



# LINHA QUEIJOS FRACIONADOS SÃO VICENTE

PRATICIDADE E SEGURANÇA QUE ENRIQUECEM  
A CATEGORIA E CONQUISTAM O CONSUMIDOR





A **São Vicente** tem em sua cultura os ensinamentos e o pioneirismo dos imigrantes dinamarqueses que, aliados à expertise adquirida ao longo de três gerações, posicionam a marca como referência em inovação e qualidade na produção de queijos especiais.

---



### **Maior portfólio da categoria**

Linha diversificada com seis sabores inconfundíveis: Estepe, Emmental, Gouda, Montanhês, Maasdam e Gruyère.



### **Porção menor**

Atrativo para degustação e uso em receitas.



### **Embalado na fábrica com peso fixo**

Sem necessidade de manipulação, com 100% de aproveitamento em todas as peças.



### **Melhor custo-benefício**

Pedidos mais variados e rentáveis.





# ESTEPE

## ORIGINÁRIO DAS ESTEPES RUSSAS

Possui cor amarelo-palha, massa semicozida, aroma e textura próximas ao do queijo prato. Devido à sua maturação, seu sabor é frutado, ligeiramente picante. Diferentemente da maioria, este queijo tem formato quadrado e olhaduras no centro. Ideal como aperitivo e para o preparo de sanduíches e molhos.



CEST	NCM	GTIN 13 (EAN)	peso liq médio p/ unid	Validade (dias)	Peças p/ caixa	COMP X LAR X ALT CAIXA
17.024.00	04069020	7896926700536	220 g	120	20	240X240X130



# EMMENTAL

## TRADICIONAL DA SUÍÇA

Possui uma casca natural amarela e grossa e olhaduras típicas dos queijos suíços. A massa é semidura e o aroma do queijo jovem, até 3 meses, é suave, ligeiramente adocicado e frutado, com sabor de nozes. Os queijos mais curados, de 4 a 5 meses, são mais fortes e picantes. Pode ser consumido puro, como petisco, ou em massas, sanduíches e salgados.



CEST	NCM	GTIN 13 (EAN)	peso liq médio p/ unid	Validade (dias)	Peças p/ caixa	COMP X LAR X ALT CAIXA
17.024.00	04069020	7896926700482	220 g	120	20	240X240X130



# GOUDA

## ORIGEM HOLANDESA

Apresenta uma casca vermelha muito lisa. É um queijo de massa semicozida com textura macia, e sua parte interna é permeada por pequenos buracos. O sabor do queijo mais jovem é frutado e doce, mas, à medida que envelhece, o seu sabor e aroma se intensificam. Pode ser usado na culinária como base em molhos de queijos, suflês e até mesmo acompanhando doces.



CEST	NCM	GTIN 13 (EAN)	peso liq médio p/ unid	Validade (dias)	Peças p/ caixa	COMP X LAR X ALT CAIXA
17.024.00	04069020	7896926700499	220 g	120	20	240X240X130



# MONTANHÊS

## ORIGINÁRIO DA REGIÃO SUL DE MINAS GERAIS

Lembra o queijo parmesão pela cor e textura, mas possui sabor mais suave. Pode ser usado em lascas para acompanhar saladas e gratinado ou ralado para acompanhar molhos e sopas.



CEST	NCM	GTIN 13 (EAN)	peso liq médio p/ unid	Validade (dias)	Peças p/ caixa	COMP X LAR X ALT CAIXA
17.024.00	04069010	7896926701267	220 g	120	20	240X240X130



# MAASDAM

## QUEIJO TRADICIONAL HOLANDÊS

A característica mais relevante são seus “olhos” (buracos) que compõem a maior parte do queijo. A casca é lisa, amarela encerada ou naturalmente polida. Por dentro, apresenta massa firme, coloração suave e grandes olhaduras. Possui consistência firme, porém untuosa, sabor adocicado e amanteigado, com notas de nozes e um fundo frutado. Pode ser apreciado sozinho como aperitivo, em sanduíches ou gratinado.



CEST	NCM	GTIN 13 (EAN)	peso liq médio p/ unid	Validade (dias)	Peças p/ caixa	COMP X LAR X ALT CAIXA
17.024.00	04069020	7896926701250	220 g	120	20	240X240X130



# GRUYÈRE

## ORIGEM SUÍÇA

Possui coloração amarela, casca dura e seca. Em sua textura, os buracos – conhecidos como olhaduras – são semelhantes aos do queijo Emmental. Ainda comparando com o Emmental, o Gruyère tem sabor mais forte. Sua textura é densa, o que proporciona um derretimento cremoso ao gratinar. Pode ser servido puro, em lanches ou na preparação de pratos. É o principal ingrediente para fazer o fondue.



CEST	NCM	GTIN 13 (EAN)	peso liq médio p/ unid	Validade (dias)	Peças p/ caixa	COMP X LAR X ALT CAIXA
17.024.00	04069020	7896926700550	220 g	120	20	240X240X130



NÃO PERCA TEMPO!  
**PEÇA AGORA**  
**E BOAS VENDAS!**







Origem Mineira. Tradição Dinamarquesa.