



**LEVE O IRRESISTÍVEL  
SABOR DAS MONTANHAS  
À SUA MESA.**

# NOSSA HISTÓRIA

Entre as paisagens pitorescas e a tranquilidade do interior, há uma pequena cidade encantadora chamada Bom Jardim de Minas, aninhada nas colinas verdejantes do estado de Minas Gerais. Lá, uma história de tradição, família e qualidade é escrita desde 1957. **Essa história é a da Laticínios Bom Jardim.**

O fundador, Benevides, era filho de um imigrante português que chegou ao Brasil em busca de novas oportunidades e sonhos. Nasceu em uma família simples, mas com uma determinação incansável. Em 1957, ele e sua esposa, Geraldina, começaram uma jornada que moldaria o futuro de sua família e da comunidade. Benevides e Geraldina tiveram três filhos que, desde tenra idade, estiveram ao lado do pai, aprendendo os segredos do negócio e compartilhando da visão dos negócios da família.

No início, a empresa comprava queijos dos produtores rurais da região e os revendia em Minas Gerais e no Rio de Janeiro. Mas Benevides tinha uma visão ousada. Com a mente visionária, ele construiu um pequeno laticínio, começando a comprar leite diretamente dos produtores rurais da região para produzir seu próprio queijo. Foi um passo corajoso que trouxe consigo **o sabor autêntico da tradição.**

Os negócios da fábrica de laticínios, que começaram com Benevides, contaram com seus filhos e, posteriormente, seus netos, com uma tradição que passa de pai para filho com a mesma paixão e dedicação.

A primeira fábrica estava localizada no centro de Bom Jardim de Minas e, à medida que a produção crescia, uma nova fábrica foi construída na Rua Liberdade, 639, onde ainda está situada de 1983 até os dias de hoje.

Com os anos, a Laticínios Bom Jardim passou por inúmeras transformações, melhorias e ampliações. A produção diária, que costumava ser de 10.000 litros no passado, agora, durante o período de safra, pode chegar a incríveis 70.000 litros. O leite é coletado na região, diretamente dos produtores rurais, com caminhões da própria empresa. Essa abordagem garante que a qualidade comece desde a matéria-prima, mantendo a tradição de fornecer aos clientes produtos de alta qualidade, como se fossem feitos com amor em casa.

A Laticínios Bom Jardim é mais do que uma empresa, é uma história de família que perdura por gerações. **É uma história de dedicação, paixão e amor pelo que fazemos.** Hoje, continuamos a compartilhar o sabor autêntico de Minas Gerais com o mundo, mantendo viva a tradição que começou em 1957. Como dizemos aqui, cada queijo é uma história de amor, e estamos ansiosos para compartilhar essa história com você.



# QUEIJO MINAS

## MINAS FRESCAL

O Queijo Minas Frescal é um dos favoritos dos brasileiros devido à sua leveza e sabor característico. Rico em cálcio e vitaminas dos complexos A, B e D, é uma opção saudável, com **baixas calorias e menos gordura** em comparação com outros queijos. Sua história remonta à época da corrida do ouro em Minas Gerais, com a adaptação de uma antiga receita portuguesa de queijo coalhado feito com leite fresco, que logo se tornou um sucesso em todo o país. Este queijo saudável e saboroso é produzido com leite integral de alta qualidade, sem conservantes, aromatizantes ou corantes, e é mantido no refrigerador para garantir sua frescura, sendo uma opção saudável e saborosa para todos os paladares.



Embalagens de 1kg e 500g

## MINAS PADRÃO

O Queijo Minas Padrão é feito principalmente a partir de leite de vaca e é conhecido por sua textura macia e cremosa por ser um queijo curado, que o torna ideal para consumo direto ou para uso em diversas receitas culinárias. A **textura macia e suave** do Queijo Minas Padrão, que se dissolve na boca, apresenta uma casca fina de cor amarelo-palha e uma massa levemente amarelada. Uma das características distintivas do Queijo Minas Padrão é seu sabor delicado e levemente ácido, é mais pronunciado em comparação com o Frescal, o que o torna uma escolha popular em sanduíches, saladas e petiscos.



Embalagens de 800g  
ou meia lua

# QUEIJO MUSSARELA

A origem do queijo mussarela remonta ao sul da Itália, mais especificamente à região da Campânia, onde se acredita ter sido produzido pela primeira vez no século XVI. Este queijo recebe o nome da cidade de "Mozzarella," que significa "cortar" em italiano, devido ao processo de fabricação, no qual a coalhada é cortada em pedaços menores antes de ser moldada em sua forma característica. A mussarela é conhecida por sua textura suave e elástica, bem como seu sabor suave e ligeiramente adocicado. Ela é amplamente utilizada em pratos de pizza e massas, destacando-se por sua **capacidade de derreter de forma uniforme** e criar aqueles fios irresistíveis de queijo derretido que todos nós adoramos. A mussarela é um ingrediente fundamental na culinária italiana e é apreciada em todo o mundo por sua versatilidade e sabor distintivo.



