



6ª EDIÇÃO - PRÊMIO QUEIJO BRASIL

JULHO / 2023 - BLUMENAU - SC

OURO

NOME DO PRODUTOR	NOME DO QUEIJO	CATEGORIA	TIPO	MEDALHA
Adalberto Mendes de Barros	Sítio da Onça maturado	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Ouro
Adalton Soares Da Costa	Queijo do Tino maturado 60 dias	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Ouro
Agrolita Ltda - ME	Lita Gran Reserva Intenso	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Ouro
Agropecuária Pardinho LTDA	Queijo Mandala	Queijos Finos	Extra Curado e massa cozida (maturação de 120 dias ou mais)	Ouro
Agropecuária Pardinho LTDA	Queijo Mandalinha	Queijos Finos	Extra Curado e massa cozida (maturação de 120 dias ou mais)	Ouro
Agropecuária Pardinho LTDA	Azul de Pardinho	Queijo Artesanal de Leite Cru	Azul (Penicilium Roqueforti)	Ouro
Agropecuária Pardinho LTDA	Queijo Cuesta 10 meses	Queijo Artesanal de Leite Cru	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Ouro
Agropecuária Pardinho LTDA	Queijo Cuesta 8 meses	Queijo Artesanal de Leite Cru	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Ouro
Air de Agostinho Zanelato	Queijo Artesanal Serrano (QAS) catarinense	Queijo Tradicional	Queijo Serrano	Ouro
Airton Giansesi Da Costa	Queijo Parmesão	Queijos Finos	Extra Curado e massa cozida (maturação de 120 dias ou mais)	Ouro
Alane Karine Fernandes de Araújo	Queijo de coalho defumado	Queijos Finos	Temperados / defumados	Ouro
AMEDEO MAZZOCCO	DUETTO	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Ouro
André Augusto Teixeira	Queijo Boursin	Queijos Finos	Frescos (Maturação inferior ou igual a 7 dias)	Ouro
André Monte	Flor da fazenda	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Ouro
Andressa	Camembé	Queijos Finos	Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Ouro
Andressa	Vecchio Formaggio	Queijos Finos	Extra Curado e massa cozida (maturação de 120 dias ou mais)	Ouro

Antônio Goulart da Silva	trança defumada	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Temperados / defumados	Ouro
Associação de Ensino, Pesquisa e Desenvolvimento Biopark	Queijo tipo Comté	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Ouro
Associação de Ensino, Pesquisa e Desenvolvimento Biopark	Doceur	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa mole e Casca Lavada (BrevBacterium Linens)	Ouro
CAPRIBÉEE	Queijo de leite de cabra tipo Bursin	Queijos Finos	Frescos (Maturação inferior ou igual a 7 dias)	Ouro
Carla heLena guerra Carvalho gualano	Scamorza ao vinho	Queijo Tradicional	Queijo Porongo, Nicola e/ou Cabacinha	Ouro
Carlos Henrique Lamim	Maranata Jovem	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Ouro
Carlos Henrique Soares	Fazenda Capão Grande Canastra	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Ouro
Carlos Henrique Soares	Fazenda Capão Grande Canastra	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Ouro
Carlos Vitor Lamim Junior	Onda Branca	Queijos Finos	Meia Cura e massa cozida (maturação entre 8 e 30 dias)	Ouro
Carolina Vilhena	Soberano	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Ouro
Carolina Vilhena	Azul Britânnia	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Azul (Penicilium Roqueforti)	Ouro
Casa da Ovelha	Queijo Tipo Pecorino Toscano Maturado 500 dias	Queijos Finos	Extra Curado e massa cozida (maturação de 120 dias ou mais)	Ouro
Casa da Ovelha	Queijo Tipo Pecorino Toscano Maturado 270 dias	Queijos Finos	Extra Curado e massa cozida (maturação de 120 dias ou mais)	Ouro
Célia Aparecida Borges Consani	Sabor Rural - Queijo da Célia	Queijo Tradicional	Queijo Porongo, Nicola e/ou Cabacinha	Ouro
Celso Castilhos Pelizzari	Queijo Artesanal Serrano	Queijo Tradicional	Queijo Serrano	Ouro
Claudemir Roos	QUEIJO COLONIAL 4.2.7	Queijo Tradicional	Queijo (de) Coalho	Ouro
Claudemir Roos	QUEIJO PARMESAO 4.3.6	Queijo Tradicional	Queijo (de) Coalho	Ouro
Claudemir Roos	QUEIJO FERMER	Queijo Tradicional	Queijo (de) Coalho	Ouro
Claudinei Donizete de Souza	Fazenda Bela Vista Premium 60	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Ouro
Comunicação Witmarsum	Queijo tipo Appenzeller	Queijos Finos	Extra Curado e massa cozida (maturação de 120 dias ou mais)	Ouro
Daniel Cichelero	Queijo Colonial sem lactose	Queijos Finos	Curado e massa cozida (maturação entre 30 e 120 dias)	Ouro

Daniel Ribeiro	Fidalgo	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Ouro
Diego Perosa	Parmesão	Queijos Finos	Extra Curado e massa cozida (maturação de 120 dias ou mais)	Ouro
Diego Perosa	Caccio Cavalo	Queijos Finos	Temperados / defumados	Ouro
Diego Perosa	Queijo Colonial	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Ouro
Diego Trevizan Livorati	Requeijão Caipira Tradicional	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Ouro
Diego Trevizan Livorati	Requeijão Caipira com Raspas do Tacho	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Ouro
ELI FONSECA PENA	Queijo do Eli	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Ouro
Erico Kolya	Sol do Japi 12 meses	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Ouro
Estela Mares Simões	Queijo Dona Iaiá	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Ouro
Everson Pereira	Requeijão	Queijo Tradicional	Requeijão	Ouro
Fernando Rodrigues/ Escola de Queijo	Sbrinz Ouro	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Ouro
Filipe Pantoja	QUEIJO COALHO	Queijo Tradicional	Queijo (de) Coalho	Ouro
Filipe Samir Torres Campos	Queijo da Santa	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Ouro
Flor da Terra	Queijo tipo Saint Marcellin	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Fermentação láctico-ácida	Ouro
Flor da Terra	Queijo tipo Tomme Vaudoise	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa mole Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Ouro
Flor da Terra	Queijo tipo Camembert	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa mole Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Ouro
Flor da Terra	Queijo tipo Cheddar D'Or	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Ouro
Francisco Antônio de Barros Júnior	Queijo Céu de Minas	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Ouro
Francisco Antônio de Barros Júnior	Queijo Sabor da Alagoa 120	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Ouro
Geovani Madureira Bicalho	Queijo Geovane de Tomazinho e Nicinha	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Ouro
Giovana Karina Gregolon	Irmão Queijeiro amanteigado	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Ouro
Giovana Karina Gregolon	Irmão Queijeiro Maturado	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Ouro

