



O MAIS EUROPEU DOS QUEIJOS DE MINAS.

Para saber mais sobre o Cheddar e outros queijos irresistíveis da São Vicente, acesse agora mesmo:

queijosaovicente.com.br

FÁBRICA EM SÃO VICENTE

Rodovia São Vicente/Minduri, km 1 - Rosário
São Vicente de Minas, MG
CEP: 37370-000

FÁBRICA RITÁPOLIS

Rua Tristão Vieira, 7 - Várzea
Ritápolis, MG
CEP: 36335-000

FÁBRICA PERDÕES

Rodovia BR 354 km 587 - Vargem dos Placidinos
Perdões, MG
CEP: 37260-000

ESCRITÓRIO CENTRAL

Av. Raja Gabáglia, 2000 sala 635 - torre 2
Belo Horizonte - MG
CEP: 30494-170

Acompanhe nas redes sociais



UM CHEDDAR É MUITO MAIS
CHEDDAR QUANDO TRAZ
A MARCA SÃO VICENTE



Há três gerações produzindo os melhores queijos, a São Vicente apresenta o seu Cheddar, que tem **consistência mais cremosa e sabor único, especial e delicioso.**

O Cheddar São Vicente não possui amido em sua composição e tem muito mais sabor

O resultado? Mais cremosidade e aquele sabor incrível que você espera de um Cheddar, com a massa lisinha, homogênea e textura que dissolve fácil na boca, deixando qualquer receita pra lá de irresistível.

É o queijo perfeito, uma delícia para acompanhar os produtos que fazem sucesso no seu cardápio, que todo mundo adora e sempre volta pedindo mais.



Comercialização: bisnagas de 1,2 Kg

Conservação: resfriar em temperatura não superior a 10 °C. Após aberto, manter em geladeira e consumir em até sete dias.

A tradição e a excelência na qualidade dos queijos São Vicente estão presentes também nos melhores queijos processados de Minas Gerais para o Brasil, como o seu melhor Cheddar.

É CHEDDAR COM GOSTO DE CHEDDAR.

Inconfundível, mais puro, sem aditivos como o amido.

É CHEDDAR COM TEXTURA DE CHEDDAR.

Suave ao paladar, mais macio, cremoso e homogêneo.

É CHEDDAR COM ASPECTO DE CHEDDAR.

Mais liso, com uma cremosidade que dá água na boca.





O MAIS EUROPEU DOS
QUEIJOS DE MINAS.

UM CHEDDAR É MUITO MAIS
CHEDDAR QUANDO TRAZ
A MARCA SÃO VICENTE

