

Boi

Aves

Suínos

Ovinos

Peixe

Leite

Queijos do Brasil estão entre os 100 melhores do mundo; veja quais

Iguarias da Itália, França e Grécia lideram ranking internacional

Por **Daniela Walzburiech** — Florianópolis

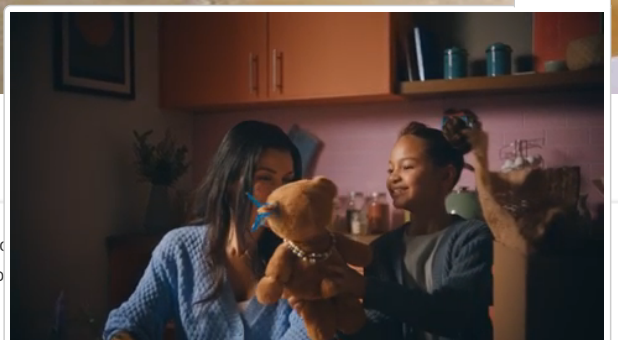
23/10/2024 11h30 · Atualizado há 23 horas



CLOSE AD

Brasil apresenta uma rica diversidade de queijos — Foto: Canva/ Creative Commoms

Nós usamos cookies e outras tecnologias semelhantes para melhorar a sua experiência em nossos conteúdos de seu interesse. Ao utilizar nossos serviços, você está ciente dessa funcionalidade. Info [Privacidade..](#) Conheça nosso [Portal da Privacidade](#) e veja o nosso novo Aviso.



A tradição, junto com as técnicas aperfeiçoadas ao longo dos anos, resultam em queijos de sabores únicos, deliciosos e com características que conquistam paladares em todo mundo. Prova disso é a variedade de iguarias feitas a partir do leite e destacadas no Taste Atlas.

Leia também

- **Canastra é eleito um dos melhores queijos do mundo: veja 6 curiosidades sobre a iguaria**
- **Produtora mineira escolhe Goiás para fazer queijo artesanal**
- **Quais são os queijos franceses? Conheça os 10 mais famosos**

O site americano, considerado a enciclopédia da gastronomia, elegeu os 100 melhores queijos a partir de avaliações do público, com ênfase no italiano Parmigiano Reggiano, fabricado na província de Parma e primeiro colocado.

Apesar de ausente nas primeiras posições do ranking, o E três produzidos no país estão na lista internacional: Canastra (24º), Minas (78º) e Coalho (83º). Veja abaixo curiosidades sobre cada um:

Queijo Canastra

[CLOSE AD](#)

Nós usamos cookies e outras tecnologias semelhantes para melhorar a sua experiência em nossos conteúdos de seu interesse. Ao utilizar nossos serviços, você está ciente dessa funcionalidade. Info [Privacidade..](#) Conheça nosso [Portal da Privacidade](#) e veja o nosso novo Aviso.



Queijo Canastra é reconhecido como patrimônio cultural e imaterial brasileiro — Foto: Canva/Creative Commons

A iguaria de casca amarela e maciez na parte interna recebe o nome em referência à Serra da Canastra, localizada em Minas Gerais, e só pode ser chamada de canastra se seguir a receita original e for produzido em Bambuí, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São Roque de Minas, Tapiraí ou Vargem Bonita.

Pela importância para a região, o queijo de leite cru e amadurecido de 21 a 40 dias é reconhecido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) como patrimônio cultural e imaterial brasileiro.

Queijo Minas



CLOSE AD

Nós usamos cookies e outras tecnologias semelhantes para melhorar a sua experiência em nossos conteúdos de seu interesse. Ao utilizar nossos serviços, você está ciente dessa funcionalidade. Info [Privacidade..](#) Conheça nosso [Portal da Privacidade](#) e veja o nosso novo Aviso.

O produto artesanal feito a partir do leite de vaca cru se caracteriza pela textura macia e úmida e pelo sabor suave e levemente salgado. Assim como o Canastra, também teve origem em Minas Gerais.

Atualmente, é consumido em todo o território brasileiro em diferentes preparações e, inclusive, indicado por nutricionistas pela diferença nos teores de caloria e gordura em relação a outros queijos.

De acordo com dados divulgados pelo Ministério da Cultura em 2022, Minas Gerais tem mais de 30 mil produtores de queijos, sendo quase 10 mil focados apenas no Queijo Minas, que tem produção superior a 40 mil toneladas por ano.

Queijo Coalho



Coalho é um tradicional acompanhamento de churrascos — Foto: Canva/ Creative Commons

Nós usamos cookies e outras tecnologias semelhantes para melhorar a sua experiência em nossos conteúdos de seu interesse. Ao utilizar nossos serviços, você está ciente dessa funcionalidade. Info [Privacidade..](#) Conheça nosso [Portal da Privacidade](#) e veja o nosso novo Aviso.

Em 2012, uma **pesquisa realizada na Universidade Federal de Pernambuco (UFPE)** apontou que o queijo coalho pode prevenir doenças como o câncer por meio da presença de peptídeos bioativos, substância encontrada no leite.

Veja os 10 queijos mais saborosos do mundo:

- 1º – Parmigiano Reggiano (Itália);
- 2º – Graviera Naxou (Grécia);
- 3º – Burrata (Itália);
- 4º – Mozzarella di Bufala Campana (Itália);
- 5º – Saint-Félicien (França);
- 6º – Queijo Serra da Estrela (Portugal);
- 7º – Graviera Kritis (Grécia);
- 8º – Santo André (França);
- 9º – Crottin de Chavignol (França);
- 10º – Kalathaki Limnou (Grécia).

Próxima >

QUEIJO

Conteúdo Publicitário

Bebida caseira ajuda homens a urinar como jovens de 30 anos

Ciência & Saúde | Patrocinado

Idosos dizem: É como obter um novo par de joelhos

Joelheira inovadora chegou ao Brasil e virou assunto entre ortopedistas

Conheça LegFix! | Patrocinado

Cientista: Basta pingar 3x ao dia para reduzir

Novo óleo natural pode manter sua glicose em 90, s

Glitril | Patrocinado

CLOSE AD