

— QUEIJOS —

CRUZÍLIA

Desde 1948

Catálogo de Produtos

— QUEIJOS —

CRUZÍLIA

Desde 1948

A arte de fazer os melhores queijos



Empresa

O Fundador

A história do Laticínios Cruziliense se confunde com a história de seu fundador, Cb. José Moreira de Almeida. Em 1948, com apenas 19 anos de idade, ele saiu de sua cidade de origem, Conceição de Ibitipoca – MG, e foi para São Paulo. Lá, com muita dificuldade, adquiriu uma pequena banca de 6m² dentro do Mercado Municipal. Eram tempos difíceis, superados através de muita dedicação e trabalho.

Já no final dos anos 1980, Sr. José Moreira percebeu que era o momento da empresa crescer e começar a fabricar seus próprios queijos.

A Marca e o Laticínio

O sr. José Moreira se preocupou em pesquisar que região tinha o melhor terroir e o melhor leite para a produção de queijos com qualidade, decidindo-se pela cidade de Cruzília, no sul de Minas, ao pé da Serra da Mantiqueira.

Também adotou o nome da cidade como marca de seus produtos e iniciou sua produção com os queijos Prato e Meia Cura. Posteriormente, especializou-se na fabricação de queijos finos e diferenciados conquistando a preferência e o reconhecimento de mercado em todo o Brasil.

A produção do laticínio cresceu e virou sinônimo de queijos premiados fornecidos para as principais redes de auto serviço, para o varejo tradicional e para o Food Service em todo país.

Nossos Valores

Acreditamos que o sucesso dos produtos e da empresa estão baseados em quatro fatores: matéria prima de primeira qualidade, inovação em produtos diferenciados e únicos, excelência na tradição queijeira e respeito aos produtores de leite, aos clientes e consumidores. Estes são alicerces que fundamentaram a vida do Cb. José Moreira e que hoje continuam movendo seus filhos à frente da Cruzília e a conduzindo para o seu crescente desenvolvimento.



Linha de Produtos

Os queijos Cruzília são produzidos seguindo a tradicional arte queijeira: são feitos com leite regional selecionado da Serra da Mantiqueira e levam apenas coalho microbiológico. São inovadores, marcantes e premiados.



A LENDA



de AZUL
de MINAS

CRUZÍLIA
Desde 1948
Reserva

QUEIJOS
CRUZÍLIA
Desde 1948
Todos os Dias

*Os pesos indicados nesse catálogo são pesos médios. Os queijos devem ser pesados em presença do consumidor.

Introdução Queijos Especiais

← Queijos únicos e marcantes →



Surpreenda-se e apaixone-se... Queijo premiado aqui e no mundo

O queijo Santo Casamenteiro é uma receita secreta da Cruzília desenvolvida para celebrar o sonho milenar da união das pessoas pelo amor. É o casamento perfeito entre textura e sabores: um queijo de mofo azul (Azul de Minas) suavizado com nozes, damascos e queijo cremoso. Santo Casamenteiro faz de qualquer ocasião um momento especial no qual tudo que as pessoas desejam pode acontecer. Só é preciso estar preparado para se apaixonar.

Premiado aqui e no mundo

1. Premiado na França, como um dos melhores queijos do mundo no 3º Concours Mondial du Fromage et des Produits Laitiers 2017 em Tours.
2. Produto Alimentício Mais Inovador do FI Innovation Awards 2016 na 20ª Food Ingredient South America – FISA, S. Paulo.
3. Destaque Especial do 41º Concurso Nacional de Produtos Láticos, Minas Láctea 2015/Instituto de Laticínios Cândido Tostes de Juiz de Fora (MG).



QUEIJO AZUL COM
NOZES E DAMASCO

QUEIJOS
CRUZÍLIA
Desde 1948

A arte de fazer os melhores queijos



Perfeito Equilíbrio
entre os sabores.

Santo Casamenteiro

Código: 2097

Descrição: Queijo Azul com Nozes e Damasco

Apresentação: 2,0kg

Caixa de Embarque: 2 unidades

EAN: 7 898 911 657 818

DUN: 17 898 911 657 815

NCM: 04064000

Temp. de Conservação: 10°C

Validade: 60 dias



Santo Casamenteiro - Fração



Código: 33724

Descrição: Queijo Azul com Nozes e Damasco

Apresentação: 200g

Caixa de Embarque: 10 unidades

EAN: 7 898 911 657 825

DUN: 17 898 911 657 822

NCM: 04064000

Temp. de Conservação: 10°C

Validade: 60 dias



O misterioso queijo

— A LENDA —

Misterioso, saboroso, marcante...

Tudo começou com um fermento encontrado em uma antiga fábrica adquirida pela Cruzília, envolto por um pergaminho que continha a receita de um queijo desconhecido. Para ser reproduzido, contou com a ajuda de vários mestres queijeiros, os vivos e os mortos. Como conta a lenda, os antigos mestres queijeiros já idos, voltavam a noite para também ajudar a desenvolver esse queijo único, de massa semi dura, textura firme, sabor marcante ligeiramente salgado.

Assim nasceu A Lenda, um queijo feito a 4 mãos com sabor inigualável.

— QUEIJOS —
CRUZÍLIA
Desde 1948

A arte de fazer os melhores queijos



A Lenda

Código: 34527
Produto: Queijo A Lenda
Apresentação: 17kg
Caixa de Embarque: 1 unidade
EAN: 7 898 911 657 344
DUN: 17 898 911 657 341
NCM: 04069020
Temp. de Conservação: 25°C
Validade: 120 dias



A Lenda - Fração



Código: 35182
Produto: Queijo A Lenda
Apresentação: 4,250kg (1/4 de forma)
Caixa de Embarque: 1 unidade
EAN: 7 898 911 657 467
DUN: 17 898 911 657 464
NCM: 04069020
Temp. de Conservação: 25°C
Validade: 120 dias

A LENDA

Um queijo feito a 4 mãos,
pelos Mestres queijeiros vivos
e pelos que já se foram.

www.queijoalenda.com.br

de AZUL de MINAS

O Azul De Minas é o primeiro queijo de mofo azul criado e fabricado em terroir brasileiro, ao pé da Serra da Mantiqueira, onde antigos dinamarqueses ensinaram a milenar arte de fazer queijos. Além disso, ele é produzido conforme manda a tradição mineira: com cuidado especial e muito amor. Não é à toa que este é um queijo premiado nacionalmente.