Giovana Karina Gregolon	Irmão Queijeiro colonial tradicional	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Ouro
Gran Paladare Industria E Comercio De Lacteos Eireli	QUEIJO DE LEITE DE OVELHA MATURADO EM CUNHA GRAN PALADARE	Queijos Finos	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Ouro
Guilherme Henrique Silva	Capela Velha	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Ouro
Guilherme Henrique Silva	Capela Velha	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Ouro
Guilherme Henrique Silva	Capela Velha	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Ouro
Iracema Lopes da Silva	Boursin Tradicional	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Fermentação láctico-ácida	Ouro
Iracema Lopes da Silva	Ubríaco Rosso	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Fermentação láctico-ácida	Ouro
Iracema Lopes da Silva	Queijo Camembert Di Capre	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa mole Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Ouro
Irmãos Carnielli	Queijo Tipo Morbier Carnielli	Queijos Finos	Curado e massa cozida (maturação entre 30 e 120 dias)	Ouro
Ivacy Pires Dos Santos	Queijo Quilombo Casca Lisa 30 dias	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Ouro
Ivacy Pires Dos Santos	Queijo Quilombo Casca Florida 30 dias	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Ouro
Izabela Dias Fiorentini	Giovanna	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa mole e Casca Lavada (Brev. Bacterium Linens)	Ouro
Jackson Simon Jacobs	Queijo Premium - Hundert Tage	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Ouro
Jair Novais da Silva	Pedra redonda	Queijos Finos	Curado e massa cozida (maturação entre 30 e 120 dias)	Ouro
Jair Novais da Silva	Azulzinho do sertão	Queijos Finos	Azul (Penicilium Roqueforti)	Ouro
Jayr Martins de Barros	Queijo Serra do Condado Manjerição	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Ouro
Jayr Martins de Barros	Tradicional Maturadinho	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Ouro
Jhonny de Oliveira Silveira	Canton Noir	Queijos Finos	Fermentação láctico-ácida	Ouro
Jorge Guemureman	Tipo Camembert	Queijos Finos	Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Ouro
Jorge Guemureman	Tipo Buche de chèvre	Queijos Finos	Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Ouro
José Alves Dos Santos	Queijo Cabacinha	Queijo Tradicional	Queijo Porongo, Nicola e/ou Cabacinha	Ouro
JOSE DIVINO SILVA	Requeijão	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Ouro
José Lopes de Medeiros	Queijaria JC Caicó	Queijo Tradicional	Queijo Manteiga	Ouro

José Rafael de Farias	Colonial Extra Maturado	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Ouro
José Telmo Quadros Vieira e Izamar Castilhos Vieira	Queijo Artesanal Serrano	Queijo Tradicional	Queijo Serrano	Ouro
Juliano Borges Mendes	Brebis de Pomerode	Queijos Finos	Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Ouro
Juliano Borges Mendes	Morro Azul	Queijos Finos	Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Ouro
Juliano Borges Mendes	Brie Vermont Queijos	Queijos Finos	Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Ouro
Laticínios Cambuiense	Queijo Minas Frescal	Queijos Finos	Frescos (Maturação inferior ou igual a 7 dias)	Ouro
Libânia Guerra Mocellini	Queijo Reggiano	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Ouro
Lucenildo Firmino De Souza	Queijo de Coalho	Queijo Tradicional	Queijo (de) Coalho	Ouro
Luiz Antônio Guimarães	Pecorino Almeida Guimarães	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Ouro
Márcio Martins de Barros	Queijo Alagôa 1722	Queijo Artesanal de Leite Cru	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Ouro
Márcio Martins de Barros	Queijo Faixa Dourada	Queijo Artesanal de Leite Cru	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Ouro
Marconde Moura	Queijo Minas Artesanal Fazfor	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Ouro
Marcus E Cecília Pinheiro	QUEIJO DO MARAJÓ	Queijo Tradicional	Marajó	Ouro
Marilene de Oliveira Boschi	Don BOSCHI queijaria	Queijo Tradicional	Queijo Serrano	Ouro
Marleise Rita fioresi valsoler	Queijo colonial	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Ouro
Martina Sgarbi	GIGGIO RESERVA	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Ouro
Mateus Peixoto Nogueira	Queijo Coalho Mateus	Queijo Tradicional	Queijo (de) Coalho	Ouro
Matheus Oliveira	Estrada de Ferro	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Ouro
Milton Neubuser	Edammer	Queijos Finos	Curado e massa cozida (maturação entre 30 e 120 dias)	Ouro
Mônica Ricci Ltda	Queijo Colonial Matuto	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Ouro
Mozzarellart Comercio Especializado de Frios e Laticínios LTDA	Mozzarella	Queijos Finos	Frescos (Maturação inferior ou igual a 7 dias)	Ouro
Paola de souza e Silvia	Queijo com Ervas Finas	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Ouro
Pedro Carvalho Cunha	MEIA CURA	Queijos Finos	Meia Cura e massa cozida (maturação entre 8 e 30 dias)	Ouro

Pedro Carvalho Cunha	PEDRA BRANCA	Queijos Finos	Curado e massa cozida (maturação entre 30 e 120 dias)	Ouro
Pedro Carvalho Cunha	BARRA	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Ouro
Pedro de Castro Pedrosa Neto	Coroa de Frade	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Ouro
Pedro de Castro Pedrosa Neto	Lua Nova	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 8 e 30 dias	Ouro
Queijaria Rima	Ararita	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Ouro
Rafael Leite cruvinel	Bem.te.vi	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Ouro
Reinaldo José da Silva	Queijaria Limeira	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Ouro
Renato da Silva Brito	Queijo Macambira	Queijos Finos	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Ouro
Renato Pattaro	Burrata de Leite de Búfala	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Frescos (Maturação inferior a 7 dias)	Ouro
Rildo de Oliveira Faria	Queijos Irmãos Faria	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Ouro
Roberto Cuzini	Queijo Asiago	Queijos Finos	Curado e massa cozida (maturação entre 30 e 120 dias)	Ouro
Rogério Siqueira da Silva	Queijo do Coronel	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Ouro
Stephan Severin Gaehwiler	Stephan	Queijos Finos	Extra Curado e massa cozida (maturação de 120 dias ou mais)	Ouro
Terroir da Vigia	Balido	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Ouro
Terroir da Vigia	Etchékoa	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Ouro
Thiago Mendes de Carvalho	Vale do quilombo	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Ouro
Thiago Vilela Tristão	Requeijão Caipira - Reserva do Lago	Queijo Tradicional	Requeijão	Ouro
Thiago Vilela Tristão	Queijo Canastra - A2A2	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Ouro
Thiago Vilela Tristão	Queijo Canastra - 30 dias de maturação	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Ouro
Walkiria Borges Naves Loreno	Pingo de Ouro	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Ouro
Williames Thiago dos Santos Santana	Liverpool	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Ouro
Zacarias do patrocínio fernandes	QUEIJO DE MANTEIGA	Queijo Tradicional	Queijo Manteiga	Ouro



6ª EDIÇÃO - PRÊMIO QUEIJO BRASIL

JULHO / 2023 - BLUMENAU - SC

PRATA

NOME DO PRODUTOR	NOME DO QUEIJO	CATEGORIA	TIPO	MEDALHA
Adalton Soares Da Costa	Queijo do Tino 22 dias maturação	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Prata
Adalton Soares Da Costa	Queijo do Tino no café	Queijo Artesanal de Leite Cru	Temperados / defumados	Prata
Ademir Mendes de Andrade Primo	Fazenda JM	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
Adriana Camargo	Queijo Colonial Artesanal de leite cru	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Prata
Agrolita Ltda - ME	Lita Gran Reserva Suave	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
Agrolita Ltda - ME	Lita maturado	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
Agropecuária Pardinho LTDA	Queijo Cuestazul	Queijo Artesanal de Leite Cru	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Prata
Agropecuária Pardinho LTDA	Queijo Cuestinha	Queijo Artesanal de Leite Cru	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Prata
Airton Giansesi Da Costa	Queijo Tipo REBLOCHON	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa mole e Casca Lavada (BrevBacterium Linens)	Prata
Airton Giansesi Da Costa	Queijo Tipo COMTÉ - Bueno	Queijos Finos	Extra Curado e massa cozida (maturação de 120 dias ou mais)	Prata

Airton Giansi Da Costa	Queijo Tipo GORGONZOLA DOLCE	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Azul (Penicilium Roqueforti)	Prata
Airton Giansi Da Costa	Queijo Tipo GORGONZOLA	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Azul (Penicilium Roqueforti)	Prata
Airton Giansi Da Costa	Queijo Tipo SAINT-MARCELLIN	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Fermentação láctico-ácida	Prata
Airton Giansi Da Costa	Queijo Tipo PONT L'EVEQUE	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa mole e Casca Lavada (BrevBacterium Linens)	Prata
Airton Giansi Da Costa	Queijo LUA CHEIA	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa mole Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Prata
Airton Giansi Da Costa	Queijo Tipo TALEGGIO	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa mole e Casca Lavada (BrevBacterium Linens)	Prata
Alane Karine Fernandes de Araújo	Queijo de manteiga	Queijos Finos	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Prata
Alane Karine Fernandes de Araújo	queijo de coalho tradicional com oregano	Queijos Finos	Temperados / defumados	Prata
Alexandre Fonseca De Guiar Martins	QUEIJO TROPICAL	Queijos Finos	Meia Cura e massa cozida (maturação entre 8 e 30 dias)	Prata
Alexandre Fonseca De Guiar Martins	QUEJO MEIA CURA DAS TERRAS ALTAS MANTIGUEIRA	Queijos Finos	Meia Cura e massa cozida (maturação entre 8 e 30 dias)	Prata
Alisson Hauck Dornellas de Castro	Alvura Negra	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa mole Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Prata
Alisson Hauck Dornellas de Castro	Alvura Bleu	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Prata
Alisson Hauck Dornellas de Castro	Balido D'Chèvre	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa mole Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Prata
AMEDEO MAZZOCCO	CAPRA	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Prata

AMEDEO MAZZOCCO	SANTA MARGHERITA	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 8 e 30 dias	Prata
AMEDEO MAZZOCCO	GRANITO	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Prata
Ana Aquino	Ponteiro	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Prata
Ana Aquino	Marquesa	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa Mole e Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Prata
Andre da Silva rissi	Queijo artesanal serrani	Queijo Tradicional	Queijo Serrano	Prata
André Monte	Aurora da Fazenda	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 8 e 30 dias	Prata
Andre Moraes de Oliveira	Gabiru suíço	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
Andressa	Queijinho	Queijos Finos	Meia Cura e massa cozida (maturação entre 8 e 30 dias)	Prata
ANGELA TOLEDO BACH	Queijo colonial	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Prata
ANTÔNIO PEREIRA DA COSTA	QUEIJO DE MANTEIGA	Queijo Tradicional	Queijo Manteiga	Prata
Bruno Batista de Faria Neto	queijo aliança	Queijo Tradicional	Queijo Manteiga	Prata
Cabanha Romana	Pecorino	Queijos Finos	Extra Curado e massa cozida (maturação de 120 dias ou mais)	Prata
Cabanha Romana	Boursin	Queijos Finos	Fermentação láctico-ácida	Prata
CAPRIBÉEE	Queijo Capela	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 8 e 30 dias	Prata
CAPRIBÉEE	Queijo de Leite de Cabra Tipo CHEVROTIN	Queijos Finos	Curado e massa cozida (maturação entre 30 e 120 dias)	Prata
Carla heLena guerra Carvalho gualano	Caciocavallo	Queijos Finos	Curado e massa cozida (maturação entre 30 e 120 dias)	Prata
Carlos	Queijo Minas Padrão Paraitinga	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Prata

Carlos	Queijo meia cura Paraitinga	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Prata
Carlos Henrique Lamim	Maranata Ouro	Queijos Finos	Extra Curado e massa cozida (maturação de 120 dias ou mais)	Prata
Carlos Henrique Lamim	Maranata Capa Preta	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
Carlos Henrique Lamim	Maranata Bronze	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Prata
Casa da Ovelha	Queijo Tipo Pecorino Toscano Maturado 90 dias	Queijos Finos	Curado e massa cozida (maturação entre 30 e 120 dias)	Prata
Casa da Ovelha	Queijo Tipo Labneh de leite de Ovelha para dietas com restrição de lactose	Queijos Finos	Fermentação láctico-ácida	Prata
Célia Aparecida Borges Consani	Ouro do Campo - Queijo da Célia	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Prata
Celso Castilhos Pelizzari	Queijo Artesanal Serrano	Queijo Tradicional	Queijo Serrano	Prata
Christiane Brandão	Queijo Maria Nunes 45 dias com Fungo	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
Christiane Brandão	Queijo Maria Nunes 30 dias com Fungo	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Prata
cladecir bitencourt	queijo artesanal serrano	Queijo Tradicional	Queijo Serrano	Prata
cladecir bitencourt	queijo artesanal serrano	Queijo Tradicional	Queijo Serrano	Prata
Claudemir Roos	QUEIJO COLONIAL	Queijo Tradicional	Queijo (de) Coalho	Prata
Claudinei Donizete de Souza	Fazenda Bela Vista Tradicional	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Prata
Claudio Roberto dos Santos	Vale Encantado	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Prata
Comunicação Witmarsum	Queijo tipo Emmental	Queijos Finos	Curado e massa cozida (maturação entre 30 e 120 dias)	Prata

Comunicação Witmarsum	Ricota Fresca	Queijos Finos	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Prata
Comunicação Witmarsum	Queijo Tipo Raclette	Queijos Finos	Curado e massa cozida (maturação entre 30 e 120 dias)	Prata
Comunicação Witmarsum	Witmarsum Colonial com Pimenta Verde	Queijos Finos	Temperados / defumados	Prata
Dalmo Pereira	Extra Maturado	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
Dalmo Pereira	Casca Florida	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Prata
Daniel Cichelero	Queijo Parmesão	Queijos Finos	Extra Curado e massa cozida (maturação de 120 dias ou mais)	Prata
Daniel Cichelero	Queijo colonial temperado com manjerição	Queijos Finos	Temperados / defumados	Prata
Daniel Cichelero	Queijo tipo Gouda	Queijos Finos	Curado e massa cozida (maturação entre 30 e 120 dias)	Prata
Daniel Cichelero	queijo de coalho	Queijo Tradicional	Queijo (de) Coalho	Prata
Daniel Ribeiro	Carota	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
Daniel Ribeiro	Gotardo	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 8 e 30 dias	Prata
Daniel Ribeiro	Fornalha	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa mole Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Prata
Daniel Ribeiro	Cabrie	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa mole Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Prata
Diego Perosa	Queijo Biguá	Queijos Finos	Casca Lavada (BrevBacterium Linens)	Prata
Eduardo Luiz Rodrigues Pulier	Inconfidentes	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Prata
ELIS CARLA COLOMBI	Queijo ao vinho	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Prata

Elisabeth Maria Johanna Schober	Bela Catarina (Perail)	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa mole Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Prata
Elisabeth Maria Johanna Schober	Manezinho (Tipo Reblochon)	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa mole e Casca Lavada (BrevBacterium Linens)	Prata
Elisabeth Maria Johanna Schober	Ribeirao Grande (tipo Gruyere)	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Prata
Elisabeth Maria Johanna Schober	Cambirela (tipo Port Salut)	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
Elisabeth Maria Johanna Schober	Paulo Lopes (Abbayé de Citeaux)	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa mole e Casca Lavada (BrevBacterium Linens)	Prata
Erico Kolya	Sol do Japi	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Prata
Estela Mares Simões	Queijo Dona Iaiá	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
Fabricio Vieira	K-Brie-tô	Queijos Finos	Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Prata
Fabricio Vieira	Monte D'ouro	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Prata
Felipe Bolderini Couto	Malacaxeta	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
Fernando Rodrigues/ Escola de Queijo	Meia Cura Fromelle	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 8 e 30 dias	Prata
Fernando Rodrigues/ Escola de Queijo	Manchester	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
FLAVIANA LEFUNDES LEAL PIRES	CABECEIRA DO RIO	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
FLAVIANA LEFUNDES LEAL PIRES	BLACK OROBÓ	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Prata
GABRIELA GIACOMIN BORLINI	QUEIJO ROTA COLONIAL	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata

GABRIELA GIACOMIN BORLINI	QUEIJO CAPIXABA GOURMET	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Prata
Geovani Madureira Bicalho	Queijo Giovane de Tomazinho e Nicinha	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Prata
GERALDO PAULINO DE MORAIS	Queijo de Coalho Terrua do Sertão	Queijo Tradicional	Queijo (de) Coalho	Prata
GERALDO PAULINO DE MORAIS	Queijo Manteiga Terruá do Sertão	Queijo Tradicional	Queijo Manteiga	Prata
Giovana Karina Gregolon	Irmão Queijeiro colonial com fermento de parmesão	Queijos Finos	Extra Curado e massa cozida (maturação de 120 dias ou mais)	Prata
Giovana Karina Gregolon	Irmão Amigo	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
Gran Paladare Industria E Comercio De Lacteos Eireli	QUEIJO PARMESÃO EM CUNHA ZERO LACTOSE GRAN PALADARE	Queijos Finos	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Prata
Gran Paladare Industria E Comercio De Lacteos Eireli	QUEIJO COLONIAL GRAN PALADARE	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Prata
Gran Paladare Industria E Comercio De Lacteos Eireli	QUEIJO COLONIAL DE LEITE DE OVELHA GRAN PALADARE	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Prata
Guilherme Arantes Rosa Maciel	GOA #23	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Prata
Guilherme Arantes Rosa Maciel	GOA #14	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Prata
Gustavo José Pitta Pinheiro	Velho Pitta Itamonte maturado	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Prata
I REGINATO LATICINIOS ME	Queijo Tipo Grana	Queijos Finos	Extra Curado e massa cozida (maturação de 120 dias ou mais)	Prata

Iracema Lopes da Silva	Buchette com Damasco	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Temperados / defumados	Prata
Iracema Lopes da Silva	Caprino Romano	Queijo Tradicional	Alagoa/Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Prata
Iracema Lopes da Silva	Buchette de Ervas Finas	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Temperados / defumados	Prata
Iracema Lopes da Silva	Buchete Tradicional	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Fermentação láctico-ácida	Prata
Iracema Lopes da Silva	Boursin de Ervas Finas	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Temperados / defumados	Prata
Iracema Lopes da Silva	Boursin de Zaatar	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Temperados / defumados	Prata
Iracema Lopes da Silva	Buchette de Chimichurri	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Temperados / defumados	Prata
Iracema Lopes da Silva	Feta com Zaatar	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Temperados / defumados	Prata
Iracema Lopes da Silva	Boursin de Pimenta Calabresa	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Temperados / defumados	Prata
Iracema Lopes da Silva	Feta com Páprica Doce Defumada	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Temperados / defumados	Prata
Ivacy Pires Dos Santos	Queijo Quilombo Casca Florida 60 dias	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Prata
Ivair José de Oliveira	Queijo do Ivair	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Prata
Izabela Dias Fiorentini	Luiza	Queijo Artesanal de Leite Cru	Fermentação láctico-ácida	Prata
Izabela Dias Fiorentini	Sula	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
Jackson Simon Jacobs	queijo colonial maturado - 20 dias	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 8 e 30 dias	Prata

JEFERSON DE FREITAS ROSA	QUEIJO FRESCAL	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Frescos (Maturação inferior a 7 dias)	Prata
Jhonny de Oliveira Silveira	Temperer	Queijos Finos	Fermentação láctico-ácida	Prata
João Campos	Coração do massapê	Queijo Tradicional	Queijo (de) Coalho	Prata
João Campos	Coração do massapê	Queijo Artesanal de Leite Cru	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Prata
João Carlos Leite	Roça da Cidade	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Prata
João Carlos Leite	Roça da Cidade	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Prata
João Carlos Leite	Roça da Cidade	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Prata
Jorge Guemureman	Tipo Pyramide de Valençay	Queijos Finos	Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Prata
José Américo Afonso Bernardes	Queijo Minas Artesanal Taquaral	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Prata
José Américo Afonso Bernardes	Queijo Minas Artesanal Taquaral	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Prata
JOSE DIVINO SILVA	REQUEIJÃO COM RASPAS	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Prata
JOSE DIVINO SILVA	QUEIJO PARMESÃO	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Prata
JOSE DIVINO SILVA	QUEIJO MINAS PADRÃO	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 8 e 30 dias	Prata
José Gabriel da Silva	Tradição da Canastra	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Prata
José Gabriel da Silva	Tradição da Canastra	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Prata
José Lopes de Medeiros	Queijaria JC Caicó	Queijo Tradicional	Queijo (de) Coalho	Prata
José Rafael de Farias	Minas Frescal com Goiabada	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Frescos (Maturação inferior a 7 dias)	Prata
José Rafael de Farias	Minas frescal	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Prata

José Rafael de Farias	Minas Frescal com Azeitona	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Frescos (Maturação inferior a 7 dias)	Prata
José Ricardo Ozólio	Queijo Juá	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa Mole e Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Prata
Juliano Borges Mendes	Vale do Testo 6 Meses	Queijos Finos	Casca Lavada (BrevBacterium Linens)	Prata
Juliano Borges Mendes	Queijo Pomerode	Queijos Finos	Fermentação láctico-ácida	Prata
Juliano Borges Mendes	Tomme Vaudoise	Queijos Finos	Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Prata
Juliano Borges Mendes	Camembert Vermont Queijos	Queijos Finos	Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Prata
Juliano Borges Mendes	Vale do Testo 12 Meses	Queijos Finos	Casca Lavada (BrevBacterium Linens)	Prata
Juliano Borges Mendes	Familia Sudbrack	Queijos Finos	Casca Lavada (BrevBacterium Linens)	Prata
Juliano Borges Mendes	Queijo dos Mendes	Queijos Finos	Meia Cura e massa não cozida (entre 8 e 30 dias)	Prata
Laticínios Cambuiense	Queijo Colonial	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Prata
Laticínios Paiolzinho	Queijo Capim Mantiqueira	Queijos Finos	Extra Curado e massa cozida (maturação de 120 dias ou mais)	Prata
Libânia Guerra Mocellini	Queijo Morbier	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 8 e 30 dias	Prata
Libânia Guerra Mocellini	Saint Paulin com nozes	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 8 e 30 dias	Prata
Lindomar Santana Dos Santos	QUEIJO MATURADO SANTANA casca florida - 60 dias APAQS	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
Lucileide da Silva Castro Batista	ESTAÇÃO	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Prata
Lucileide da Silva Castro Batista	BRISA	Queijo Artesanal de Leite Cru	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Prata
Lucileide da Silva Castro Batista	GEADA	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa Mole e Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Prata

Lucimar Rodrigues Gangá	QUEIJO MUSSARELA DE BUFALA	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Prata
Luiz Antônio Guimarães	Capa Preta Almeida Guimaraes	Queijo Artesanal de Leite Cru	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Prata
Luiz Eduardo Tarquinio Monteiro da Costa	Meia Cura	Queijos Finos	Meia Cura e massa cozida (maturação entre 8 e 30 dias)	Prata
Luiz Eduardo Tarquinio Monteiro da Costa	Parahyba	Queijos Finos	Casca Lavada (BrevBacterium Linens)	Prata
Luiz Eduardo Tarquinio Monteiro da Costa	Minas Frescal	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Frescos (Maturação inferior a 7 dias)	Prata
Luiz Henrique Pedroso	Zeca	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Prata
Luiz Henrique Pinto Fernandes	QMA Canastra Tradicional	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Prata
Luzita Camargo	Javier	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 8 e 30 dias	Prata
Manuel Afonso Barroso	Queijo do Jordão Pasta Mole	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Prata
Marcelo Oliveira	Queijo Raclette	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
Marcia Ludwig	Queijo Tipo Gouda	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
Marcia Ludwig	Queijo colonial	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 8 e 30 dias	Prata
Márcia Sprinz	Maturato	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
Márcio Martins de Barros	Queijo Alagoa Fumacê	Queijo Artesanal de Leite Cru	Temperados / defumados	Prata
Marcio Tosi	Queijo de massa semi cozida com dupla fermentação láctica, maturação	Queijos Finos	Curado e massa não cozida (maturação entre 30 e 120 dias)	Prata

	de 4 meses, massa amanteigada e casca pulverizada no urucum. Receita única, sabor mais adocicado e suave.			
Marcos Vinicius Mendes	Queijo de Alagoa Capa Preta 60 dias Fazenda Santo Antônio	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Prata
Maria Carolina Guedes Da Silva Lazaro	Queijo Gota de leite Flor da Ju	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
Maria Carolina Guedes Da Silva Lazaro	Queijo No temperado Flor da Ju	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Temperados / defumados	Prata
Maria Carolina Guedes Da Silva Lazaro	Queijo Bola Flor da Ju	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 8 e 30 dias	Prata
Maria da Saúde Oliveira Silva	Queijo Mussarela Tipo Palito	Queijo Artesanal de Leite Cru	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Prata
Maria Lucilha de Faria	Pingo de Amor	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Prata
Maria Lucilha de Faria	Pingo de Amor	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Prata
Marleise Rita fioresi valsoler	Queijo Gruyere	Queijos Finos	Extra Curado e massa cozida (maturação de 120 dias ou mais)	Prata
MARLON AMBROSIO POSSAMAI	QUEIJO FRESCO COLONIAL	Queijos Finos	Frescos (Maturação inferior ou igual a 7 dias)	Prata
Marly Aparecida Dela Libera Machado	Queijo Dela Libera	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Prata
Martina Enter de Souza	Diamante - Martina Enter de Souza	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Prata
Mateus Dutra Brandão Moreira	Fazenda Saudade curado na cachaça com mel	Queijo Artesanal de Leite Cru	Temperados / defumados	Prata
MAYKON SCOZ	QUEIJO COLONIAL SCOZ MATURADO	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata

Melina Pignata Ferreira	Requeijão Vêu das Noivas	Queijo Tradicional	Requeijão	Prata
Michele	Matriarca	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Frescos (Maturação inferior a 7 dias)	Prata
Michele	Provola de leite de búfala	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Temperados / defumados	Prata
Michele	Mozzarella barra	Queijos Finos	Meia Cura e massa cozida (maturação entre 8 e 30 dias)	Prata
Michele	Porungo de leite de búfala	Queijo Tradicional	Queijo Porungo, Nicola e/ou Cabacinha	Prata
Milton Neubuser	Gouda	Queijos Finos	Curado e massa cozida (maturação entre 30 e 120 dias)	Prata
Mônica Ricci Ltda	Queijo Capa Preta Matuto	Queijos Finos	Curado e massa cozida (maturação entre 30 e 120 dias)	Prata
Mozzarellart Comercio Especializado de Frios e Laticínios LTDA	Burrata	Queijos Finos	Frescos (Maturação inferior ou igual a 7 dias)	Prata
Mozzarellart Comercio Especializado de Frios e Laticínios LTDA	Stracchino	Queijos Finos	Frescos (Maturação inferior ou igual a 7 dias)	Prata
Mozzarellart Comercio Especializado de Frios e Laticínios LTDA	Ricotta	Queijos Finos	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Prata
Mozzarellart Comercio Especializado de Frios e Laticínios LTDA	Fior di Latte	Queijos Finos	Frescos (Maturação inferior ou igual a 7 dias)	Prata
Paola de souza e Silvia	Queijo Colonial	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Prata
Paola de souza e Silvia	Queijo nó branco	Queijo Tradicional	Queijo Porungo, Nicola e/ou Cabacinha	Prata
Paulo Martins De Barros Jr	Famoso de Alagoa	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Prata

Pedro Carvalho Cunha	PEDRA DA MINA	Queijos Finos	Extra Curado e massa cozida (maturação de 120 dias ou mais)	Prata
PREDILETO	QUEIJO PARMESÃO 300 DIAS DE MATURAÇÃO	Queijos Finos	Extra Curado e massa cozida (maturação de 120 dias ou mais)	Prata
QUEIJAI ARTESANAIS	Queijai - Lua Cheia 120	Queijo Artesanal de Leite Cru	Temperados / defumados	Prata
Queijaria Dutch Lady	GOUDA 18 MESES DE MATURAÇÃO	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Prata
Queijaria Dutch Lady	CREMAGGE	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Fermentação láctico-ácida	Prata
Queijaria Dutch Lady	Gouda com cominho 6 meses de maturação	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Temperados / defumados	Prata
Queijaria Rima	Maratimba	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
Queijaria Rima	Guaianá	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
Quinta De Sant'Ana Quejaria E Cia	MARANDU	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Prata
Rafael Longo	Queijo Montanhas	Queijos Finos	Extra Curado e massa cozida (maturação de 120 dias ou mais)	Prata
Rafael Soares de Faria Júnior	Fazenda Beira da Serra	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Prata
Raquel Piornedo Lopes	Morbier	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
Raquel Piornedo Lopes	Campeiro meia cura	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 8 e 30 dias	Prata
Reginaldo de Assis Castro	Queijo 3 irmãos - 1 ano	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Prata
Reginaldo Miranda de Andrade	Militao da canastra	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Prata

Renato Almeida Fonseca	Queijo Mantiqueira de Minas	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Prata
RENATO MARTINS MOREIRA	Queijo Montanhês ouro negro	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
Renato Queiroz de Castro	La de Madre	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Prata
Renato Soares Vilela	Queijaria Quintal do Glória	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Prata
Renato Soares Vilela	Queijaria Quintal do Glória	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Prata
roberto botelho cangussu	frescal	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Frescos (Maturação inferior a 7 dias)	Prata
RODRIGO DO VALE NOGUEIRA	QUEIJO DU'VALE PÉROLA NEGRA CACAU 02 MESES DE MATURAÇÃO	Queijo Artesanal de Leite Cru	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Prata
RODRIGO DO VALE NOGUEIRA	QUEIJO DU' VALE SERENATA	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Prata
RODRIGO DO VALE NOGUEIRA	QUEIJO DU'VALE PÉROLA 02 MESES DE MATURAÇÃO	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
Rogério Alvarez Santos	Meia cura Santa Rita	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 8 e 30 dias	Prata
Rogério Alvarez Santos	Boqueirão	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Prata
Rogério Julio Soares Ferreira	Barão da Canastra Capa Florida	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
Samara de Paula Lopes Gatto	Paiol Velho Samara	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
samuel baldo	queijinho	Queijo Tradicional	Queijinho	Prata
Sebastiao Barbosa	Boursin de Alecrtim	Queijos Finos	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Prata
Sergio Ricardo	Caprino Romano	Queijos Finos	Extra Curado e massa cozida (maturação de 120 dias ou mais)	Prata

Sheilane Maria Rodrigues Magalhães	Peleja	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Prata
Silviane Ap. Tibola	COLONIAL	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 8 e 30 dias	Prata
Solange F e Silva	Queijo colonial	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Prata
Solange F e Silva	Queijo Serrano	Queijo Tradicional	Queijo Serrano	Prata
Solange Liller	Queijo Colonial Tia Nena	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Prata
Terroir da Vigia	Do Pampa	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Prata
Terroir da Vigia	Santana	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
Thais Puello dos Santos	Casa de Roça	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Prata
Thiago Silva Pinto Barbosa	QUEIJO TIPO CHEVROTIN	Queijos Finos	Meia Cura e massa cozida (maturação entre 8 e 30 dias)	Prata
Thiago Silva Pinto Barbosa	QUEIJO ARTESANAL MANTIQUEIRA DE MINAS	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Prata
Thiago Silva Pinto Barbosa	QUEIJO TIPO BOURSIN	Queijos Finos	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Prata
Thiago Vilela Tristão	Queijo Capim Estrela	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Prata
Thiago Vilela Tristão	Queijo Jacarandá	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Prata
Thiago Vilela Tristão	Queijo Canastra - 60 dias de maturação	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Prata
Valdeci Mendes de Andrade	QUEIJO BUGIO DEFUMADO	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Prata
Valdecir Marchi	Diamante - Queijaria Sítio Quiqueo Marchi - 20 dias	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Prata

Vanderlei Kaefer	Queijo Autoral Yamandu	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
VANDERLEI BALBINOT	QUEIJO COLONIAL CAMPEIRO	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Prata
VANDERLEI BALBINOT	QUEIJO COLONIAL NONA IRMA	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Prata
VANDERLEI BALBINOT	QUEIJO COLONIAL AO VINHO - VINO ROSSO	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Prata
VICTOR JOSE MATHEUS	CAPITU	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa mole e Casca Lavada (Brev. Bacterium Linens)	Prata
VICTOR JOSE MATHEUS	SANCHO	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
Vinicius Silva Pereira	Pingo do Mula	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Prata
Vivaldo Da Silva Pereira	Fazenda Jacob	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Prata
Wander Júnior de Carvalho	Queijo Canastra Marisa	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Prata
Wander Júnior de Carvalho	Queijo Canastra Marisa	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Prata
Weber Leite Cruvinel Júnior	Queijo 3Reis	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Prata
Weber Leite Cruvinel Júnior	Queijo 3Reis	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Prata
Wilmar Hahnebach	Queijo Colonial	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Prata



6ª EDIÇÃO - PRÊMIO QUEIJO BRASIL

JULHO / 2023 - BLUMENAU - SC

BRONZE

NOME DO PRODUTOR	NOME DO QUEIJO	CATEGORIA	TIPO	MEDALHA
Adalberto Mendes de Barros	Sítio da Onça	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Bronze
Adalton Soares Da Costa	Queijo do Tino 150 dias maturação	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Adriano Cassimiro de Faria	Queijo da Cristina	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Aécio de Oliveira	Queijo Real Estrela	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Bronze
Agrolita Ltda - ME	Lita Premium	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Bronze
Agrolita Ltda - ME	Lita meia cura	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 8 e 30 dias	Bronze
Airton Giansesi Da Costa	Queijo Vô Bastião	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Bronze
Alane Karine Fernandes de Araújo	Queijo de coalho	Queijos Finos	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Bronze
Alex Buratto	Queijo colonial ao vinho	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Frescos (Maturação inferior a 7 dias)	Bronze
Alexandre Fonseca De Guiar Martins	QUEIJO PARMESÃO	Queijos Finos	Extra Curado e massa cozida (maturação de 120 dias ou mais)	Bronze
Alexandre Gallo	Queijo colonial maturado Gurizão	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Bronze

Alisson Hauck Dornellas de Castro	Azul D'Chèvre	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Azul (Penicilium Roqueforti)	Bronze
AMEDEO MAZZOCCO	SAN MARTIN	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Bronze
Ana Aquino	Guardião	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Bronze
André Augusto Teixeira	Queijo Boursin de Alho	Queijos Finos	Temperados / defumados	Bronze
André Augusto Teixeira	Queijo Boursin Temperado Oregano	Queijos Finos	Temperados / defumados	Bronze
André Augusto Teixeira	Queijo Emu	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Bronze
André Augusto Teixeira	Queijo Boursin Pimenta do Reino	Queijos Finos	Temperados / defumados	Bronze
Andre Moraes de Oliveira	Gabiru luxo	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Bronze
Andrea Prado Bicalho	QVERTE	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Bronze
ANGELA TOLEDO BACH	Queijo colonial	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Bronze
Antônio Goulart da Silva	requeijao	Queijos Finos	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Bronze
Antônio Possebon	Di Vino	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Bronze
Ari Knaul	Diamante - Ari Knaul	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Bronze
Associação de Ensino, Pesquisa e Desenvolvimento Biopark	Bell Paese	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Bronze
Ataliba Mendes de Oliveira Neto	QUEIJO CABACINHA ALIANÇA MATURADO -	Queijo Tradicional	Queijo Porongo, Nicola e/ou Cabacinha	Bronze
Bruno Batista de Faria Neto	Queijo de manteiga - tradicional	Queijo Tradicional	Queijo Manteiga	Bronze
CAPRIBÉEE	Buchette Carvão Vegetal	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Fermentação láctico-ácida	Bronze

Carlos Henrique Lamim	Reserva da Mantiqueira	Queijos Finos	Curado e massa cozida (maturação entre 30 e 120 dias)	Bronze
Carlos Henrique Soares	Fazenda Capão Grande Canastra	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Carolina Vilhena	Sinueiro	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Bronze
Carolina Vilhena	Duzu	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Azul (Penicilium Roqueforti)	Bronze
Casa da Ovelha	Queijo de leite de ovelha Fresco	Queijos Finos	Frescos (Maturação inferior ou igual a 7 dias)	Bronze
Christiane Brandão	Queijo Maria Nunes 120 dias com ácaros	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Bronze
Cirlei Rossi	tipo Saint Paulin	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Bronze
Cirlei Rossi	Queijo Nonna Lucia	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Bronze
Cirlei Rossi	tipo Morbier Café	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Bronze
CLADEMIR SANTOS BITENCOURT	QUEIJO ARTESANAL SERRANO	Queijo Tradicional	Queijo Serrano	Bronze
Claudinei Donizete de Souza	Fazenda Bela Vista Defumado	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Bronze
Claudinei Donizete de Souza	Fazenda Bela Vista Premium 365	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Bronze
Claudio Roberto dos Santos	Vale Encantado	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Cláudio Ruas Pinto	Queijo Minas Artesanal Casal Gastrô	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Bronze
Comunicação Witmarsum	Queijo tipo Camembert	Queijos Finos	Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Bronze
Comunicação Witmarsum	Queijo Tipo Gouda	Queijos Finos	Curado e massa cozida (maturação entre 30 e 120 dias)	Bronze
Comunicação Witmarsum	Witmarsum Colonial Natural	Queijos Finos	Meia Cura e massa cozida (maturação entre 8 e 30 dias)	Bronze
Cristhiane Vicente Nantes santos	REQUEIJÃO CAIPIRA	Queijo Tradicional	Requeijão	Bronze
CRISTINA SUTIL BOMBONATO	Queijo Colonial São Bento	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Bronze
Daiani Borges	Maciambu	Queijo Artesanal de	Massa mole e Casca Lavada (BrevBacterium Linens)	Bronze

		Leite Pasteurizado		
Daiani Borges	Floripano	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Bronze
Daniel Cichelero	Queijo Colonial ao vinho	Queijos Finos	Temperados / defumados	Bronze
Daniel Cichelero	Queijo Gruyere	Queijos Finos	Curado e massa cozida (maturação entre 30 e 120 dias)	Bronze
Daniel Cichelero	Queijo Colonial	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Bronze
Daniel Ribeiro	Cristais de Minas	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Fermentação láctico-ácida	Bronze
Daniela Fendt	Queijo Colonial	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Bronze
Eduarda Barbosa Santos	Queijo mussarela nozinho	Queijo Artesanal de Leite Cru	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Bronze
Eduardo Pires	Queijo Fazenda Ventura	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Bronze
Eliane Mergener da Silva	Queijos Eliane Vivo	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Bronze
Elisabeth Maria Johanna Schober	Serra do Tabuleiro (Tipo Comté)	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Bronze
Elisabeth Maria Johanna Schober	Morro Agudo (Tipo Raclette)	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Bronze
Elisabeth Maria Johanna Schober	Tipo Saint Paulin (Laranja)	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Bronze
Erico Kolya	Quina	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Bronze
Erico Kolya	Granito	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 8 e 30 dias	Bronze
Estela Mares Simões	Queijo Dona Iaiá	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Bronze
Eurico Tarôco	Queijo Tarôco	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Ewerton Sebastião De Almeida	QUEIJO BRAÚNAS	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze

Fabricio Vieira	BellaDonna Picante	Queijo Artesanal de Leite Cru	Temperados / defumados	Bronze
Felipe Bolderini Couto	Gran Fideli	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Bronze
Fernando Rodrigues/ Escola de Queijo	Cheddar Fromelle Vintage	Queijos Finos	Extra Curado e massa cozida (maturação de 120 dias ou mais)	Bronze
Fernando Rodrigues/ Escola de Queijo	Morbier Fromelle	Queijos Finos	Casca Lavada (BrevBacterium Linens)	Bronze
Fernando Rodrigues/ Escola de Queijo	Requeijão Mineiro Fromelle	Queijo Tradicional	Requeijão	Bronze
FLAVIANA LEFUNDES LEAL PIRES	GIBÃO DE COURO	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Bronze
FLAVIANA LEFUNDES LEAL PIRES	GRAPE OROBÓ	Queijo Artesanal de Leite Cru	Temperados / defumados	Bronze
FLAVIANA LEFUNDES LEAL PIRES	SABOR DO CAMPO	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Bronze
Flor da Terra	Creme de Cheddar D'Or	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Bronze
Flor da Terra	Queijo tipo Petite Brie Triplo Creme	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa mole Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Bronze
Francielle Cristina Leite	Pedacin da Serra	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Bronze
Francielle Cristina Leite	Pedacin da Serra	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Francisco Antônio de Barros Júnior	Sabor da Alagoa - Defumado	Queijo Artesanal de Leite Cru	Temperados / defumados	Bronze
Gabriel Caetano Bento	Barreirinho	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
GABRIELA GIACOMIN BORLINI	QUEIJO MONTE NEGRO	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Bronze
GABRIELA GIACOMIN BORLINI	QUEIJO MONTANHES ARTESANAL	Queijo Artesanal de Leite Cru	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Bronze
Gelir Maria Giombelli	Tomme Negro D'Oeste	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 8 e 30 dias	Bronze
Gilmar costa Souto	Queijo mozzarella	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Bronze
Gilvando Amaral Cruz	Queijo mussarela	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Bronze

Giovana Karina Gregolon	Irmão Queijeiro cremoso	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Bronze
Gran Paladare Industria E Comercio De Lacteos Eireli	QUEIJO PARMESÃO EM CUNHA ARTESANAL GRAN PALADARE	Queijos Finos	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Bronze
Gran Paladare Industria E Comercio De Lacteos Eireli	QUEIJO DE LEITE DE OVELHA MATURADO EM CUNHA EXTRA CURADO GRAN PALADARE	Queijos Finos	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Bronze
Gran Paladare Industria E Comercio De Lacteos Eireli	QUEIJO MATURADO FRACIONADO GRAN SABORE	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Bronze
Greice Studzinski Cizeski	Queijo Colonial Tradicional	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Bronze
Gustavo José Pitta Pinheiro	Velho Pitta Itamonte 30 dias	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Bronze
Heloisa Collins	Cremoso Mantiqueira	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Fermentação láctico-ácida	Bronze
I REGINATO LATICINIOS ME	Queijo colonial	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 8 e 30 dias	Bronze
Iracema Lopes da Silva	Boursin de Pimenta Rosa	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Temperados / defumados	Bronze
Iracema Lopes da Silva	Feta Di Capre	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Fermentação láctico-ácida	Bronze
Ivacy Pires Dos Santos	Queijo Quilombo Casca Lisa 120 dias	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Izabela Dias Fiorentini	Solera	Queijo Artesanal de Leite Cru	Temperados / defumados	Bronze
Izabela Dias Fiorentini	Chou	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Bronze
JEFERSON DE FREITAS ROSA	MEIA CURA	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 8 e 30 dias	Bronze
joao carlos carvalho filho	Queijo Morro Grande	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Bronze
João Carlos Leite	Roça da Cidade	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze

JOAQUIM LUIZ DE CARVALHO	Enigma da Generosa	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Bronze
Jony dey mertens	Queijo meia cura	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Bronze
José Lourenço Machado	Queijo Artesanal Serrano	Queijo Tradicional	Queijo Serrano	Bronze
José Rafael de Farias	Minas Padrão	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Juliano Borges Mendes	Vale do Testo 3 Meses	Queijos Finos	Casca Lavada (BrevBacterium Linens)	Bronze
Leandro Fonseca de Andrade	Queijo Alagoinha	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Bronze
Leonardo Mello e Cerqueira	Queijo Jaguaripe	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Leonardo Mello e Cerqueira	Queijo coalho com charque	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Frescos (Maturação inferior a 7 dias)	Bronze
Lindomar Santana Dos Santos	QUEIJO MATURADO SANTANA casca florida extra-maturado APAQS	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Bronze
Luiz Antônio Guimarães	Rosso Almeida Guimarães	Queijo Artesanal de Leite Cru	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Bronze
Luiz Eduardo Tarquínio Monteiro da Costa	Ricota Cremosa	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Frescos (Maturação inferior a 7 dias)	Bronze
Luiz Eduardo Tarquínio Monteiro da Costa	Capelinha	Queijos Finos	Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Bronze
Luiz Eduardo Tarquínio Monteiro da Costa	Urucum	Queijos Finos	Meia Cura e massa cozida (maturação entre 8 e 30 dias)	Bronze
Luiz Eduardo Tarquínio Monteiro da Costa	Tomilho	Queijos Finos	Temperados / defumados	Bronze
Luiz Henrique Pinto Fernandes	Canastra real	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Bronze
Luiz Henrique Pinto Fernandes	Canastrone	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Bronze
Luzita Camargo	Montanha defumado	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Temperados / defumados	Bronze
Manacés Filho	Queijo de Coalho	Queijo Tradicional	Queijo (de) Coalho	Bronze

Marcelo Fonseca de Andrade	TRADICIONAL ALAGOENSE ENTRE MORROS	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Bronze
Marcelo Paiva Lopes	Porreta	Queijos Finos	Temperados / defumados	Bronze
Marcelo Schlichting	Diamante - Queijaria Vô Ipa - 20 dias	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Bronze
Marcelo Schlichting	Diamante - Queijaria Vô Ipa - 60 dias	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Bronze
Marcelo Schlichting	Diamante - Queijaria Vô Ipa - 180 dias	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Bronze
Marcia Ludwig	Morbier Café	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Bronze
Márcia Sprinz	Bianco	Queijos Finos	Casca Moçada (Penicilium Candidum)	Bronze
Márcio Costa Pereira Fonseca	Coxilha da Tuna	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Bronze
Márcio Martins de Barros	Queijo Gran Alagoa	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Bronze
Márcio Martins de Barros	Queijo Alagoa Pequena - Sô Márcio	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Bronze
Marcos Vinicius Mendes	Queijo de Alagoa Tradicional com 60 dias de Maturação Fazenda Santo Antônio	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Bronze
Maria Carolina Guedes Da Silva Lazaro	Queijo Lanche Flor da Ju	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 8 e 30 dias	Bronze
MARIA CRISTINA SALGADO ANDRICH SANTOS	Queijo Guzerá Curado	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
MARIA CRISTINA SALGADO ANDRICH SANTOS	Queijo Datas Guzolando	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Maria Lucilha de Faria	Pingo de Amor	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Bronze
Maria Lucilha de Faria	Pingo de Amor	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Maristela Dalla Lasta	Divinas Tetras	Queijos Finos	Fermentação láctico-ácida	Bronze
Marlise Rita fioresi valsoler	Queijo parmesão	Queijos Finos	Extra Curado e massa cozida (maturação de 120 dias ou mais)	Bronze

MARLON AMBROSIO POSSAMAI	QUEIJO COLONIAL MATURADO		Curado e massa cozida (maturação entre 30 e 120 dias)	Bronze
Martina Sgarbi	MARMORATTO	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Bronze
Mateus Dutra Brandão Moreira	Lasquinha Curado no Café	Queijo Artesanal de Leite Cru	Temperados / defumados	Bronze
Mateus Peixoto Nogueira	Queijo Manteiga Mateus	Queijo Tradicional	Queijo Manteiga	Bronze
Matheus Oliveira	Fresco	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Frescos (Maturação inferior a 7 dias)	Bronze
MAYKON SCOZ	QUEIJO COLONIAL SCOZ DEFUMADO	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Bronze
Melina Pignata Ferreira	Queijo Vista Linda	Queijo Tradicional	Queijo Porongo, Nicola e/ou Cabacinha	Bronze
Michele	Curado Pilão de ouro	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Bronze
Milton Neubuser	Gruyére	Queijos Finos	Curado e massa cozida (maturação entre 30 e 120 dias)	Bronze
Milton Neubuser	Dona Otília	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Bronze
Milton Neubuser	Tilsiter	Queijos Finos	Curado e massa cozida (maturação entre 30 e 120 dias)	Bronze
Mirian Nogueira Aquino	Bolinhas de queijo	Queijo Artesanal de Leite Cru	Temperados / defumados	Bronze
Nelson Knaul	Diamante - Nelson Knaul	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestad o	Bronze
Nilson dos Reis Faria	Queijaria Vale da Serra	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Nilton soel Souza de lima	Queijo mussarela	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Bronze
Paola de souza e Silvia	Queijo com Tomate Seco e Rúcula	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestad o	Bronze
Paola de souza e Silvia	Queijo com orégano	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestad o	Bronze
Paola de souza e Silvia	Queijo trufado com geleia de morango	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 8 e 30 dias	Bronze

