

Viveg

植物基

公司



Viveg由来自米纳斯吉拉斯州的Virginia Cândida和Josi Guimarães创立，是巴西首家植物基手工奶酪工厂，已成为该领域的标杆企业，也是全球的先驱之一。

Viveg的创始人将传统与创新相结合，重塑了米纳斯吉拉斯州的奶酪制作工艺，并将这一全新理念推向国际舞台。



自2016年以来，Viveg一直致力于为巴西市场提供风味、香气和口感独特的植物基奶酪，并保留米纳斯吉拉斯州优质产品的精髓。作为一家由女性领导的先锋企业，Viveg将家族传统的奶酪制作和畜牧养殖模式转型为一家可持续发展、符合道德规范且包容的企业，始终秉持对品质和员工福祉的承诺。



+55 (31) 9 7170.0013
virginia.candida@viveg.com.br
www.viveg.com.br
@viveg_queijaria

产品

号码是不同产品对应的巴西海关编码

NCM 2106.90.90



Viveg奶酪融合了米纳斯吉拉斯州和欧洲的奶酪制作传统，并采用巴西本土食材，造就了独具特色、风味纯正的佳肴，充分展现了巴西风土的多样性和丰富性。这些奶酪采用传统手工艺制作，经过发酵和熟成，每一个细节都力求完美，保留了精湛的技艺、独特的风味和纯正的品质。

Viveg奶酪采用腰果制成，成分纯净，富含益生菌，天然无添加，不含人工香料、麸质、牛奶、乳糖和酪蛋白。每一款奶酪都体现了该品牌对品质、健康和可持续发展的承诺。

Viveg已成为全球标杆，吸引着来自世界各地的游客，他们一致认为其产品是世界上最好的植物基奶酪。传统、创新和卓越品质的完美结合，巩固了该品牌在巴西市场上的领先地位，使其成为品质和正宗性的代名词。

Viveg奶酪为传统奶酪提供了一种纯素、包容且健康的替代品。其质地从柔滑到紧实，种类繁多，带来丰富多样的美食体验，是制作三明治、沙拉、熟食拼盘、甜点甚至冰淇淋的理想之选。除了不含任何动物成分外，Viveg奶酪还富含蛋白质和健康脂肪，营养丰富，完美融合了风味、口感和环保理念。

有关生产能力、季节性和其他特征的详细信息：



Viveg拥有发展壮大所需的知识、技术和空间，能够提升产能。目前，其月产能为两吨产品。



VIVEG QUEIJARIA
奶酪工厂
城市：贝洛奥里藏特州
州：米纳斯吉拉斯州
巴西

认证



實現:



推廣者: