

neo 

Queijos de cabra
São Francisco Xavier – SP

QUEIJOS DE LEITE DE CABRA



11 99624-7248



contato@neoqueijosdecabra.com.br

neoqueijosdecabra.com.br



/Neoqueijosdecabra.sfx



/neo.queijosdecabra.sfx



Queijos de cabra
São Francisco Xavier – SP



QUEM SOMOS

Estamos localizados no distrito de São Francisco Xavier, a 900 metros de altitude, na serra da Mantiqueira Paulista. Em nossas modernas instalações, produzimos desde 1998 queijos de cabra frescos e cremosos, como: Boursin, Petit Boursin, chèvre à l'huile, Buchette e feta.

Para atender à demanda de paladares sofisticados, os queijos do **Neo Queijos de Cabra** obedecem aos mais rigorosos padrões de qualidade e higiene, garantindo sabor e textura diferenciados aos seus produtos.

O Leite de cabra, matéria prima utilizada na nossa fabricação, vem de pequenos produtores da região, com matrizes criadas com alimentação balanceada e água limpa de nascentes da Mantiqueira.

Somos fiscalizados periodicamente pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo (SISP).

Nossos queijos são próprios para serem consumidos puros ou harmonizar-se com os mais variados ingredientes, ou mesmo para a elaboração de receitas especiais. Ingrediente presente em vários pratos de estrelados restaurantes de São Paulo.

saiba mais no site
neoqueijosdecabra.com.br



 [acesse o site para
mais informações](#)

O **Boursin** é um queijo de cabra fresco com elevado teor de gordura em seu extrato seco.

Sua massa é mole, delicada, pastosa e doce. Pode haver um traços de acidez, característica própria desse lipode queijo, resultado da coagulação lenta do leite, seu sabor é predominantemente ácida/lática.



Embalagens

200g / 500g / 1 kg
1,5 kg / 2 kg



Conservação

deve ser conservado refrigerado em temperatura máxima de 8°C.

Ingredientes

Leite de cabra pasteurizado,
Fermento lácteo, Sal Marinho,
Cloreto de Cálcio e Coalho.

- Não contém Glúten
- Contém leite de cabra



[acesse o site para
mais informações](#)

O **Petit Boursin** é um Pequeno queijo de cabra fresco, com elevado teor de gordura no seu extrato seco, de consistência mais firme.

O **Petit Boursin** é moldado na prensa, e embalado individualmente em pequenas porções 35g e 50g.

Com a coagulação mais lenta do leite, seu teor de acidez é mais presente, e com uma delicada cremosidade.



Embalagens

140g / 150g



Conservação

deve ser conservado refrigerado em temperatura máxima de 8°C.

Ingredientes

Leite de cabra pasteurizado,
Fermento lácteo, Sal Marinho,
Cloreto de Cálcio e Coalho.

- Não contém Glúten
- Contém leite de cabra





 [acesse o site para mais informações](#)

O **Petit Boursin** é um Pequeno queijo de cabra fresco, com elevado teor de gordura no seu extrato seco, de consistência mais firme.

O **Petit Boursin** é moldado na prensa, Com a coagulação mais lenta do leite, seu teor de acidez é mais presente, e com uma delicada cremosidade.

Opções

- Natural
- Cendré (Carvão Vegetal)
- Ervas finas
- Cebola alho e salsa
- Pimenta rosa



Embalagem

100g



Conservação

deve ser conservado refrigerado em temperatura máxima de 8°C.

Ingredientes

Leite de cabra pasteurizado, Fermento lácteo, Sal Marinho, Cloreto de Cálcio e Coalho (+ condimentos individuais).

- Não contém Glúten
- Contém leite de cabra



neo



Queijos de cabra
São Francisco Xavier - SP



BOURSIN CONDIMENTADO TIPO CHÈVRE À L'HUILE



 [acesse o site para
mais informações](#)

O Boursin condimentado tipo Chèvre à l'Huile são pequenas bolinas de queijo de cabra fresco, um queijo de massa mole de textura macia, de cor branca. É marinado em azeite de oliva e óleo de girassol, ervas finas e pimenta rosa.

Possui um sabor levemente ácido e herbáceo e um aroma fresco dos temperos que compõe sua marinada.

Com a maturação, o sabor característicos dos queijos de cabra se tornam mais acentuados, bem como uma incorporação dos sabores da marinada.



Embalagens

200g / 385g / 1 kg / 2 kg



Conservação

deve ser conservado refrigerado em temperatura máxima de 8°C.

Ingredientes

Leite de cabra pasteurizado,
Oleo Vegetal, Fermento lácteo,
Sal Marinho, Cloreto de Cálcio,
Coalho, Pimenta rosa e Ervas
Finas.

- Não contém Glúten
- Contém leite de cabra



 [acesse o site para
mais informações](#)

O **Buchette** é um queijo fresco de massa mole e textura firme porém macia, cor branca e sem casca.

Possui um sabor levemente ácido e cítrico, bem aromático.

Buchette é um queijo pequeno e cilíndrico, com aproximadamente 12cm de comprimento.

Comercializado em embalagens com duas unidades 150g cada, com validade de 60 dias (2 meses).



Embalagem

300g



Conservação

deve ser conservado refrigerado em temperatura máxima de 8°C.

Ingredientes

Leite de cabra pasteurizado,
Fermento lácteo, Sal Marinho,
Cloreto de Cálcio e Coalho.

- Não contém Glúten
- Contém leite de cabra



 [acesse o site para
mais informações](#)

De origem grega, o **Feta** é um queijo de leite de cabra de textura macia e quebradiça, cor branca e sem casca.

Possui um sabor levemente ácido, salgado e um pouco picante.

O queijo **Tipo Feta** é um queijo retangular, com aproximadamente 25cm de comprimento, e pesando em torno de 2 kg, sendo comercializado inteiro.



Embalagem

2kg



Conservação

deve ser conservado refrigerado em temperatura máxima de 8°C.

Ingredientes

Leite de cabra pasteurizado, Fermento lácteo, Sal Marinho, Cloreto de Cálcio e Coalho.

- Não contém Glúten
- Contém leite de cabra



MANÍ



restaurante + café
MANIOCA



RITZ

P.I.S.E.L.L.I

P.I.S.E.L.L.I
SUD



ICI
BRASSERIE

SUPRA
di
MAURO MAIA

myk

KOUZINA

RISTO
RAN
TINO



BRÁZ
PIZZARIA

VILLA
Bisutti

VERIDIANA
PIZZARIA

LIV
UP

casa da
FRANCESCA

HLÓ



Malibu
PARK

estela
passoni

greentable



GRAND
HYATT
SÃO PAULO

ROSEWOOD
HOTEL GROUP

neo
Burger & Co
São Francisco Xavier - SP

neo
Restô & Co
São Francisco Xavier - SP



Queijos de cabra

São Francisco Xavier - SP

11 99624-7248 

contato@neoqueijosdecabra.com.br

 /Neoqueijosdecabra.sfx

 /neo.queijosdecabra.sfx

saiba mais no site
neoqueijosdecabra.com.br



Estrada Ver. Pedro David, 1051
12249-000 - Centro
São Francisco Xavier - SP

Conheça outras
empresas do grupo

