


**LÁCTEOS**

## EMPRESA



Empresa fundada em agosto de 1981, localizada no semiárido do RN, voltada para a produção de queijos derivados de leite de búfalas e ovos caipiras, com atuação em todas as capitais do Nordeste e também no Centro-oeste.



Os produtos são principalmente a burrata e a mozzarella bola em diversos tamanhos. O sistema de produção baseia-se no bem-estar animal, equilíbrio ambiental e respeito aos colaboradores e clientes, o que propicia a obtenção de produtos seguros, saudáveis, saborosos e de qualidade superior.



+55 (84) 3502.1116  
 +55 (84) 9 9126.3333  
 tapuio@tapuio.com.br  
**www.tapuio.com.br**  
 @dibufalobr

## PRODUTOS



**PRODUTO: BURRATA**

**NCM 0406.90.90**

Queijo originalmente criado no Sul da Itália, que consiste em um invólucro de mozzarella, recheado com creme de leite e tiras do mesmo queijo.

Essa composição resulta em uma mistura de texturas diferentes que provoca uma explosão de sabores na boca.

**PRODUTO: MOZZARELLA**

**NCM 0406.10.10**

Queijo originalmente criado no Sul da Itália, produzido exclusivamente com o mais puro leite de búfalas do semiárido potiguar.

É um queijo de massa filada com alto teor de umidade muito utilizado em saladas e petiscos.

Queijos com terroir próprio do semiárido potiguar, produzido de forma ambientalmente equilibrada e elevado bem-estar animal.



### DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



Produzimos o ano inteiro e nossa atual capacidade de processamento é de 12 toneladas/mês para a burrata e 20 toneladas/mês para a mozzarella.



**TAPUIO AGROPECUÁRIA**

Cidade: Taipu  
 Estado: Rio Grande do Norte  
 Brasil

