

Viveg

PLANT
BASED

PT

EMPRESA



Fundada pelas mineiras Virgínia Cândida e Josi Guimarães, a Viveg é a primeira queijaria plant-based e artesanal do Brasil, consolidando-se como a principal referência no segmento e uma das pioneiras no mundo. Unindo tradição e inovação, suas fundadoras reinventaram a arte da queijaria mineira, levando esse novo conceito também para o cenário internacional.



Desde 2016, a Viveg tem como propósito oferecer ao mercado brasileiro queijos plant-based com sabor, aroma e textura únicos, preservando a essência artesanal que caracteriza os melhores produtos de Minas Gerais. Pioneira e liderada por mulheres, a empresa transformou as tradições familiares da queijaria e da pecuária em um negócio sustentável, ético e inclusivo, comprometido com a qualidade e o bem-estar.



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

PRODUTOS

NCM 2106.90.90



Os queijos Viveg unem a tradição mineira e europeia da queijaria aos ingredientes nativos do Brasil, resultando em sabores únicos e autorais que celebram a diversidade e a riqueza do terroir brasileiro. Produzidos artesanalmente, são fermentados e maturados com as mesmas técnicas da queijaria tradicional, preservando o cuidado, o sabor e a autenticidade em cada detalhe.

Elaborados à base de castanhas de caju, os queijos Viveg possuem rótulo limpo, são probióticos, naturais, livres de aromas artificiais, glúten, leite, lactose e caseína. Cada peça reflete o compromisso da marca com a qualidade, a saúde e a sustentabilidade.

A Viveg tornou-se referência mundial, atraindo visitantes de diversas partes do mundo que reconhecem seus produtos como os melhores queijos plant-based do planeta. Essa combinação de tradição, inovação e excelência consolidou a marca como a maior referência em qualidade e autenticidade no mercado brasileiro.

Os queijos Viveg oferecem uma alternativa vegana, inclusiva e saudável aos queijos convencionais. Com variações que vão de texturas cremosas a firmes, proporcionam uma experiência gastronômica rica e versátil, ideal para o preparo de sanduíches, saladas, tábuas de frios, sobremesas e até sorvetes. Além de não conterem produtos de origem animal, são nutritivos, ricos em proteínas e gorduras saudáveis, unindo sabor, textura e consciência ambiental em perfeita harmonia.

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



A Viveg possui conhecimento, tecnologia e espaço para crescer e aumentar sua capacidade produtiva. Hoje, sua capacidade produtiva é de duas toneladas de produtos, mensal.



VIVEG QUEIJARIA

Cidade: Belo Horizonte
Estado: Minas Gerais
Brasil

CERTIFICAÇÕES



Realização:

agrob
O sabor de ir mais longe

Promovido por:

apexBrasil

MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOS

GOVERNO FEDERAL
UNião e Reconstrução

CNA

SEBRAE

www.agrob.org