

1º CONCURSO DE QUEIJOS
artesanais
DO RIO GRANDE DO SUL
2022



O 1º Concurso de Queijos Artesanais do Rio Grande do Sul ocorreu no dia 27 de Maio, na Casa de Cultura Mário Quintana e contou com a participação de 99 queijos, avaliados nas categorias queijo colonial, queijo colonial temperado, queijo artesanal serrano e queijo autoral.

O propósito do evento é valorizar a produção artesanal de queijo gaúcho e proporcionar a melhoria dos produtos.

Abaixo divulgamos o resultado do concurso:

MEDALHA SUPER OURO

Queijaria Monterra- Caxias do Sul- queijo colonial premium com maturação superior a 120 dias

MEDALHA DE OURO

Queijaria Monterra- Caxias do Sul - queijo colonial

Queijaria Alvorada Missioneira- Canela - queijo colonial com maturação superior a 120 dias

Queijaria Três Montes- Triunfo- queijo autoral Flor

Queijaria Monterra- Caxias do Sul- queijo colonial premium com maturação superior a 120 dias

Queijaria Sopro do Minuano- São Francisco de Paula- queijo artesanal serrano

Queijaria Três Montes - Triunfo - queijo autoral Poente

Queijaria Terroir da Vigia- Santana do Livramento- queijo autoral doble chapa

Queijaria Somacal- Farroupilha- queijo colonial ao vinho

MEDALHA DE PRATA

Queijaria Terroir da Vigia - Santana do Livramento - queijo autoral Etchekoa

Queijaria Cichelero- Carlos Barbosa- queijo colonial ao vinho

Queijaria Pelizzari- Bom Jesus- queijo artesanal serrano

Queijaria Tradição- Nova Petrópolis- queijo autoral

Queijaria Bolicho do Chapéu- São Francisco de Paula- queijo artesanal serrano

Queijaria Ventana- Boa Vista do Incra- queijo autoral

Queijaria Somacal- Farroupilha- queijo colonial parmesão

Laticínio Vitória- Antônio Prado- queijo colonial cultura italiana

queijaria Somacal- Farroupilha- queijo colonial normal

Queijaria Bella Vista- São Borja- queijo colonial premium

Queijaria Cichelero- Carlos Barbosa- queijo colonial temperado

MEDALHA DE BRONZE

Queijaria Nova Alemanha- Ivoti- queijo autoral com carvão vegetal

Laticínio Beija Flor- Carlos Barbosa- queijo colonial

Queijaria Terroir da Vigia- Santana do Livramento- queijo autoral Etchekoa leite cru

Queijaria Dorf- Teutônia- queijo colonial 60 dias

Queijaria Dorf- Teutônia- queijo colonial premium

Queijaria Monterra- Caxias do Sul- queijo colonial reserva

Queijaria Ruppenthal- Gramado- queijo colonial temperado chimichuri

Queijaria Gioda e Baptista- São Francisco de Assis- queijo autoral defumado

Parabéns a todos os participantes!

Diretoria AGL