Azul de Minas, diferente de tudo que o que você já viu!



QUEIJOS
CRUZÍLIA
Desde 1943

A arte de fazer os melhores queijos

Cremosíssimo
45 dias de maturação

Azul de Minas

Código: 2091

Produto: Queijo Azul de Minas

Apresentação: 3,0kg

Caixa de Embarque: 1 unidade

EAN: 7 898 911 657 641

DUN: 17 898 911 657 648

NCM: 04064000

Temp. de Conservação: 10°C

Validade: 90 dias



Azul de Minas - Fração

Código: 2092

Produto: Queijo Azul de Minas

Apresentação: 200g

Caixa de Embarque: 16 unidades

EAN: 7 898 911 657 702

DUN: 17 898 911 657 709

NCM: 04064000

Temp. de Conservação: 10°C

Validade: 90 dias





Comprove o que te Reserva cada pedaço

Cruzília Reserva é uma seleção de queijos finos de estirpe europeia, produzidos no Brasil com excelência, de acordo com milenar tradição queijeira. Quer suíços ou de massa amarela, quer de mofo branco ou de mofo azul, os queijos Cruzília Reserva tem muita personalidade - são produzidos com o melhor leite da Serra da Mantiqueira e têm cuidadoso acompanhamento de produção e maturação. Não importa qual ou quando você vai saboreá-los; os queijos da linha Cruzília Reserva são um presente para o seu paladar.

QUEIJOS
CRUZÍLIA
Desde 1948

A arte de fazer os melhores queijos



Queijos tipo Suíços

Emmental

O Emmental é um queijo original da Suíça produzido a partir de um leite de alta qualidade. O queijo Emmental Cruzília busca essa essência, com sabor suave, levemente amendoado graças as olhaduras em toda a sua massa. É fundamental em uma boa fondue e tem presença garantida em uma tábua de queijos especial!

Forma



Código: 2002
Produto: Queijo Emmental
Apresentação: 13,0kg
Caixa de Embarque: 1 unidade
EAN: 7 898 911 657 023
DUN: 17 898 911 657 020
NCM: 04069020
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 120 dias



Código: 2082
Produto: Queijo Emmental
Apresentação: 6,0kg
Caixa de Embarque: 1 unidade
EAN: 7 898 911 657 856
DUN: 17 898 911 657 853
NCM: 04069020
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 120 dias

Fração



EMBALAGEM
PREMIADA



PRÊMIO ABRE
DA EMBALAGEM
BRASILEIRA 2017

Código: 2043
Produto: Queijo Emmental Fração
Apresentação: 180g
Caixa de Embarque: 16 unidades
EAN: 7 898 911 657 375
DUN: 17 898 911 657 372
NCM: 04069020
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 150 dias

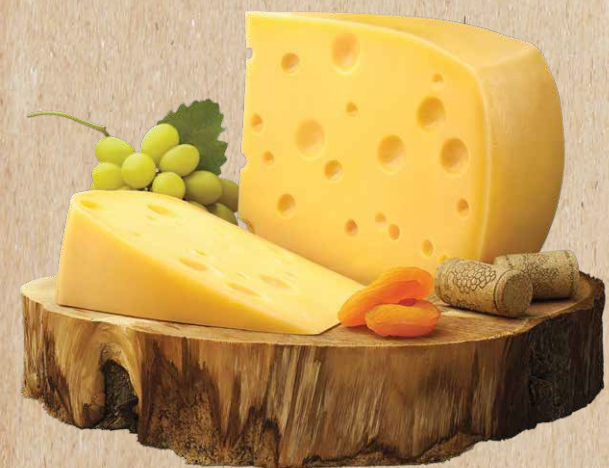
Para fatiar



Código: 33887
Produto: Queijo Emmental
Para Fatiar
Apresentação: 3,5kg
Caixa de Embarque: 2 unidades
EAN: 7 898 911 657 948
DUN: 17 898 911 657 945
NCM: 04069020
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 150 dias



www.cruzilia.com.br/reserva



Queijos tipo Suiços

Gruyère

O queijo Gruyère Cruzília possui sabor suave, levemente adocicado e várias olhaduras. É um ótimo ingrediente para uma boa fondue ou uma batata gratinada, além de excelente para ser consumido em sanduiches e tábuas de queijo!

Forma



Código: 2042
Produto: Queijo Gruyère
Apresentação: 13,0kg
Caixa de Embarque: 1 unidade
EAN: 7 898 911 657 368
DUN: 17 898 911 657 365
NCM: 04069020
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 120 dias



Código: 2076
Produto: Queijo Gruyère
Apresentação: 6,0kg
Caixa de Embarque: 1 unidade.
EAN: 7 898 911 657 849
DUN: 17 898 911 657 846
NCM: 04069020
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 120 dias

Fração



EMBALAGEM
PREMIADA



PRÊMIO ABRE
DA EMBALAGEM
BRASILEIRA 2017

Código: 2077
Produto: Queijo Gruyère Fração
Apresentação: 180g
Caixa de Embarque: 16 unidades
EAN: 7 898 911 657 696
NCM: 04069020
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 150 dias

Para fatiar



Código: 33888
Produto: Queijo Gruyère
Apresentação: 3,5kg
Caixa de Embarque: 2 unidades
EAN: 7 898 911 657 955
DUN: 17 898 911 657 952
NCM: 04069020
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 150 dias



www.cruzilia.com.br/reserva



Queijos de Mofo Branco

Brie e Camembert

Ambos queijos foram primeiramente desenvolvidos na França. Sua maturação com *Penicillium Candidum* é responsável pela aveludada casca branca, interior macio, sabor e aroma que se intensificam com tempo. Os queijos Brie e Camembert Cruzília são queijos respeitáveis por seu delicado processo de fabricação e sua adaptação ao terroir. Entre 20 dias a 30 dias de fabricação ficam mais cremosos e proteolizados, ideais para consumo. Quanto mais maturados, mais força tem seus sabores e aromas. A dica é apreciá-los puro, com geleias, mel ou pães, ou usá-los em aplicações culinárias quentes.



Forma



Código: 34433
Produto: Queijo Brie
Apresentação: 3,0kg
Caixa de Embarque: 2 unidades
EAN: 7 898 911 657 252
DUN: 17 898 911 657 259
NCM: 04069030
Temp. de Conservação: 8°C
Validade: 45 dias



Código: 2029
Produto: Queijo Brie
Apresentação: 1,0kg
Caixa de Embarque: 2 unidades
EAN: 7 898 911 657 252
DUN: 17 898 911 657 259
NCM: 04069030
Temp. de Conservação: 8°C
Validade: 45 dias

Fração



Código: 2028
Produto: Queijo Brie Triângulo
Apresentação: 180g
Caixa de Embarque: 10 unidades.
EAN: 7 898 911 657 245
DUN: 17 898 911 657 242
NCM: 04069030
Temp. de Conservação: 8°C
Validade: 45 dias



Código: 2027
Produto: Queijo Camembert
Apresentação: 280g
Caixa de Embarque: 8 unidades
EAN: 7 898 911 657 238
DUN: 17 898 911 657 235
NCM: 04069030
Temp. de Conservação: 8°C
Validade: 45 dias



Queijos de Mofo Azul

Gorgonzola

Originário da Itália, o gorgonzola é tipicamente um queijo de leite de vaca de lindos veios azuis que lhe dão um sabor característico e especial. Hoje é um queijo de consumo mundial. Até por isso conquista cada vez mais paladares pelo Brasil! O Gorgonzola Cruzília possui sabor e aroma com personalidade. Sua massa é deliciosamente quebradiça, sendo perfeito para se consumir puro, com frutas e pães neutros ou, em molhos, massas e saladas.



Forma



Código: 2053
Produto: Queijo Gorgonzola
Apresentação: 3,0kg
Caixa de Embarque: 2 unidades
EAN: 7 898 911 657 474
DUN: 17 898 911 657 471
NCM: 04064000
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 90 dias

Fração



Código: 2054
Produto: Queijo Gorgonzola Fração
Apresentação: 160g
Caixa de Embarque: 32 unidades
EAN: 7 898 911 657 481
DUN: 17 898 911 657 488
NCM: 04064000
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 90 dias



Queijos de Massa Semi Cozida

Gouda

Originalmente foi desenvolvido na Holanda, na pequena cidade de Gouda. Depois sua receita foi reproduzida em vários lugares do mundo. O queijo Gouda Cruzília possui textura macia e untuosa, sabor suave. Sua massa tem olhaduras regulares e brilhantes. O queijo Gouda Cruzília é perfeito para se apreciar puro, em tábuas de queijos ou em sanduiches deliciosos.

Forma



Código: 2003
Produto: Queijo Gouda
Apresentação: 3,0kg
Caixa de Embarque: 2 unidades
EAN: 7 898 911 657 030
DUN: 17 898 911 657 037
NCM: 04069020
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 150 dias

Para fatiar



Código: 33890
Produto: Queijo Gouda Para Fatiar
Apresentação: 3,5kg
Caixa de Embarque: 2 unidades
EAN: 7 898 911 657 979
DUN: 17 898 911 657 976
NCM: 04069020
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 150 dias

Fração



EMBALAGEM
PREMIADA



PRÊMIO ABRE
DA EMBALAGEM
BRASILEIRA 2017

Código: 2044
Produto: Queijo Gouda Skinpack
Apresentação: 180g
Caixa de Embarque: 16 unidades
EAN: 7 898 911 657 382
DUN: 17 898 911 657 389
NCM: 04069020
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 150 dias



Queijos de Massa Semi Cozida

Prato Esférico e Estepe

São dois queijos de textura macia e sabor suave, levemente adocicados. São muito versáteis puros, em lanches e sanduíches e combinam perfeitamente com presunto e frios. São uma delícia enriquecendo uma salada.

Forma



Código: 2005
Produto: Queijo Prato Esférico
Apresentação: 1,8kg
Caixa de Embarque: 2 unidades
EAN: 7 898 911 657 047
DUN: 17 898 911 657 044
NCM: 04069020
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 150 dias

Estepe



Código: 2008
Produto: Queijo Estepe
Apresentação: 7kg
Caixa de Embarque: 2 unidades
EAN: 7 898 911 657 061
DUN: 7 898 911 657 068
NCM: 04069020
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 150 dias

Fração

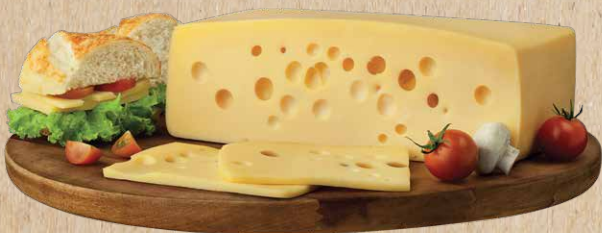


Código: 2045
Produto: Queijo Prato Esférico Fração
Apresentação: 180g
Caixa de Embarque: 16 unidades
EAN: 7 898 911 657 399
DUN: 17 898 911 657 396
NCM: 04069020
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 150 dias

Fração



Código: 2047
Produto: Queijo Estepe Fração
Apresentação: 180g
Caixa de Embarque: 16 unidades
EAN: 7 898 911 657 412
DUN: 17 898 911 657 419
NCM: 04069020
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 150 dias



Linha Queijo Fundido

Fondue

Tipicamente suíço, a Fondue se disseminou pelo mundo, principalmente em regiões frias. Sua base é feita com queijos de fácil derretimento, como o Gruyère e o Emmental que são deliciosamente consumidos com pães e vinhos. Assim é a Fondue Cruzília: uma forma fácil e prática para preparar uma boa fondue. Acompanha pão italiano ou pode ser usado para gratinar sobre batatas ou legumes cozidos. Basta colocar no rechaud e esperar que o queijo derreta suavemente no calor lento.



Fondue Pronta



Código: 33227

Produto: Fondue de Queijo Cruzília

Apresentação: 400g

Caixa de Embarque: 8 unidades

EAN: 7 898 911 657 771

DUN: 17 898 911 657 778

NCM: 04063000

Temperatura de conservação: 10° C

Validade: 270 dias



www.cruzilia.com.br/reserva



— QUEIJOS —
CRUZÍLIA
Desde 1948
TODOS OS DIAS

A LINHA CRUZÍLIA TODOS OS DIAS É UMA SELEÇÃO DE QUEIJOS PREFERIDOS PARA TODAS AS OCASIÕES DO DIA A DIA. SAUDÁVEIS, MUITOS NUTRITIVOS E SABOROSOS SEMPRE OFERECEM QUALIDADE PARA ENRIQUECER O CAFÉ DA MANHÃ, O LANCHE, APERITIVOS E RECEITAS CULINÁRIAS.



— QUEIJOS —
CRUZÍLIA
Desde 1948

A arte de fazer os melhores queijos

Queijos Frescos

Minas Frescal

Queijo fresco,, o Minas Frescal Cruzília alia leveza com o sabor suave do leite. Oferecido nas opções: Tradicional, Light e Zero Lactose, são queijos indicados para começar bem o dia, incrementar uma salada ou uma sobremesa de frutas em compota.

Queijo Minas Frescal



Código: 2013
Produto: Queijo Minas Frescal
Apresentação: 500g
Caixa de Embarque: 12 unidades
EAN: 7 898 911 657 108
DUN: 17 898 911 657 105
NCM: 04061090
Temp. de Conservação: 8°C
Validade: 30 dias

Queijo Minas Frescal no Pote



Código: 2052
Produto: Queijo Minas Frescal pote
Apresentação: 500g
Caixa de Embarque: 12 unidades
EAN: 7 898 911 657 610
DUN: 17 898 911 657 617
NCM: 04061090
Temp. de Conservação: 8°C
Validade: 30 dias

Queijo Minas Frescal Zero Lactose



Código: 34454
Produto: Queijo Minas Frescal Zero Lactose
Apresentação: 500g
Caixa de Embarque: 12 unidades
EAN: 7 898 911 657 146
DUN: 17 898 911 657 143
NCM: 04061090
Temp. de Conservação: 8°C
Validade: 30 dias



— QUEIJOS —
CRUZÍLIA
Desde 1948
Todos os Dias

www.cruzilia.com.br

Queijo Minas Padrão

Minas Padrão

Esse é um típico queijo brasileiro muito apreciado para o café da manhã, para lanches e é a matéria prima essencial para o famoso pão de queijo. O queijo Minas Padrão Cruzília é feito com receita tradicional o que o torna muito, muito gostoso.

Queijo Minas Padrão



Código: 2009
Produto: Queijo Minas Padrão
Apresentação: 1kg
Caixa de Embarque: 6 unidades
EAN: 7 898 911 657 078
DUN: 17 898 911 657 815
NCM: 04069020
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 150 dias

Queijo Minas Padrão Fração



Código: 2048
Produto: Queijo Minas Padrão Fração
Apresentação: 500g
Caixa de Embarque: 12 unidades
EAN: 7 898 911 657 429
DUN: 17 898 911 657 426
NCM: 04069020
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 150 dias

Para Fatiar



Código: 33889
Produto: Queijo Minas Padrão
Apresentação: 3,5kg
Caixa de Embarque: 2 unidades
EAN: 7 898 911 657 962
DUN: 17 898 911 657 969
NCM: 04069020
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 150 dias



— QUEIJOS —
CRUZÍLIA
Desde 1948
Todos os Dias

www.cruzilia.com.br

Queijos de Coalho

Queijo Coalho

Queijo de coalho derretido, quem não se lembra da sua primeira experiência na praia? Esse hábito se espalhou por todo o Brasil e veio dividir com o churrasco os fins de semana. O gostoso queijo de coalho Cruzília é fácil de assar e se mantém firme no palito. Tem também nas versões barra e barrinha, para aplicação culinária.

Queijo de Coalho Espeto



Código: 2083
Produto: Queijo Coalho
Apresentação: 400g
Caixa de Embarque: 20 unidades
EAN: 7 898 911 657 733
DUN: 17 898 911 657 730
NCM: 04069010
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 120 dias

Queijo de Coalho Barrinha



Código: 34377
Produto: Queijo Coalho Barra
Apresentação: 500g
Caixa de Embarque: 16 unidades
EAN: 7 898 911 657 016
DUN: 17 898 911 657 013
NCM: 04069010
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 120 dias

Queijo de Coalho Barra



Código: 33962
Produto: Queijo Coalho
Apresentação: 7,5kg
Caixa de Embarque: 1 unidade
EAN: 7 898 911 657 887
DUN: 17 898 911 657 884
NCM: 04069010
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 120 dias

— QUEIJOS —
CRUZÍLIA
Desde 1948
Todos os Dias

www.cruzilia.com.br



Queijo Prato

Queijo Prato

O queijo Prato é um queijo de massa semi cozida incorporado aos hábitos de consumo dos brasileiros. A Cruzília oferece as versões forma e fração. De textura macia mas saborosos, os queijos prato Cruzília adicionam personalidade a saladas e aos sanduiches mais simples.



