



QUEIJOS ARTESANAIS BRASILEIROS E CHARCUTARIA

Uma Experiência Gastronômica Inigualável em Moc

Em meio à crescente valorização dos produtos artesanais e locais, a charcutaria emerge como uma estrela em ascensão no cenário gastronômico. Mas afinal, o que é uma charcutaria? Este termo, que deriva do francês "charcuterie," refere-se tanto à arte de preparar carnes curadas e processadas quanto ao estabelecimento especializado na venda desses produtos. Em Montes Claros, você pode se deliciar com essa saborosa experiência, conhecendo a Charcutaria Mineira. Nela você encontra uma vasta seleção de delícias como presuntos, salames, salsichas, patês, geléias, pickles artesanais, azeites de abacate, entre outras diversas iguarias, cada uma sendo preparada com técnicas tradicionais que transformam cortes suínos em deliciosos alimentos. Este reduto de sabores complexos e texturas variadas

convida os amantes da boa comida a uma jornada culinária rica em história e qualidade.

A parceria com a queijista Natália Ferreira traz uma curadoria especial de queijos artesanais brasileiros, resultado de intensos estudos e pesquisas. No entanto, a grande estrela da loja são os produtos artesanais de charcutaria, que se destacam pela alta qualidade, ausência de conservantes e uso de ingredientes únicos do Cerrado.

Produtos Artesanais e Autênticos

Os salames são feitos artesanalmente, sem conservantes, e com ingredientes autênticos do Cerrado. "Nossos salames são artesanais, sem conservantes, e utilizamos ingredientes autênticos do Cerrado, como pimenta de macaco e castanha de baru, para valorizar nossa região,"

destaca Ugo Borges. A loja oferece uma variedade de produtos, incluindo salames feitos com porco do Cerrado, temperados com pimenta de macaco e castanha de baru.

Os clientes também podem encontrar queijos autorais e inspirados na escola europeia, como o Lua Cheia (medalha de Super Ouro no World Cheese Awards 2022/2023) e o Minas Brie Charbon (medalha de ouro no International Cheese Awards).

Selo SISBI: Um Marco de Qualidade e Autenticidade

O selo do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi) é um dos grandes destaques da loja. Este selo permite a comercialização dos produtos em todo o território nacional, garantindo que os consumidores recebam pro-

duto de altíssima qualidade, produzidos seguindo rigorosos padrões sanitários. "Somos a única charcutaria em Minas Gerais com o selo SISBI, o que nos permite vender nossos produtos em todo o Brasil. Nossa missão é oferecer produtos de altíssima qualidade, respeitando a tradição e o sabor," afirma Ugo Borges.

Experiência Personalizada e Eventos Especiais

Em Montes Claros, os clientes podem vivenciar uma experiência guiada que abrange sabores, aromas e texturas dos produtos, bem como suas origens e processos de produção e maturação. A experiência é personalizada, orientando na escolha dos melhores queijos, charcutaria, vinhos, geleias e outros produtos que harmonizam entre si, proporcionando uma

experiência gastronômica única.

Além dos queijos e embutidos, a loja atende eventos corporativos e particulares, oferecendo tábuas fresquinhas e especiais. "A loja não é apenas um ponto de venda, mas um espaço de experiência. Realizamos degustações mensais para que os clientes conheçam novos sabores e desenvolvam o hábito de consumir queijos e embutidos artesanais brasileiros," explica Tatiana Mendes

Parceria com a Queijista Natália Ferreira

A parceria com a queijista Natália Ferreira enriquece ainda mais a oferta de produtos, trazendo queijos premiados que complementam os embutidos e criam uma experiência gastronômica completa e autêntica. "A parceria nos permite oferecer queijos premiados que comple-

mentam os embutidos, criando uma experiência gastronômica completa e autêntica," ressalta Natália Ferreira.

Conecte-se e Experimente

Para ficar por dentro das novidades e participar das degustações, siga o Instagram da loja. Venha conhecer os queijos e embutidos premiados e viver uma experiência inesquecível em Montes Claros.

Serviços Oferecidos:

- Produtos artesanais sem conservantes;
- Ingredientes autênticos do Cerrado;
- Selo SISBI para venda em todo o Brasil;
- Degustações mensais de queijos e embutidos;
- Atendimentos a eventos corporativos e particulares com tábuas especiais;
- Experiências guiadas na loja;

"A loja não é apenas um ponto de venda, mas um espaço de experiência. Realizamos degustações mensais para que os clientes conheçam novos sabores e desenvolvam o hábito de consumir queijos e embutidos artesanais brasileiros."

Tatiana Mendes



"A loja não é apenas um ponto de venda, mas um espaço de experiência. Realizamos degustações mensais para que os clientes conheçam novos sabores e desenvolvam o hábito de consumir queijos e embutidos artesanais brasileiros."

Natália Ferreira

"Nosso objetivo é promover a cultura de consumo do queijo e charcutaria artesanal brasileira, oferecendo produtos únicos e autênticos que encantam pelo sabor e qualidade. Somos a única charcutaria em Minas Gerais com o selo SISBI, o que nos permite vender nossos produtos em todo o Brasil. Nossa missão é oferecer produtos de altíssima qualidade, respeitando a tradição e o sabor."

Ugo Borges

