

## المنتجات

## الشركة

NCM 0406.90.20



تقوم شركة Dona Vita Queijaria بتصنيع المنتجات من الحليب الخاص بمزرعتها، والذي يتم إنتاجه يومياً من قبل منتج حليب واحد. جميع منتجات مصنع الجبن لها وصفاتها الخاصة، والتي تم تطويرها من قبل فريق الجودة في المصنع.

بعد عملية التصنيع، يتم وضع الجبن في غرفة الإنضاج/التعتيق حيث يتم ضبط درجة الحرارة والرطوبة، وفي هذه المرحلة تبدأ فترة النضج للوصول إلى الهدف المنشود. أثناء عملية الإنضاج، يكتسب الجبن اللون والرائحة والملمس والنكهة. كما أن هذه العملية مسؤولة عن التخلص من اللاكتوز.

يمكن تناول الجبن المعتق من قبل الأشخاص الذين يعانون من عدم تحمل اللاكتوز.

المنتجات المصنوعة من الحليب (نوع A) المنتج في المزرعة نفسها، يتم نقلها عبر الأنابيب من غرفة الحلب مباشرة إلى خزان الإنتاج/تصنيع الجبن. يتم إنضاج الجبن لمدة لا تقل عن 60 يوماً وتصل حتى 120 يوماً. بعد ضبط وقت النضج أمراً ضرورياً حتى يُظهر كل نوع من الجبن خصائصه الخاصة به.

نشأت شركة Dona Vita Queijaria من رغبة الحفيد، مارسيلو دي أوليفيرا غيماريس، الذي رافق أجداده منذ الطفولة في صناعة الألبان، مثل إنتاج الحليب في مزرعة فيتوريا في مدينة ليمويرو دو نورتي - ولاية سيارا.



ولأنه يستمتع بالجبن، وكانت لديه الرغبة في صنع جبن مختلف لم يصنع من قبل في ولاية سيارا، فقد تعمق في هذه الدراسة واكتسب الخبرة من خلال التدريب، وتمكن من تطوير وصفاته الخاصة للأجبان المعتقة. حالياً الأجبان حارة على جوائز وتحظى بتقدير مستهلكي الأجبان الفاخرة.



+55 (88) 2142.0088  
+55 (88) 9 9868.0131



marceloliveira4@hotmail.com  
donavitaqueijaria@gmail.com



@donavitaqueijaria



## تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



ليس هناك موسمية، حيث يتم الإنتاج على مدار السنة. تبلغ القدرة الإنتاجية 1200 لتر حليب/يوم، و120 كيلو غرام من الجبن يومياً. لدينا هيكلية تتيح زيادة إنتاج الحليب والجبن.



**DONA VITA QUEIJARIA**

المدينة: ليمويرو دو نورتي  
الولاية: سيارا  
البرازيل



البرازيل

سيارا