Prato Forma



Código: 2007
Produto: Queijo Prato Lanche
Apresentação: 3,5kg
Caixa de Embarque: 4 unidades
EAN: 7 898 911 657 054
DUN: 17 898 911 657 051
NCM: 04069020
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 150 dias

Prato Lanche



Código: 33840
Produto: Queijo Prato Lanche
Apresentação: 400g
Caixa de Embarque: 20 unidades
EAN: 7 898 911 657 788
DUN: 17 898 911 657 785
NCM: 04069020
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 150 dias

—QUEIJOS—
CRUZÍLIA
Desde 1948
Todos os Dias

www.cruzilia.com.br

Queijos Mussarela Trança Defumada

A Mussarela Trança é um produto diferenciado da Cruzília. Além de seu formato único, o queijo é submetido à defumação natural, o que deixa seu sabor suavemente pronunciado. É excelente para aperitivos, para dar sabor em saladas, para acompanhar uma cerveja encorpada.

Mussarela Trança Alho



Código: 2087
Produto: Queijo Mussarela Trança com Alho
Apresentação: 3kg
Caixa de Embarque: 2 unidades
EAN: 7 898 911 657 900
DUN: 17 898 911 657 907
NCM: 04061010
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 120 dias

Mussarela Trança Alho Fração



Código: 2064
Produto: Queijo Mussarela Trança com Alho
Apresentação: 300g
Caixa de Embarque: 10 unidades
EAN: 7 898 911 657 740
DUN: 17 898 911 657 747
NCM: 04061010
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 120 dias

Mussarela Trança Orégano



Código: 2088
Produto: Queijo Mussarela Trança com Orégano
Apresentação: 3kg
Caixa de Embarque: 2 unidades
EAN: 7 898 911 657 917
DUN: 17 898 911 657 754
NCM: 04061010
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 120 dias

Mussarela Trança Orégano Fração



Código: 2063
Produto: Queijo Mussarela Trança com Orégano Fração
Apresentação: 300g
Caixa de Embarque: 10 unidades
EAN: 7 898 911 657 757
DUN: 17 898 911 657 747
NCM: 04061010
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 120 dias

Mussarela Trança Pimenta



Código: 2089
Produto: Queijo Mussarela Trança com Pimenta
Apresentação: 3kg
Caixa de Embarque: 2 unidades
EAN: 7 898 911 657 924
DUN: 17 898 911 657 761
NCM: 04061010
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 120 dias

Mussarela Trança Pimenta Fração



Código: 2062
Produto: Queijo Mussarela Trança com Pimenta Fração
Apresentação: 300g
Caixa de Embarque: 10 unidades
EAN: 7 898 911 657 764
DUN: 17 898 911 657 761
NCM: 04061010
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 120 dias

—QUEIJOS—
CRUZÍLIA
Desde 1948
Todos os Dias

www.cruzilia.com.br

Queijos Parmesão

Parmesão

O parmesão Cruzília é feito a partir de leite desnatado e permanece em maturação prolongada antes de ir para o Ponto de Venda. Textura seca e crocante, oferecido em 2 versões:

Queijo Parmesão



Código: 2021
Produto: Queijo Parmesão
Apresentação: 6,0kg
Caixa de Embarque: 2 unidades
EAN: 7 898 911 657 184
DUN: 17 898 911 657 181
NCM: 04069010
Temp. de Conservação: 20°C
Validade: 365 dias

Queijo Parmesão - Fração



Código: 2051
Produto: Queijo Parmesão Fração
Apresentação: 350g
Caixa de Embarque: 12 unidades
EAN: 7 898 911 657 450
DUN: 17 898 911 657 457
NCM: 04069010
Temp. de Conservação: 20°C
Validade: 180 dias



Código: 2004
Produto: Queijo Parmesão Capa Preta
Apresentação: 6,0kg
Caixa de Embarque: 2 unidades
EAN: 7 898 911 657 795
DUN: 17 898 911 657 792
NCM: 04069010
Temp. de Conservação: 20°C
Validade: 365 dias



—QUEIJOS—
CRUZÍLIA
Desde 1948
Todos os Dias

www.cruzilia.com.br

Queijos Provolone

Provolone

Os queijos Provolone Cruzília são queijos de massa filada, com defumação natural, em diversas apresentações. São ideais para aperitivos e tábuas de queijos saborosos.



Provolone



Código: 2090
Produto: Queijo Provolone
Apresentação: 20kg
Caixa de Embarque: 1 unidade
EAN: 7 898 911 657 894
DUN: 17 898 911 657 891
NCM: 04069010
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 120 dias

Provolone Forma



Código: 2015
Produto: Queijo Provolone
Apresentação: 7kg
Caixa de Embarque: 1 unidade
EAN: 7 898 911 657 122
DUN: 17 898 911 657 129
NCM: 04069010
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 120 dias

Provolone Forma Pimenta



Código: 2066
Produto: Queijo Provolone com Pimenta
Apresentação: 7kg
Caixa de Embarque: 1 unidade
EAN: 7 898 911 657 498
DUN: 17 898 911 657 495
NCM: 04069010
Temp. de Conservação: 25°C
Validade: 120 dias

Provolone Forma Orégano



Código: 2067
Produto: Queijo Provolone com Orégano
Apresentação: 7kg
Caixa de Embarque: 1 unidade
EAN: 7 898 911 657 504
DUN: 17 898 911 657 501
NCM: 04069010
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 120 dias

