

## **FORMULÁRIO 6**

### **PRODUTO TÍPICO COLONIAL** **(GASTRONOMIA TÍPICA)**

**MUNICÍPIO:** Ituporanga

**Denominação do Produto Típico Colonial:** “Queijo”

**Origem Étnica-Cultural:** Alemão / Italiano

**Histórico do Produto Típico Colonial:**

Oriundo da sobra de leite e aproveitamento do produto. Feito da forma mais rudimentar possível.

**Elementos Base para a Fabricação do Produto Típico Colonial:**

Leite, coalho, cloreto de sódio e corante

**Ingredientes Receita Original:**

Para queijo de 1kg usa-se 9,8ml de leite

**Ingredientes Receita Adaptada:**

Variações de temperos: orégano, fermento láctico, sal, etc.

**Responsável pela Receita/Comercialização:** “Frilatos”

**Local e Endereço de Comercialização:** “Queijos Menegaz”

Rodovia SC-302 – Cerro Negro

Ituporanga

**Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização?** Sim

**Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público:** Horário comercial de segunda a sábado

**Observações Gerais sobre o Produto Típico Colonial/Curiosidades:**

A quantidade de leite depende da região de onde vem, da gordura (teor) contido no leite. Leite forte 3,5 a 4,8% e fraco 2,5 a 3,5%.

**Nome e Assinatura do Agente Cultural:** Maria Cristina Vandresen

**Data de Preenchimento do Formulário:** 12/04/2006