



REQUEIJÃO DO NORTE OU QUEIJO DE MANTEIGA?



QUEM AÍ CONHECE REQUEIJÃO DO NORTE? E QUEIJO DE MANTEIGA?

Eles remetem ao mesmo queijo, que é típico do sertão nordestino e muito presente na cultura gastronômica da região. Ele é feito a partir de uma receita artesanal, passada de pai para filho – o que faz dele um autêntico patrimônio brasileiro.

A receita é tão artesanal que poucas empresas de laticínios comercializam esse queijo. Mas nós, da SERTANORTE, optamos por reunir o melhor de cada detalhe dessas receitas familiares e extrair a essência do produto, chegando a um alimento de alta qualidade e repleto de memórias afetivas, que reflete a luta da empresa para manter as raízes de nossa história!

O Requeijão do Norte SERTANORTE é feito com coalhada natural, obtida pela acidificação do leite. Ela é cozinhada lentamente no tacho até o ponto em que se adiciona manteiga de garrafa em quantidades exatas, de modo que o produto adquira textura, cor e sabor inigualáveis.

Quando quente, ele tem uma textura de puxa-puxa. Após frio, fica mais consistente e adquire formato de barra. O ideal é consumi-lo em temperatura ambiente ou derretido, quando todos os seus aromas e sabores ficam mais realçados e aguçam o paladar.

No caso do Requeijão do Norte com Raspa SERTANORTE, há ainda o acréscimo de um queijo “queimadinho” – a raspa do tacho – que é criada no fundo da panela em virtude do cozimento lento da coalhada. Antes, essa parte era descartada, mas descobrimos que é uma das mais saborosas da receita e, assim, surgiu esse produto. Ele fica com uma aparência marmorizada, tem aroma e sabor próximos ao caramelo com sal, e a textura derrete na boca. Ou seja, é uma verdadeira iguaria que traz consigo as raízes da culinária do sertão nordestino!

Experimente e comemore os **SABORES QUE CELEBRAM O BRASIL** junto com a SERTANORTE! **Grave esse nome e procure nossos produtos nas gôndolas!**

www.sertanorte.com

 /Sertanorte  @sertanorte