



Vereda

Requeijões e queijos processados



SOBRE A EMPRESA

A VEREDA

A empresa pertence ao Grupo Vereda, uma agroindústria situada na região montanhosa da Zona da Mata mineira.

No setor de laticínios há 30 anos, a Vereda se dedica a desenvolver, exclusivamente, requeijões e queijos processados para as mais diversas finalidades.

Seguimos os mais altos padrões de controle de qualidade, mas preservamos a alma artesanal em nossos produtos.



DIFERENCIAIS COMPETITIVOS

EXPERTISE - 30 ANOS de expertise no desenvolvimento de requeijões e queijos processados

TECNOLOGIA COM ALMA – Produção totalmente automatizada, preservando a essência artesanal das fórmulas

RESPONSABILIDADE - 100% do produto é analisado. Além disso, seguimos os mais altos padrões de segurança e controle

CUSTOMIZAÇÃO – desenvolvemos requeijões culinários sob medida para grandes clientes (adequando textura, sabor, consistência)

ENTREGA ON TIME – possuímos frota própria



VEREDA GOURMET

O AUTÊNTICO REQUEIJÃO MINEIRO FEITO ARTESANALMENTE PELA VEREDA

Um requeijão de personalidade!

Nasceu para ser protagonista, para fazer a diferença. Deixa qualquer receita muito mais gostosa e inesquecível, porque tem o verdadeiro sabor de queijo e uma textura encorpada e cremosa, que derrete mas não escorre, mesmo em altas temperaturas.

O requeijão Vereda Gourmet é feito com ingredientes 100% naturais, sem amidos e gordura vegetal. Desenvolvido para receitas sofisticadas e paladares exigentes.





VEREDA GOURMET

IDEAL PARA:

Recheios, molhos e coberturas gratináveis de receitas sofisticadas e especiais

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS:

- ◆ TEXTURA ULTRA CREMOSA
- ◆ Derrete mas não escorre, mesmo em altas temperaturas
- ◆ GRATINÁVEL
- ◆ Livre de amidos e gordura vegetal

EMBALAGENS:

- Bisnaga 1.5kg;
- Balde 3,6kg;
- Bisnaga 400g.



POR QUE COMPRAR VEREDA GOURMET?

PROPOSTA DE VALOR

O Requeijão cremoso Vereda Gourmet é uma excelente opção para clientes que procuram um produto de alta qualidade a um preço mais competitivo que a marca líder.

Concorre diretamente com marcas premium.

Um produto desenvolvido com ingredientes 100% naturais, sem a utilização de amidos ou gordura vegetal na fórmula.



CREAM CHEESE VEREDA

RECEITA AMERICANA COM O TOQUE DO SABOR MINEIRO

Um delicioso queijo cremoso, inspirado na tradicional receita americana que encantou o mundo todo.

Um produto bastante versátil, feito com alto teor do mais puro **creme de leite fresco**, vai bem em pratos frios ou quentes, doces ou salgados.

Com uma textura cremosa, sabor característico e de fácil aplicação, o Cream Cheese Vereda acrescenta à tradicional receita americana a alma artesanal de Minas Gerais.





CREAM CHEESE VEREDA

IDEAL PARA:

Culinária japonesa, sanduíches, patês, tortas e sobremesas

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS:

- ◆ TEXTURA extra CREMOSA
- ◆ Sabor mais ácido, levemente adocicado
- ◆ Livre de amidos e gomas
- ◆ Baixo em sódio, se comparado ao requeijão

EMBALAGENS:

- Balde 3.6kg
- Bisnaga 1.5kg
- Bisnaga 400g



POR QUE COMPRAR CREAM CHEESE VEREDA?

PROPOSTA DE VALOR

O Cream Cheese Vereda é uma ótima oportunidade para capturar a crescente demanda por produtos premium e diferenciados no segmento food service.

Um queijo cremoso bastante versátil, que vai muito além da culinária oriental e da tradicional cheesecake. Funciona muito bem nos pratos quentes, frios, doces ou salgados

Um produto desenvolvido com ingredientes 100% naturais, **não utiliza gomas em sua formulação.**



VEREDA CHEDDAR

CONHEÇA O MAIS NOVO LANÇAMENTO: O REQUEIJÃO VEREDA CHEDDAR

A Vereda foi buscar inspiração na fórmula americana do queijo cheddar, mundialmente conhecida pela sua cremosidade, que proporciona uma textura aveludada, e pelo seu sabor marcante, muito apreciado em sanduíches ou como cobertura de fritas e pizzas.





