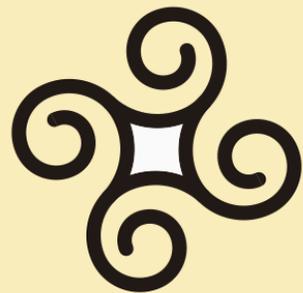


Pardinho

artesanal



Pardinho Artesanal

Pardinho Artesanal persegue em seus produtos a valorização das características locais trazendo uma nova perspectiva sobre a riqueza e complexidade do fazer manual.

A base do projeto está na utilização do leite de vacas criadas livremente que se alimentam nas pastagens da mesma propriedade onde são elaborados os queijos. As condições ambientais únicas da região, aliadas a utilização das melhores práticas de bem-estar-animal, permitem que os mais ricos sabores da Cuesta sejam preservados.

Este leite especial é proveniente do Gir, raça sagrada originária da Índia. É manipulado em sua forma pura e em blends especiais que buscam evidenciar ao máximo suas propriedades proteicas singulares, bem como sua força mística.

Os queijos de Pardinho Artesanal são elaborados com leite cru, maturados em prateleiras de madeira e acompanhados diariamente durante todo o seu processo de evolução. Produtos que unem o que há de melhor do ponto de vista técnico-laboratorial e asseguram a excelência à produção manual.

Laticínio Pardinho Artesanal: natural, tecnológico e Artesanal

Instagram: @pardinhoartesanal

NOSSOS QUEIJOS



CUESTA



CUESTA

O queijo Cuesta é elaborado artesanalmente a partir do leite cru de vacas da raça Gir, criadas a pasto na Fazenda Sant'Anna em Pardinho/SP. Elaborados em antigos tachos de cobre, em seguida os queijos passam por um processo de maturação de 8 meses sobre prateleiras de madeira, em caves subterrâneas que garantem estabilidade de temperatura e umidade, condições ideais a todo o processo de afinagem. Durante sua maturação nas caves o queijo Cuesta entra em contato com um fungo especial, responsável por seu visual característico.

A close-up photograph of a person's hand holding a rectangular block of grey, textured material. The person is wearing a dark blue denim jacket. The background is blurred, showing wooden planks. A semi-transparent white box in the upper right corner contains the text 'CUESTINHA'.

CUESTINHA

CUESTINHA

Processo produtivo muito semelhante ao do queijo Cuesta com um sabor especial e textura mais cremosa, garantida pelo equilíbrio preciso em blends que têm sempre como base o leite de vacas Gir.

O blend de leites traz novos toques de cremosidade e frescor ao queijo Cuestinha.

Seu período de afinagem nas caves é de 8 meses.

CUESTAZUL



CUESTAZUL

Queijo que segue um processo de produção semelhante ao do queijo Cuesta.

Para aqueles que apreciam queijos da família dos “Azuis”, o equilíbrio preciso entre seu mofo externo e interno, em harmonia perfeita com a massa produzida a partir de nosso blend de leites, garante ao CuestAzul um sabor único e inédito.

Com seu processo de maturação em caves, o queijo demonstra toda sua complexidade de sabor, após afinado por 4 meses, muito mais do que o que se costuma encontrar nesta família de queijos.

Pardimbo



MANDALA

Feito com um blend de leites respeitando sempre um mínimo de 50% de leite de vacas Gir, o Mandala concentra suas características em peças de aproximadamente 10 kg, lavadas manualmente a cada semana, durante seus 12 meses de afinagem nas caves. Um verdadeiro presente aos olhos e paladar.

PORCIONAMENTOS



PORCIONAMENTOS POSSÍVEIS

	Peça (Peso Médio)	Outros Possíveis Porcionamentos (Peso Médio)
Cuesta	1,750 Kg	250 g
CuestAzul	1,300 Kg	350 g
Cuestinha	0,450 Kg	-
Mandala	10,000 Kg	5 Kg – 2,5 Kg – 300 g

Por conta do modo de fazer artesanal, é comum que as peças fujam um pouco dos pesos acima, por isso reforçamos que os valores acima se tratam de referências e que as peças e porções podem sofrer variações.

VALORES



QUALQUER COMPRA		
Preço por KG		
Cuesta	R\$	138,00
CuestAzul	R\$	105,00
Cuestinha	R\$	85,00
Mandala	R\$	110,00
PEDIDOS ACIMA DE 8 KG		
Preço por KG		
Cuesta	R\$	126,50
CuestAzul	R\$	98,00
Cuestinha	R\$	80,00
Mandala	R\$	102,00
PEDIDOS ACIMA DE 16 KG		
Preço por KG		
Cuesta	R\$	121,00
CuestAzul	R\$	92,00
Cuestinha	R\$	76,00
Mandala	R\$	98,00
PEDIDOS ACIMA DE 24 KG		
Preço por KG		
Cuesta	R\$	112,00
CuestAzul	R\$	88,50
Cuestinha	R\$	72,00
Mandala	R\$	91,00