolvimento sustentável das comunidades envolvidas nessa atividade.



MULEKINHA QUEIJOS ARTESANAIS

A Cabanha Mulekinha produz queijos, doce de leite e outras delícias da roça em Ibiúna. Dedicados à criação de gado leiteiro Jersey, Luzita e Airton produzem queijos artesanais desde 2010. Por serem de ascendência espanhola, alguns queijos são baseados em receitas da família, originária da Galícia, no norte da Espanha. É o caso dos queijos Javier e Montanha, ambos de massa crua, textura cremosa, sabor amanteigado e maturados em câmara fria. O Montanha, de formato cônico, é finalizado com defumação após a maturação. Também produzem outras variedades como os queijos temperado, frescal e frescal trufado, recheado com goiabada.

Queijos premiados no PRÊMIO BRASIL 2023:

JAVIER queijo de massa crua, maturado, suave e amanteigado medalha de prata

MONTANHA queijo de massa crua, levemente defumado e untuoso medalha de bronze.

Aberto a visitação: Aberta à visitação a visualização da ordenha, do sistema de criação Compost Barn, da queijaria e loja de nossos produtos.

Endereço: Rodovia Júlio dal Fabro km 14,5 bairro Vargem do Salto - Ibiúna/SP

Telefone: (15) 99827-4552

Facebook: Cabanha Mulekinha queijos artesanais

Instagram: @queijismulekinha





ROTA TURÍSTICA
DO QUEIJO
ARTESANAL PAULISTA