PREDILETO	Queijo Provolone Fresco sabor Defumado	Queijos Finos	Temperados / defumados	Bronze
QUEIJAI ARTESANAIS	Queijai - Cajarana 60	Queijo Artesanal de Leite Cru	Temperados / defumados	Bronze
Queijaria Dutch Lady	QUEIJO MINAS FRESCAL	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Frescos (Maturação inferior a 7 dias)	Bronze
Queijaria Rima	Avecuia	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa mole Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Bronze
Quinta De Sant'Ana Quejaria E Cia	CORDILHEIRA	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Bronze
Raimundo Nonato De Santa Rita	Sô Toní	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Raimundo Nonato De Santa Rita	Sô Toní	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Raimundo Nonato De Santa Rita	Sô Toní	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Reginaldo de Assis Castro	Queijo 3 irmãos - 30 dias	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Reginaldo de Assis Castro	Queijo 3 irmãos - 60 dias	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Reginaldo de Assis Castro	Queijo 3 irmãos 15 dias	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Reginaldo de Assis Castro	Queijo 3 irmãos	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa Mole e Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Bronze
Reginaldo Miranda de Andrade	Militao da canastra	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Reginaldo Souza Teixeira	Queijo mussarela	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Bronze
RENATO MARTINS MOREIRA	Meia cura fazenda nova aliança	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Bronze
Rildo de Oliveira Faria	Queijos Irmãos Faria	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Bronze
roberto botelho cangussu	Nozinho	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Bronze
roberto botelho cangussu	Burrata	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Bronze
Roberto Cuzini	Queijo Original Otello	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Bronze
RODRIGO DO VALE NOGUEIRA	QUEIJO DU'VALE MANJERICÃO	Queijo Artesanal de Leite Cru	Temperados / defumados	Bronze

RODRIGO DO VALE NOGUEIRA	QUEIJO DU'VALE PÉROLA NEGRA CACAU 04 MESES DE MATURAÇÃO	Queijo Artesanal de Leite Cru	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Bronze
Rogério Alvarez Santos	Palomito	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa mole Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Bronze
Rogério Julio Soares Ferreira	Barão da Canastra Tradicional	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Rogério Julio Soares Ferreira	Barão da Canastra Capa Branca	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Bronze
Rogério Siqueira da Silva	Queijo Alagoa Grande	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Bronze
Roseli Dutra de Almeida Moraes	Provolone	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Bronze
Rosemar Franco Trindade Baumgratz	Queijo Minas Meia Cura	Queijos Finos	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Bronze
Salette Maria De Souza Esser	Diamante - Salette	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Bronze
Samara de Paula Lopes Gatto	Serra Negra Samara	Queijos Finos	Curado e massa não cozida (maturação entre 30 e 120 dias)	Bronze
samuel baldo	keschmier	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Fermentação láctico-ácida	Bronze
samuel baldo	canao	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Bronze
samuel baldo	queijo colonial	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Bronze
Sebastiao Barbosa	Boursin de Páprica	Queijos Finos	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Bronze
Sebastiao Barbosa	Boursin Pingo de Ouro	Queijos Finos	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Bronze
Sérgio de Paula Alves	Queijo do Serjão	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Bronze
Sergio Porto Lopes	Queijo bahia	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Bronze
Sergio Ricardo	Chevrotin	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 8 e 30 dias	Bronze
Sergio Ricardo	Boursin Natural	Queijo Artesanal de	Frescos (Maturação inferior a 7 dias)	Bronze

		Leite Pasteurizado		
Simone maas	Queijo Frescal da Maas	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Bronze
Solange Liller	Queijo ao Vinho Tia Nena	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Bronze
Stephan Severin Gaehwiler	Cururubà	Queijos Finos	Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Bronze
Stephan Severin Gaehwiler	Alpino	Queijos Finos	Casca Lavada (BrevBacterium Linens)	Bronze
Terroir da Vigia	Doble Chapa	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Massa cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Bronze
Terroir da Vigia	Etchêkoa leite cru	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Bronze
Thiago Vilela Tristão	Requeijão Caipira com Raspa do Tacho - Reserva do Lago	Queijo Tradicional	Requeijão	Bronze
Thiago Vilela Tristão	Queijo Mateiro Defumado	Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Frescos (Maturação inferior a 7 dias)	Bronze
Thiago Vilela Tristão	Requeijão Moreno - Reserva do Lago	Queijo Tradicional	Requeijão	Bronze
Thiago Vilela Tristão	Queijo Filho da Terra	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Thiago Vilela Tristão	Queijo Minas Frescal A2A2 - Reserva do Lago	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Thiago Vilela Tristão	Queijo Caliandra	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Tomáz de Aquino Rezende	Queijo Minas Artesanal Grotadas A2A2	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Urbano Marcílio Faria Brandão	Queijo Paraguaçu	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Bronze
Urbano Marcílio Faria Brandão	Queijo Sincorá da Serra	Queijo Artesanal de Leite Cru	Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores	Bronze
Valdeci Mendes de Andrade	BUGIO PEROLA NEGRA	Queijo Tradicional	Alagoa /Mantiqueira/Vale do Suaçuí	Bronze
Valdecir Marchi	Diamante - Queijaria Sítio Quiqueo Marchi - 60 dias	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Bronze
Valdecir Marchi	Diamante - Queijaria Sítio Quiqueo Marchi - 180 dias	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação superior a 120 dias	Bronze

Valdirene Homeniuk	Queijo Colonial	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Bronze
Valdirene Homeniuk	Queijo Parmesão	Queijos Finos	Extra Curado e massa cozida (maturação de 120 dias ou mais)	Bronze
VANDERLEI BALBINOT	QUEIJO COLONIAL CAMPEIRO TEMPERADO COM ORÉGANO	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Bronze
VANDERLEI BALBINOT	QUEIJO COLONIAL CAMPEIRO TEMPERADO COM CEBOLA, SALSA E ALHO	Queijo Tradicional	Queijo Colonial/Diamante/Contestado	Bronze
Vanúbia	Queijos D' Lídice	Queijos Finos	Casca Mofada (Penicilium Candidum)	Bronze
Vanúbia	Queijos D' Lídice	Queijos Finos	Meia Cura e massa não cozida (entre 8 e 30 dias)	Bronze
VICTOR JOSE MATHEUS	SERAPIÃO	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa cozida, casca natural e maturação entre 14 e 30 dias	Bronze
Vinicius Silva Pereira	Pingo do Mula	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Vivaldo Da Silva Pereira	Fazenda Jacob manhá	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Vivaldo Da Silva Pereira	Fazenda Jacob	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Walison Leite de Faria	Recanto Sabiá	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Wander Júnior de Carvalho	Queijo Canastra Marisa	Queijo Artesanal de Leite Cru	Massa não cozida, casca natural e maturação entre 30 e 120 dias	Bronze
Weber Leite Cruvinel Júnior	Queijo 3reis	Queijo Tradicional	Queijo Minas Artesanal	Bronze
Wilmar Hahnebach	Queijo Provolone Fresco Defumado	Queijos Finos	Temperados / defumados	Bronze
Zacarias do patrocínio fernandes	Ancestral	Queijo Tradicional	Queijo Manteiga	Bronze
Zacarias do patrocínio fernandes	QUEIJO DE COALHO	Queijo Tradicional	Queijo (de) Coalho	Bronze