

QUEIJOS BIAGI

Queijos produzidos artesanalmente em microlotes São sazonais e exclusivos
Porção de 150g, podendo escolher até 3 tipos, conforme disponibilidade R\$ 89.

CRAVINHOS IMPERIAL

Tradicional queijo minas brasileiro, com textura firme e sabor levemente ácido, com suas características amplificadas pela maturação de meses em nossa sala de cura climatizada.

MANCHEGO

De origem espanhola, com uma textura firme, amanteigado ao paladar e sabor ligeiramente picante Medalha de Ouro no Festival do Queijo de Cunha - SP 2021 e Medalha de Ouro no Mundial do Queijo Brasil 2024.

TOSCANO PEPATO

Textura igual ao Parmesão, adicionado de pimenta do reino em grãos e o defumado característico do Chipotle Mexicano Medalha de Ouro no Festival do Queijo de Cunha -SP 2021.

GORGONZOLA

Queijo de mofo azul com uma textura cremosa, de sabor intenso e picante.

CHEDDAR

Queijo inglês de textura firme, sabor rico e ligeiramente picante Maturação de pelo menos 12 meses Queijo Destaque, o Melhor Queijo do Festival do Queijo de Cunha - SP 2021 e Super Ouro no Mundial do Queijo Brasil 2024.

TALEGGIO

Origem italiana, de casca lavada, com textura cremosa e sabor suave e levemente picante Medalha de Ouro no Mundial do Queijo Brasil 2024.

STILTON

Queijo azul inglês, com uma textura quebradiça e sabor robusto e picante.

PARMESÃO

Duro e granulado, com sabor intenso e aroma pujante Maturação de pelo menos 12 meses Medalha de Prata no Festival do Queijo de Cunha - SP 2021.

CAMEMBERT

Queijo francês de casca branca e textura macia, com sabor suave que se intensifica com a maturação, aromas de cogumelos frescos e frutas secas.

GOUDA

Queijo holandês de sabor suave e levemente adocicado, com uma textura cremosa .

BEAUFORT

Queijo típico dos alpes franceses, com uma textura firme e sabor frutado de nozes Maturação mínima 9 meses.