



GRANJA LEITEIRA DE CABRAS
VALE DAS AMALTHEIAS - RJ



LÁCTEOS

PT

EMPRESA



Muito prazer, somos a Capriana. Um projeto feito por pessoas apaixonadas pelo campo e pelas cabras, que criam experiências únicas, de sabor e de vida.

Nós cuidamos de cada detalhe para tornar possível a primeira granja leiteira de cabras do Brasil, dando aos consumidores a garantia de que todos os derivados com a marca Capriana são produzidos com leite fresco de animais criados na nossa propriedade, respeitando um rígido processo de controle de qualidade.



Hoje, estamos fazendo da Capriana uma referência em qualidade de produtos de origem caprina.



+55 (21) 3641.6304

beee@capriana.be

www.capriana.be

@caprianagranjaleiteira

PRODUTOS



NCM 0406.10.90

Queijo fresco de origem francesa, elaborado com leite de cabra a partir de uma fermentação ácida, imerso em marinada com azeite temperada com pimenta rosa, pimenta Jamaica, alecrim, ervas finas e louro. O **Queijo tipo Boursin** é leve e temperado na medida certa. Além de saborear o queijo, você pode usar a marinada feita com azeite de oliva, ervas finas, sementes de mostarda, pimenta e alecrim em saladas ou outros preparos. Ideal para receber os amigos em grande estilo ou se deliciar enquanto prepara sua refeição.

Queijo de massa dura e cozida, de origem italiana, elaborado com leite de cabra e maturação em temperatura controlada variando de 8 a 12 meses. Apresenta notas adocicadas e picância característica. O **Queijo tipo Caprino Romano**, possui uma massa dura, semelhante ao queijo Grana Padano, é quebradiço e perfeito para apreciadores de queijos com sabores intensos. O queijo tipo Caprino Romano tem um tratamento especial de maturação e passa de 8 a 12 meses, em câmaras frias onde ele é cuidadosamente virado e lavado a cada dois dias. Pode ser ralado sobre massas e acompanha muito bem um vinho tinto ou whisky.

NCM 19011.90.20

Doce de leite de cabra do argentino produto elaborado a partir da concentração do leite de cabra com adição de açúcar e baunilha.

Para fazer o **Doce de Leite do Argentino** resgatamos a melhor receita da Abuela Nana e acrescentamos um detalhe especial: o leite fresco das cabras da granja Capriana. Não dá pra revelar a receita, mas a gente te conta um segredo: o sabor marcante, a textura cremosa e a cor mais escura vêm do cozimento lento, com a quantidade certa de favas de baunilha. Nossa receita tradicional argentina é livre de corantes e conservantes e tem um sabor que vai te surpreender!

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



Capacidade produtiva
de 2000 litros por dia

Nosso processo de qualidade prevê rastreabilidade da matéria-prima e compromisso com a cadeia produtiva.



CAPRIANA GRANJA LEITEIRA
Cidade: Sapucaia
Estado: Rio de Janeiro
Brasil



Acesse e inscreva-se
cnabrazil.org.br/agrobr

Agro BR
BRAZIL IS FOOD

Promoção:
CNA apexBrasil