Provolone Forma Alho



Código: 2014
Produto: Queijo Provolone Alho
Apresentação: 7kg
Caixa de Embarque: 1 unidade
EAN: 7 898 911 657 115
DUN: 17 898 911 657 112
NCM: 04069010
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 120 dias

— QUEIJOS —
CRUZÍLIA
Desde 1948
Todos os Dias

www.cruzilia.com.br

Queijos Provolone Fração



Provolone



Código:2049
Produto: Queijo Provolone
Apresentação: 240g
Caixa de Embarque: 12 unidades
EAN:7 898 911 657 436
DUN: 17 898 911 657 433
NCM: 04069010
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 150 dias

Provolone com Alho



Código: 2050
Produto: Queijo Provolone com Alho
Apresentação: 240g
Caixa de Embarque: 12 unidades
EAN: 7 898 911 657 443
DUN: 17 898 911 657 440
NCM: 04069010
Temp. de Conservação: 25°C
Validade: 150 dias

Provolone com Orégano



Código: 2068
Produto: Queijo Provolone com Orégano
Apresentação: 240g
Caixa de Embarque: 12 unidades
EAN: 17 898 911 657 528
DUN: 17 898 911 657 525
NCM: 04069010
Temp. de Conservação: 25°C
Validade: 150 dias

Provolone com Pimenta



Código:2069
Produto: Queijo Provolone com Pimenta
Apresentação: 240g
Caixa de Embarque: 12 unidades
EAN:7 898 911 657 528
DUN: 17 898 911 657 525
NCM: 04069010
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 150 dias

—QUEIJOS—
CRUZÍLIA
Desde 1948
Todos os Dias

www.cruzilia.com.br

Queijo Provolone Palito

Queijo Provolone Palito



Código: 2037
Produto: Queijo Provolone
Apresentação: 350g palito
Caixa de Embarque: 10 unidades
EAN: 7 898 911 657 320
DUN: 17 898 911 657 334
NCM: 04069010
Temp. de Conservação: 25°C
Validade: 150 dias



Código: 2038
Produto: Queijo Provolone com Alho
Apresentação: 350g palito
Caixa de Embarque: 10 unidades
EAN: 7 898 911 657 337
DUN: 17 898 911 657 365
NCM: 04069010
Temp. de Conservação: 25°C
Validade: 150 dias

— QUEIJOS —
CRUZÍLIA
Desde 1948
Todos os Dias

www.cruzilia.com.br

Caccio Cavalo

Caccio Cavalo

O queijo Caccio Cavalo Cruzília segue a forma tradicional italiano de produzir queijos de massa filada para mesa.



Queijo Caccio Cavalo



Código: 2022
Produto: Queijo Caccio Cavalo
Apresentação: 420g
Caixa de Embarque: 9 unidades
EAN: 7 898 911 657 191
DUN: 17 898 911 657 198
NCM: 04061090
Temp. de Conservação: 10°C
Validade: 120 dias

—QUEIJOS—
CRUZÍLIA
Desde 1948
Todos os Dias

www.cruzilia.com.br

Canais de Distribuição

A linha de produtos Cruzília atende a todos os Canais de Distribuição no Brasil, através de diversificada rede Comercial e de Logística, preparadas para garantir um abastecimento eficiente de seu ponto de venda ou de suas necessidades industriais.

Canais de distribuição atendidos pela Cruzília:

1. Atacados:

Produtos em formas ou pré fracionados, pré fatiados, além da linha convencional de PAS para Atacarejo

2. Grandes redes e auto serviço:

Toda uma linha diversificada de queijos únicos e premiados, queijos finos e queijos do dia a dia, em completa apresentação de formatos e embalagens.

3. Varejo tradicional:

Nossa operação logística atende com capilaridade e agilidade, fornecendo nova e variada gama de produtos em apresentações convenientes para o consumidor

4. Food Service:

A Cruzília atende a esse segmento, com queijos de linha e formulações particularizadas, especialmente para quem procura produtos de qualidade e bom custo benefício.

A equipe Comercial da Cruzília está sempre atenta para lhe dar assistência e para abastecer seu negócio com eficiência e cortesia a partir de sua fábrica de Cruzília ou do depósito estrategicamente situado em S.Paulo.

Contate a Central Comercial
Fone: 11 3326 2277



Material de Apoio e Venda

Anúncios



Redestais



Wobbler



Table Tents



Material de Apoio e Venda



Cruzília falando com seus clientes e consumidores

Site Cruzília



Instagram



O Instagram dos Queijos Cruzília é uma estratégia de comunicação que visa estreitar o contato com os clientes. Entre fotos e vídeos, o seguidor poderá ficar por dentro do universo queijeiro e aumentar o seu conhecimento sobre os produtos.

Facebook



Os Queijos Cruzília também estão presentes no Facebook. A página é uma criação realizada com propósito de estar cada vez mais perto das pessoas que são fiéis à marca e de informar, por uma plataforma mais rápida e dinâmica, todas as novidades.



