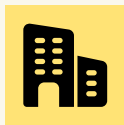




# 乳制品

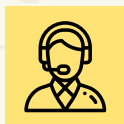
## 公司



Dona Vita queijaria是Marcelo de Oliveira Guimarães、一个孙子的梦想，他从小就跟随祖父母在Limoeiro do Norte的Vitória,农场从事奶制品生产。



因为喜欢奶酪，并且有制作一种从未在塞阿拉州生产过的不同奶酪的愿望，他深入研究并接受培训，成功地开发了自己的熟成奶酪配方。这些奶酪今天已获奖并受到精致奶酪爱好者的喜爱。



+55 (88) 2142.0088  
+55 (88) 9 9868.0131  
marcelooliveira4@hotmail.com  
donavitaqueijaria@gmail.com  
@donavitaqueijaria

## 产品

号码是不同产品对应的巴西海关编码  
**NCM 0406.90.20**



Dona Vita Queijaria 使用来自自己农场的牛奶生产产品，这些牛奶每天都由一家牛奶生产商挤奶。奶酪工厂的所有产品都有自己的配方，即由奶酪工厂的质量团队开发。

制造过程结束后，奶酪被放置在温度和湿度受控的熟化室中，此时正是熟化期发生，以达到预期的目标。在成熟过程中，奶酪获得颜色、香气、质地和风味。它还负责消除乳糖。

有乳糖不耐症的人可以食用陈年奶酪。

用牛奶（A型）制成的产品，从挤奶厅直接通过管道输送到奶酪生产/制造罐，牛奶在农场本身生产。

成熟期最短60天，最长120天。调整成熟时间至关重要，这样每种奶酪都能呈现出自己的特色。

## 产量、季节性和其他特征的详细信息:



我们没有季节性，全年生产。牛奶产量为 1200 升/天，奶酪产量为 120 公斤/天。我们拥有能够增加牛奶和奶酪产量的结构。



**DONA VITA QUEIJARIA**  
城市: 北利莫埃鲁  
州: 塞阿拉  
巴西