VEREDA CHEDDAR

IDEAL PARA:

Hot dog's, pizzas, batatas recheadas ou fritas, pratos mexicanos e sanduiches gourmet.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS:

- ◆ Feito com creme de leite fresco;
- ◆ Derrete na medida certa
- ◆ Livre de amidos e gordura vegetal

EMBALAGENS:

- Bisnaga 1.5kg;
- Bisnaga 400g



POR QUE COMPRAR VEREDA CHEDDAR?

PROPOSTA DE VALOR

O Vereda Cheddar é uma ótima oportunidade para capturar a crescente demanda por produtos premium e diferenciados no segmento food service, principalmente do movimento de ***hamburguerias artesanais e food truck.***

Ele é feito com creme de leite fresco e totalmente livre de amidos e gordura vegetal. O resultado disso é um produto super cremoso que derrete na medida certa.



FORNO E FOGÃO

O CORINGA DA VEREDA

Um produto padrão, que vai bem em qualquer receita, seja ela cozida, assada ou frita.

Sua textura mais encorpada e seu sabor suave não roubam a atenção dos ingredientes principais, ao contrário: realçam o sabor deles, dando um toque especial aos mais variados pratos.

Forno & Fogão é a opção da Vereda para quem procura um produto coringa na cozinha profissional.



FORNO & FOGÃO

IDEAL PARA:

Recheios de pães, tortas e assados em geral, doces ou salgados

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS:

- ◆ TEXTURA extra CREMOSA
- ◆ Sabor suave, não “briga” com os protagonistas dos pratos
- ◆ Baixa lactose
- ◆ Não escorre na massa

EMBALAGENS:

- Balde 3.6kg
- bisnaga 1.8kg
- Pote 420g



POR QUE COMPRAR FORNO & FOGÃO?

PROPOSTA DE VALOR

FORNO & FOGÃO é uma oferta ideal para clientes que estão em busca de um produto coringa, de sabor suave, com um preço acessível e boa qualidade.



ISADORA

A LINHA ISADORA SABORES VAI
DEIXAR PIZZAS E SALGADOS
MUITO MAIS SABOROSOS



A linha Isadora está disponível em 4 versões: tradicional, sabor cheddar, sabor 4 queijos e sabor provolone.

São produtos saborosos, com uma textura leve e macia, que espalha fácil. Misturam bem com as mais variadas receitas e também resistem a altas temperaturas.

ISADORA

IDEAL PARA

- Pizzas – bordas recheadas e coberturas – e molhos em geral

CARACTERÍSTICAS

Textura leve e macia, espalha fácil

Resistente a altas temperaturas

EMBALAGENS:

- Bisnaga Tradicional 1,8kg
- Bisnaga 1,2kg cheddar, 4 queijos e provolone.
- Bag 10kg

Linha Varejo:

- Bisnagas 240g (tradicional, 4 queijos, cheddar e provolone)
- Copo 250g (tradicional)



POR QUE COMPRAR ISADORA?

PROPOSTA DE VALOR

A linha ISADORA é uma excelente oportunidade para transformadores que buscam oferecer um portfolio diversificado a seus clientes com preço baixo.

Uma explosão de sabores que vai deixar pizzas e molhos muito mais gostosos.

PRODUTO A BASE DE LEITE (seu primeiro ingrediente é leite).



FORNERIA

O REQUEIJÃO INDUSTRIAL DA VEREDA

Forneria nasceu o pedido especial de um cliente que não encontrava no mercado um requeijão que suportasse altas temperaturas.

Após alguns meses de pesquisas e testes, surgia um produto super resistente, porém de fácil manipulação - que mantém seu corpo mesmo submetido a aquecimentos altos e prolongados.



FORNERIA

IDEAL PARA:

Uso em fornos industriais - salgados pré assados e congelados.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS:

- ◆ Textura super resistente;
- ◆ resistente a temperaturas altas e prolongadas

EMBALAGENS:

- Bisnaga 1.5kg;
- Bisnaga 2kg
- Bag 10kg.



POR QUE COMPRAR FORNERIA?

PROPOSTA DE VALOR

Forneria é a alternativa ideal para aqueles clientes que buscam um produto com sabor autêntico de requeijão, porém com apelo tecnológico para utilização em larga escala, como fornos profissionais/industriais - suportando altas temperaturas por tempo prolongado sem deformar, manipulação em máquinas dosadoras e suporte para ciclos de congelamento.

Hoje o Forneria faz parte do segmento especial da Vereda, de **produtos feitos especialmente para fábricas**, e está disponível em quatro graus de consistência.

