

# Viveg

PLANT  
BASED

ES

## LA EMPRESA



Fundada por Virgínia Cândida y Josi Guimarães, Viveg es la primera fábrica de quesos artesanales y de origen vegetal en Brasil, consolidándose como la principal referencia del segmento y una de las pioneras mundiales. Combinando tradición e innovación, sus fundadores reinventaron el arte de la producción de quesos de Minas Gerais, llevando este nuevo concepto también a la escena internacional.



Desde 2016, Viveg ofrece al mercado brasileño quesos de origen vegetal con un sabor, aroma y textura únicos, preservando la esencia artesanal que caracteriza a los mejores productos de Minas Gerais. Pionera y liderada por mujeres, la empresa transformó las tradiciones familiares del queso y el ganado en un negocio sostenible, ético e inclusivo, comprometido con la calidad y el bienestar.



+55 (31) 9 7170.0013  
virginia.candida@viveg.com.br  
[www.viveg.com.br](http://www.viveg.com.br)  
@viveg\_queijaria

## PRODUCTOS

NCM 2106.90.90



Los quesos Viveg unen la tradición de Minas Gerais y la europea de elaboración de quesos con ingredientes autóctonos de Brasil, dando lugar a sabores únicos y autorales que celebran la diversidad y riqueza del terruño brasileño.

Producidos a mano, se fermentan y maduran con las mismas técnicas que los lácteos tradicionales de queso, preservando el cuidado, el sabor y la autenticidad en cada detalle.

Elaborados con anacardos, los quesos Viveg tienen una etiqueta limpia, son probióticos, naturales, libres de aromas artificiales, gluten, leche, lactosa y caseína. Cada pieza refleja el compromiso de la marca con la calidad, la salud y la sostenibilidad.

Viveg se ha convertido en una referencia mundial, atrayendo visitantes de diferentes partes del mundo que reconocen sus productos como los mejores quesos de origen vegetal del planeta. Esta combinación de tradición, innovación y excelencia ha consolidado la marca como la mayor referencia en calidad y autenticidad en el mercado brasileño.

Los quesos Viveg ofrecen una alternativa vegana, inclusiva y saludable a los quesos convencionales. Con variaciones que van desde texturas cremosas hasta firmes, ofrecen una experiencia gastronómica rica y versátil, ideal para preparar bocadillos, ensaladas, embutidos, postres e incluso helados. Además de no contener productos de origen animal, son nutritivos, ricos en proteínas y grasas saludables, combinando sabor, textura y conciencia ambiental en perfecta armonía.

## DETALLES SOBRE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN, LA ESTACIONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



**Viveg cuenta con el conocimiento, la tecnología y el espacio para crecer y aumentar su capacidad de producción. Hoy en día, su capacidad de producción es de dos toneladas de productos mensuales.**



**VIVEG QUEIJARIA**  
Ciudad: Belo Horizonte  
Estado: Minas Gerais  
Brasil

## CERTIFICACIONES



Realización:

**agrobr**  
O sabor de ir mais longe

Promovido por:

apexBrasil

MINISTÉRIO DO  
DESENVOLVIMENTO,  
INDÚSTRIA, COMÉRCIO  
E SERVIÇOS

GOVERNO FEDERAL  
UNião e Reconstrução

CNA

SEBRAE

[www.agrobr.org](http://www.agrobr.org)