

QUEIJOS BIAGI

Queijos produzidos artesanalmente em micro lotes, com leite de vaca de criação própria em pasto. São sazonais e exclusivos. Porção de 150g, Escolha até 3 tipos, conforme disponibilidade - R\$ 96

CRAVINHOS IMPERIAL

Tradicional queijo minas, com textura firme e sabor levemente ácido, com suas características amplificadas pela maturação de meses em nossa queijaria;

MANCHEGO

Textura firme, amanteigado e ligeiramente picante. Ouro no Festival do Queijo de Cunha, SP em 2021 e Ouro no Mundial do Queijo Brasil 2024;

TOSCANO PEPATO

Textura similar ao nosso manchego, acrescentado de pimenta preta em grãos e pimenta chipotle mexicana. Ouro no Festival do Queijo de Cunha, SP em 2021;

AZUL

Massa florida com mofo azul, textura cremosa com sabor intenso e picante;

CHEDDAR

Textura firme, sabor rico e ligeiramente picante. Queijo destaque no Festival do Queijo de Cunha, SP em 2021 e Super Ouro no Mundial do Queijo Brasil 2024;

TALEGGIO

Com casca lavada, textura cremosa com sabor suave e ligeiramente picante. Ouro no Mundial do Queijo Brasil 2024;

STILTON

Queijo azul com uma textura quebradiça e sabor robusto e picante

PARMESÃO

Firme e granulado com sabor intenso e aroma marcante. Prata no Mundial do Queijo de Cunha, SP em 2021;

CAMEMBERT

Casca florida com mofo branco. Textura macia com sabor suave e delicado;

GOUDA

Sabor suave e levemente adocicado, textura cremosa;

BEAUFORT

Textura firme e sabor frutado;