

Sun Valley®

Queijos do Novo Mundo



www.queijosdonovomundo.com.br

CHEDDAR TRADICIONAL

O queijo Cheddar Sun Valley, artesanal, tipo inglês é maturado por um período mínimo de 2 a 3 meses. Produzido com o mais puro leite, seguindo a receita tradicional que os americanos adaptaram para o Novo Mundo. Apresenta aroma típico, rico sabor de nozes e textura firme, que permite que o queijo seja fatiado ou ralado. Excelente em sanduíches, especialmente hambúrgueres e em diversos outros pratos.

Caixa com 14 peças de 180g - (aprox. 2,6 kg)

Caixa com 4 barras de 1,3 kg - (aprox. 5,4 kg)



MONTEREY JACK

Queijo original do condado de Monterey, na Califórnia, ganhou notoriedade devido ao seu sabor muito agradável, suavemente ácido e por sua capacidade de derretimento, o que o tornou um queijo obrigatório na culinária Tex-Mex (texana e mexicana), e também muito utilizado por hamburguerias americanas.

Caixa com 14 peças de 180g - (aprox. 2,6 kg)

Caixa com 4 barras de 1,3 kg - (aprox. 5,4 kg)



PEPPER JACK (Monterey Jack com Pimenta)

O mesmo Monterey Jack, porém com adição de flocos de pimenta vermelha. Excelente como aperitivo e para decorar mesas e tábuas de queijos e frios, o Monterey Jack com Pimenta Sun Valley permite ótimas variações em pratos mexicanos e hambúrgueres.

Caixa com 14 peças de 180g - (aprox. 2,6 kg)

Caixa com 4 barras de 1,3 kg - (aprox. 5,4 kg)





COLBY (Longhorn)

Desenvolvido em 1874, na cidade de Colby, estado de Wisconsin, principal região queijeira dos EUA, esse queijo conquistou logo a preferência dos consumidores americanos, devido ao seu sabor delicado, mas intenso, sua textura macia, levemente aberta e uma capacidade de derretimento notável. Hoje, é um dos queijos preferidos pelas principais hamburguerias da América.

Caixa com 3 cilindros de 1,4 kg - (aprox. 4,2 kg)



COLBY-JACK

Variedade desenvolvida nos EUA, juntando dois dos mais autênticos queijos americanos: o Colby, de Wisconsin e o Monterey Jack, da Califórnia, resultando em um produto com visual interessante e convidativo, além de saboroso. Ótimo em qualquer tipo de sanduíche, especialmente hambúrgueres.

Caixa com 3 cilindros de 1,4 kg - (aprox. 4,2 kg)



AMERICAN CHEESE

Criado em 1903, em Chicago, por James Kraft, o American Cheese rapidamente se consolidou como um dos favoritos da América devido à sua capacidade de derretimento e ao sabor levemente ácido. Hoje, é um dos tipos de queijos mais utilizados em hamburguerias e delicatessens. O American Cheese Sun Valley é produzido a partir do queijo Colby Sun Valley, do qual mantém o aroma e o sabor.

Caixa com 4 barras de 1,3 kg - (aprox. 5,4 kg)





QUEIJO FRESCO CULINÁRIO (Tipo Feta)

Queijo típico do Mediterrâneo muito utilizado como ingrediente de saladas, sendo o principal ingrediente da famosa salada grega. O Queijo Fresco Culinário (tipo Feta) Sun Valley é produzido segundo receita tradicional consagrada na América do Norte, onde se tornou um dos queijos mais apreciados e utilizados. Com seu sabor salgado e textura macia e quebradiça, o Queijo Fresco Culinário (tipo Feta) Sun Valley é ótimo em saladas e também valoriza e enriquece massas, pizzas, tortas e muitos outros pratos.

Caixa com 10 peças de 300g. – (aprox. 3,2 kg)



TILSIT COM KÜMMEL

Queijo de origem alemã, chegou aos Estados Unidos pelas mãos de imigrantes, onde adquiriu personalidade própria. O Tilsit Sun Valley é apresentado na versão com sementes de Kümmel, que proporcionam um delicioso contraste com a massa do queijo.

Caixa com 14 peças de 180g - (aprox. 2,6 kg)

Caixa com 4 barras de 1,3 kg - (aprox. 5,4 kg)



REQUEIJÃO CREMOSO CHEDDAR

O Requeijão Cremoso Cheddar Sun Valley é o único do mercado produzido exclusivamente com o queijo artesanal Cheddar Sun Valley, sem aditivos e conservantes. Experimente novas combinações nos mais diversos pratos complementares.

Caixa com 8 Bisnagas de 1,5 Kg. – (aprox. 12 kg)



Sun Valley®

Queijos do Novo Mundo



www.queijosdonovomundo.com.br

vendas@queijosdonovomundo.com.br

 (11) 94248-3300