

São Vicente
Specialité

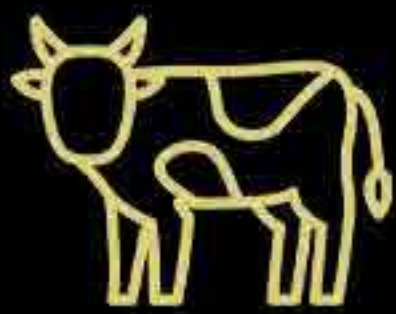
Lançamento



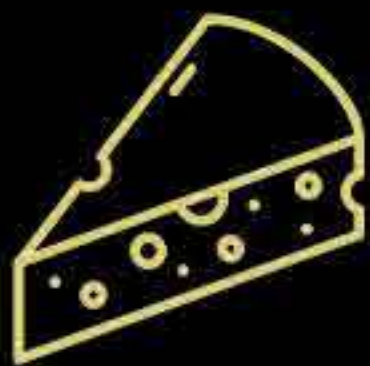
LINHA SPÉCIALITÉ SÃO VICENTE
DIGNO DO SEU PALADAR

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.

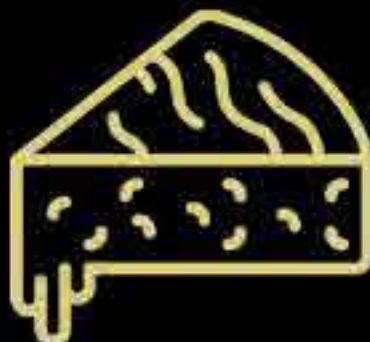
A **Linha Spécialité** foi criada a partir de técnicas singulares e integra o maior portfólio da categoria, com produtos que oferecem mais cremosidade e qualidade superior.



Queijos produzidos com leite selecionado, originário da bacia leiteira do Campo das Vertentes.



Processo de produção diferenciado, em que são utilizadas exclusivamente matérias-primas de altíssima qualidade.



Produtos ricos em proteína, com mais cremosidade, sabor refinado e qualidade excepcional.



Camembert

O queijo tipo Camembert Spécialité possui características singulares, com sabor mais suave e textura cremosa que derrete na boca, oferecendo uma experiência totalmente diferente em cada fase da sua maturação. O camembert tem alguma semelhança com o brie, do qual se originou. Fabricado com leite de vaca, apresenta uma fina casca aveludada de mofo branco comestível, formada por fungos do gênero *penicillium candidum*. O queijo jovem tem sabor suave, ligeiramente ácido. Já com 25 a 35 dias de fabricação, o camembert alcança maturidade e personalidade, resultando em sabor e aroma mais pronunciados.



Origem: França
Região: Normandia

CEST	NCM	GTIN 13 (EAN)	peso líq médio p/ und	Validade (dias)	Peças p/ caixa	COMP X LAR X ALT CAIXA
17.024.00	04069030	7896926701410	500 g	60	6	185X145X150

Bleu de Bresse

O queijo tipo Bleu de Bresse Spécialité traz as melhores características dos queijos brie e gorgonzola em um produto único, de sabor marcante e equilibrado entre os dois mofo, com uma textura cremosa que se intensifica com o avanço da sua maturação. Esse queijo é fabricado com leite de vaca e combina dois tipos de fungos: *penicillium candidum* e *penicillium roqueforti*. A superfície é macia e apresenta uma casca de mofo branco aveludada comestível, como o queijo brie, e o seu interior é marcado por fungos azuis, como o do queijo gorgonzola. Possui aroma intenso e sabor suave.



Origem: França
Região: Bresse

CEST	NCM	GTIN 13 (EAN)	peso líq médio p/ und	Validade (dias)	Peças p/ caixa	COMP X LAR X ALT CAIXA
17.024.00	04069030	7896926701366	1.1 kg	60	3	225X225X120
17.024.00	04069030	7896926701373	140 g	60	8	316X165X115

Brie Duplo Creme

O queijo tipo Brie Duplo Creme Spécialité é um produto com características singulares que intensificam seu sabor e cremosidade ao longo da maturação, oferecendo uma experiência única e uma explosão de cremosidade em cada fatia. Feito com um dos melhores leites do país, oferece sabor forte e adocicado, com características únicas e notas suaves de terra que lembram trufas amanteigadas. Tudo em dobro para você.



Origem: França
Região: Brie

CEST	NCM	GTIN 13 (EAN)	peso líquido médio p/ und	Validade (dias)	Peças p/ caixa	COMP X LAR X ALT CAIXA
17.024.00	04069030	7896926701403	3,5kg	60	1	365X350X060

Queijo Azul

O queijo Azul Spécialité possui características próprias, com aroma pronunciado e sabor inigualável, que vão se intensificando ao longo de sua maturação, assim como sua cremosidade, que oferece uma experiência única a cada degustação. É feito com leite de vaca e durante o seu processo de fabricação são adicionados fungos do tipo *penicillium roqueforti*, que dão o aspecto de veias verde-azuladas por toda a peça. De sabor forte e aroma relativamente intenso, possui massa macia, um pouco pastosa.



Origem: Itália
Região: Milão

CEST	NCM	GTIN 13 (EAN)	peso líq médio p/ und	Validade (dias)	Peças p/ caixa	COMP X LAR X ALT CAIXA
17.024.00	04064000	7896926701380	3kg	120	2	395X193X127
17.024.00	04064000	7896926701397	166 g	90	36	395X193X127

Creme de Queijo Azul

Creme de Emmental

Creme de Queijo Spécialité é produzido com queijos selecionados especialmente para trazer seu sabor marcante, com textura leve e cremosa que confere praticidade e versatilidade a qualquer receita.





Não perca tempo!

FAÇA SEU PEDIDO HOJE E IMPULSIONE SUAS VENDAS.



DIGNO DO SEU PALADAR