Linha de Produtos Cruzília - Especificações Técnicas

Código	Produto	Caixa de embarque	Peso médio (Cx)	EAN	DUN	NCM	Validade	Temperatura de Conservação	Após Aberto Consumir em
2097	QJ SANTO CASAMENTEIRO FORMA 2 Kg	02 unidades	4,0 kg	7 898 911 657 818	17 898 911 657 815	4064000	60 dias	10°C	07 dias
33724	QJ SANTO CASAMENTEIRO FRAÇÃO 200g	10 unidades	2,0 kg	8 898 911 657 825	17 898 911 657 822	4064000	60 dias	10°C	07 dias
34527	QJ A LENDA FORMA17 Kg	01 unidade	17,0 kg	7 898 911 657 344	17 898 911 657 341	4069020	120 dias	25°C	25 dias
2091	QJ AZUL DE MINAS FORMA 3Kg	01 unidade	3,0kg	7 898 911 657 641	17 898 911 657 648	4064000	90 dias	10°C	15 dias
2092	QJ AZUL DE MINAS FRAÇÃO 400g	16 unidades	6,4kg	7 898 911 657 702	17 898 911 657 709	4064000	90 dias	10°C	07 dias
2002	QJ EMMENTAL FORMA 13,0 Kg	01 unidade	13,0 kg	7 898 911 657 023	17 898 911 657 020	4069020	120 dias	10°C	07 dias
2082	QJ EMMENTAL FORMA 6,0 Kg	01 unidade	6,0 kg	7 898 911 657 856	17 898 911 657 853	4069020	120 dias	10°C	07 dias
2043	QJ EMMENTAL FRAÇÃO 180g	16 unidades	4,0 kg	7 898 911 657 375	17 898 911 657 372	4069020	150 dias	10°C	07 dias
33887	QJ EMMENTAL FORMA PARA FATIAR 3,5kg	02 unidades	7,0 kg	7 898 911 657 948	17 898 911 657 945	4069020	150 dias	10°C	07 dias
33973	QJ EMMENTAL FATIADO 150g	20 unidades	3,0 Kg	7 898 911 657 214	17 898 911 657 211	4069020	90 dias	10°C	07 dias
2042	QJ GRUYERE FORMA 13,0 Kg	01 unidade	13,0 kg	7 898 911 657 368	17 898 911 657 365	4069020	120 dias	10°C	07 dias
2076	QJ GRUYERE FORMA 6,0 Kg	01 unidade	6,0 kg	7 898 911 657 849	17 898 911 657 846	4069020	120 dias	10°C	07 dias
2077	QJ GRUYERE FRAÇÃO 180g	16 unidades	280g	7 898 911 657 696	17 898 911 657 693	4069020	150 dias	10°C	07 dias
33888	QJ GRUYERE FORMA PARA FATIAR 3,5kg	02 unidades	3,5 kg	7 898 911 657 955	17 898 911 657 952	4069020	150 dias	10°C	07 dias
33972	QJ GRUYERE FATIADO 150g	20 unidades	3,0 Kg	7 898 911 657 566	17 898 911 657 624	4069020	90 dias	10°C	07 dias
2027	QJ CAMEMBERT 280g	08 unidades	2,5 kg	7 898 911 657 238	17 898 911 657 235	4069030	45 dias	8°C	07 dias
2029	QJ BRIE FORMA 1,0 kg	02 unidades	2,0 kg	7 898 911 657 252	17 898 911 657 259	4069030	45 dias	8°C	07 dias
2028	QJ BRIE TRIANGULO 170g	10 unidades	1,70kg	7 898 911 657 245	17 898 911 657 242	4069030	45 dias	8°C	07 dias
34433	QJ BRIE FORMA 3,0 Kg	02 unidades	6,0kg	7 898 911 657 252	17 898 911 657 259	4069030	45 dias	8°C	07 dias
2053	QJ GORGONZOLA 3,0kg	02 unidades	6,0 kg	7 898 911 657 474	17 898 911 657 471	4064000	90 dias	10°C	07 dias
2054	QJ GORGONZOLA FRAÇÃO 160g	32 unidades	6,0 kg	7 898 911 657 481	17 898 911 657 488	4064000	90 dias	10°C	07 dias
2003	QJ GOUDA 3,0 kg	02 unidades	6,0 kg	7 898 911 657 030	17 898 911 657 037	4069020	150 dias	10°C	07 dias
2044	QJ GOUDA FRAÇÃO 180g	16 unidades	2,9 kg	7 898 911 657 382	17 898 911 657 389	4069020	150 dias	10°C	07 dias
33890	QJ GOUDA PARA FATIAR 3,5 kg	02 unidades	7,0 kg	7 898 911 657 979	17 898 911 657 976	4069020	150 dias	10°C	07 dias
33974	QJ GOUDA FATIADO 150g	20 unidades	3,0 kg	7 898 911 657 221	17 898 911 657 228	4069020	150 dias	10°C	07 dias
2005	QJ PRATO ESFERICO 1,8 kg	02 unidades	3,6 kg	7 898 911 657 047	17 898 911 657 044	4069020	150 dias	10°C	07 dias
2045	QJ PRATO ESFERICO FRAÇÃO 180g	16 unidades	3,5 kg	7 898 911 657 399	17 898 911 657 396	4069020	150 dias	10°C	07 dias
2008	QJ ESTEPE 7,0 kg	02 unidades	14,0Kg	7 898 911 657 061	17 898 911 657 068	4069020	150 dias	10°C	07 dias
2047	QJ ESTEPE FRAÇÃO 180g	16 unidades	2,9Kg	7 898 911 657 412	17 898 911 657 419	4069020	150 dias	10°C	07 dias
33976	QJ ESTEPE FATIADO (150G) 20UN	20 unidades	150g	7 898 911 657 405	17 898 911 657 402	4069020	90 dias	10°C	07 dias
33227	FONDUE DE QUEIJO 400g	08 unidades	3,2 Kg	7 898 911 657 771	17 898 911 657 778	4063000	270 dias	10° C	07 dias
2013	QJ MINAS FRESCAL 500g	12 unidades	6,0 Kg	7 898 911 657 108	17 898 911 657 105	4061090	30 dias	8°C	07 dias
2052	QJ MINAS FRESCAL (500G) NO POTE 12UN	12 unidades	6,0 Kg	7 898 911 657 610	17 898 911 657 617	4061090	30 dias	8°C	07 dias
34454	QJ MINAS FRESCAL ZERO LACTOSE (500g) 12UN	12 unidades	6,0Kg	7 898 911 657 146	17 898 911 657 143	4061090	30 dias	8°C	07 dias
2083	QJ COALHO ESPETO 400g	20 unidade	8,0 Kg	7 898 911 657 733	17 898 911 657 730	4069010	120 dias	10°C	07 dias
33962	QJ COALHO BARRA 7,5Kg	01 unidade	7,5 kg	7 898 911 657 887	17 898 911 657 884	4069010	120 dias	10°C	07 dias