Embalagens de 4kg  
ou mini mussarela

# QUEIJO NOZINHO



A mussarela nozinho é uma variedade única e deliciosa de queijo mussarela. O que a torna especialmente interessante são as pequenas amarrações cuidadosamente feitas ao redor de porções individuais durante o processo de fabricação. Seus nós não apenas conferem uma aparência única e charmosa ao queijo, mas também permitem que ele se desdobre em pequenos pedaços, tornando-o perfeito para compartilhar e **adicionar um toque artesanal a pratos de queijo e aperitivos**. A mussarela nozinho é apreciada não apenas por sua estética encantadora, mas também por seu sabor suave e textura macia, tornando-a uma escolha popular entre os amantes de queijo em todo o mundo.

# QUEIJO PARMESÃO

O Queijo Parmesão é uma iguaria mundialmente famosa e apreciada por seu sabor rico e textura única. Sua história tem raízes na cidade de Parma, na Itália, que lhe emprestou o nome. O processo de fabricação é tradicional e meticuloso, utilizando leite cru de vaca cuidadosamente selecionado e coalho para coagular o leite em coalhada. Após a salga, o queijo é envelhecido por um período mínimo de 12 meses, resultando em uma **casca dura, interior granulado e um sabor complexo e levemente adocicado**, com notas de nozes e frutas secas. O queijo parmesão é amplamente utilizado na culinária e apreciado em todo o mundo, representando um verdadeiro tesouro gastronômico que transcende gerações.



Embalagens de 5kg, 1kg, fracionado ou 1kg defumado

# QUEIJO PROVOLONE



Embalagens de 5kg, 800g, 400g ou fracionado

O Provolone é originário de Verona, Itália, e sua produção envolve diversos passos meticulosos. Esse queijo, conhecido por sua textura lisa e suave, é uma opção **rica em proteínas** e muito utilizado na culinária italiana. O provolone é marcante com seu sabor defumado e muito versátil, podendo ser encontrado em aperitivos e pratos como provoleta, pão de queijo, massas e carnes.

# QUEIJO PRATO

O queijo prato, com seu sabor inconfundível e textura leve, é uma das variedades mais apreciadas no Brasil, utilizado especialmente em sanduíches, devido à sua massa semi-cozida e lavada, que resulta em uma **consistência macia e um sabor suave**. Sua história remonta à década de 1920, quando foi introduzido na região sul de Minas Gerais por imigrantes dinamarqueses. No Brasil, a tecnologia de produção do queijo Prato foi adaptada às condições locais, resultando em diferenças de sabor e textura em comparação com os queijos de origem dinamarquesa.



Embalagens de 4kg  
ou mini prato

# QUEIJO MONTANHÊS



Embalagens de 5kg, 1kg  
ou fracionado

O Queijo Montanhês é uma alternativa de sabor mais suave para os apreciadores de queijos. Enquanto sua produção é semelhante à do queijo originalmente italiano, ele surgiu no sul de Minas Gerais, na majestosa Serra da Mantiqueira, de onde deriva o seu nome. Este queijo conquistou gradualmente o paladar dos brasileiros, com um processo de maturação mais curto, de apenas 60 dias, em comparação com o queijo Parmesão, que pode levar de seis meses a um ano para amadurecer completamente. O Queijo Montanhês destaca-se pela sua **textura menos dura e áspera, facilitando o corte, e pelo sabor levemente adocicado**. Essas características o tornam uma escolha versátil na culinária, ideal para saladas, molhos, gratinados e ralado. Além disso, ele harmoniza muito bem com vinhos suaves e frutas, ampliando suas possibilidades de apreciação.

# MANTEIGA



Tablete de 200g com sal

A manteiga desempenha um papel fundamental na culinária global e é **um dos alimentos mais versáteis e amados em todo o mundo**, apreciada por sua textura cremosa e sabor rico. Sua produção envolve o processamento da gordura do leite, separando-a do soro de leite, e sua história remonta a milhares de anos. Seja em um pãozinho ou na culinária, ela é um ingrediente essencial na mesa de qualquer lar!





**Rua Liberdade, 639 - Centro**  
**Bom Jardim de Minas (MG) - 37310-000**

 **(32) 3292-1250**

**[laticiniosbomjardim.com.br](http://laticiniosbomjardim.com.br)**