Linha de Produtos Cruzília - Especificações Técnicas

Código	Produto	Caixa de embarque	Peso médio (Cx)	EAN	DUN	NCM	Validade	Temperatura de Conservação	Após Aberto Consumir em
34377	QJ COALHO BARRINHA 500g	16 unidades	8,0 Kg	7 898 911 657 016	17 898 911 657 013	4069010	120 dias	10°C	07 Dias
2009	QJ MINAS PADRAO 1,0 Kg	06 unidades	6,0 Kg	7 898 911 657 078	17 898 911 657 815	4069020	150 dias	10°C	07 Dias
2048	QJ MINAS PADRAO FRAÇÃO 500 g	12 unidades	6,0 Kg	7 898 911 657 429	17 898 911 657 426	4069020	150 dias	10°C	15 Dias
33889	QJ MINAS PADRAO PARA FATIAR 3,5 kg	02 unidades	7,0 Kg	7 898 911 657 962	17 898 911 657 969	4069020	150 dias	10°C	07 dias
2007	QJ PRATO LANCHE 3,5 Kg	04 unidades	14,0 Kg	7 898 911 657 054	17 898 911 657 051	4069020	150 dias	10°C	07 Dias
33840	QJ PRATO LANCHE MINI 400g	20 unidades	8,0 Kg	7 898 911 657 788	17 898 911 657 785	4069020	150 dias	10°C	07 Dias
2087	QJ MUSSARELA TRANÇA ALHO 3,0 kg	05 unidades	15,0 kg	7 898 911 657 900	17 898 911 657 907	4061010	120dias	10°C	07 Dias
2088	QJ MUSSARELA TRANÇA OREGANO 3,0 kg	05 unidades	15,0 kg	7 898 911 657 917	17 898 911 657 914	4061010	120 dias	10°C	07 Dias
2089	QJ MUSSARELA TRANÇA PIMENTA 3,0Kg	05 unidades	15,0 Kg	7 898 911 657 924	17 898 911 657 921	4061010	120 dias	10°C	07 Dias
2064	QJ MUSSARELA TRANÇA ALHO FRAÇÃO 300g	10 unidades	3,0kg	7 898 911 657 740	17 898 911 657 747	4061010	120 dias	10°C	-
2063	QJ MUSSARELA TRANÇA OREGANO FRAÇÃO 300g	10 unidades	3,0kg	7 898 911 657 757	17 898 911 657 754	4061010	120 dias	10°C	-
2062	QJ MUSSARELA TRANÇA PIMENTA FRAÇÃO 300g	10 unidades	3,0kg	7 898 911 657 764	17 898 911 657 761	4061010	120 dias	10°C	-
2021	QJ PARMESÃO 6,0 Kg	02 unidades	12,0 Kg	7 898 911 657 184	17 898 911 657 181	4069010	365 dias	20°C	15 Dias
2004	QJ PARMESAO CAPA PRETA 6,0 Kg	02 unidades	12,0 Kg	7 898 911 657 795	17 898 911 657 792	4069010	365 dias	20°C	15 dias
2051	QJ PARMESAO FRAÇÃO 350G 12UN	12 unidades	4,2 Kg	7 898 911 657 450	17 898 911 657 457	4069010	180 dias	20°C	15 dias
2015	QJ PROVOLONE 7,0Kg	01 unidade	7,0kg	7 898 911 657 122	17 898 911 657 129	4069010	120 dias	10°C	07 Dias
2014	QJ PROVOLONE ALHO 7,0 Kg	01 unidade	7,0kg	7 898 911 657 115	17 898 911 657 112	4069010	120 dias	10°C	07 Dias
2067	QJ PROVOLONE ORÉGANO 7,0 kg	01 unidade	7,0 kg	7 898 911 657 504	17 898 911 657 501	4069010	120 dias	25°C	07 Dias
2066	QJ PROVOLONE PIMENTA 7,0 Kg	01 unidade	7,0kg	7 898 911 657 498	17 898 911 657 495	4069010	120 dias	25°C	07 Dias
2090	QJ PROVOLONE G20 20,0 Kg	01 unidade	20,0kg			4061010	120 dias	10°C	
2049	QJ PROVOLONE FRAÇÃO 240g	12 unidades	2,9 Kg	7 898 911 657 436	17 898 911 657 433	4069010	150 dias	10°C	07 Dias
2050	QJ PROVOLONE ALHO FRAÇÃO 240g	12 unidades	2,9 Kg	7 898 911 657 443	17 898 911 657 440	4069010	150 dias	25°C	07 Dias
2068	QJ PROVOLONE ORÉGANO FRAÇÃO 240g	12 unidades	2,9 Kg	7 898 911 657 511	17 898 911 657 518	4069010	120 dias	25°C	
2069	QJ PROVOLONE PIMENTA FRAÇÃO 240Gg	12 unidades	2,9 Kg	7 898 911 657 528	17 898 911 657 525	4060010	120 dias	10°C	
2037	QJ PROVOLONE PALITO 350g	10 unidades	350g	7 898 911 657 320	17 898 911 657 334	4069010	150 dias	25°C	07 Dias
2038	QJ PROVOLONE PALITO ALHO 350g	10 unidades	350g	7 898 911 657 337	17 898 911 657 365	4069010	150 dias	25°C	07 Dias
2022	QJ CACCIO CAVALO (420G) 09UN	09 unidades	420g	7 898 911 657 191	17 898 911 657 198	4061090	120 dias	10°C	07 Dias



— QUEIJOS —
CRUZÍLIA
Desde 1948

A arte de fazer os melhores queijos

 @queijoscruzilia  /queijoscruzilia

www.cruzilia.com.br