LA SERRANA

CATÁLOGO DE PRODUTOS



LA SERRANA
LATICÍNIO

Nossa História

A La Serrana nasceu em 2020, na Serra Gaúcha, com a criação de ovelhas **Lacaune**, referência mundial em qualidade de leite.

Em 2024 inauguramos nosso laticínio, transformando essa matéria-prima em **queijos e doces de leite artesanais**, feitos com tradição e excelência.

Hoje, com o **Selo Arte**, garantimos a autenticidade e o cuidado em cada peça — um produto da Serra Gaúcha que valoriza sua prateleira e conquista seus clientes.



LA SERRANA
LATICÍNIO

Queijo
BRISA SERRANA



LA SERRANA
LATICÍNIO

BRISA SERRANA

-Conserva Artesanal de Queijo de Leite de Ovelha-

Queijo fresco cremoso de leite 100% de ovelha, moldado em pequenas esferas e conservado em azeite de oliva e óleo de girassol, com pimenta-rosa e alecrim. Inspirado no tradicional Boursin francês, o Brisa Serrana combina sabor delicado, textura cremosa e um toque herbal único — uma experiência gourmet que transforma qualquer prato.



Diferenciais para revenda:

- ✅ Exclusivo: 100% leite de ovelha
- ✅ Produto gourmet para empórios, restaurantes e presentes finos
- ✅ Conserva aromática que valoriza tábuas de frios e saladas
- ✅ Embalagem em vidro premium, que agrega valor à prateleira



Sugestões de uso/harmonização

🥂 Vinhos: brancos leves, rosés e espumantes brut
🍺 Cervejas: claras e aromáticas
🥖 Acompanhamentos: pães artesanais, saladas frescas, tábuas de frios com frutas secas e castanhas
🍽️ Gastronomia: risotos e saladas mediterrâneas



LA SERRANA
LATICÍNIO

Queijos Maturados



LA SERRANA
LATICÍNIO

Queijo ALVORADA

-Inspirado no Pecorino-

90 dias de maturação

Textura macia a semi-firme, sabor suave e amanteigado. Ideal para consumo diário, lanches, tábuas de queijos e vinhos leves.

180 dias de maturação

Notas mais intensas e complexas, textura firme e sabor marcante, levemente picante. Uma escolha premium para quem busca profundidade de sabor e experiências gastronômicas encorpadas.

Diferenciais para Revenda

- ✅ Produto artesanal em duas versões de maturação (90 e 180 dias)
- ✅ Variedade que amplia opções para diferentes perfis de cliente
- ✅ Forte apelo gourmet para empórios, restaurantes e wine bars
- ✅ Produzido com 100% leite de ovelha





Sugestões de uso/harmonização

🥂 Vinhos: brancos leves e espumantes brut (90 dias)
tintos encorpados (180 dias)
🍺 Cervejas: claras e suaves (90 dias)
estilos mais maltados (180 dias)
🥖 Acompanhamentos: pães artesanais, mel, castanhas e frutas frescas
🍽️ Gastronomia: ideal para tábuas de queijos, massas, risotos e especialmente Carbonara.



LA SERRANA
LATICÍNIO

Queijo SENTINELA

-Inspirado nos Parmesões jovens-

Queijo de massa cozida, maturado por 180 dias e inspirado nos parmesões jovens. Produzido com leite 100% de ovelha, o Sentinela tem textura macia e agradável, com sabor equilibrado e levemente adocicado. Versátil, é ideal tanto para degustar puro quanto para uso culinário.

Diferenciais para Revenda

- ✅ Textura macia e sabor suave — agrada a diferentes paladares
- ✅ Produção artesanal em pequena escala, com caráter premium
- ✅ Prático para exposição e venda unitária em empórios e lojas gourmet
- ✅ Forte apelo gastronômico para restaurantes e delicatessens





Sugestões de uso/harmonização

🍷 Vinhos: espumantes brut e brancos aromáticos
🍺 Cervejas: de trigo e estilos mais maltados
🍞 Acompanhamentos: pães artesanais, azeite, castanhas e frutas secas
🍽️ Gastronomia: ideal para tábuas de queijos, massas e risotos



LA SERRANA
LATICÍNIO

Doce de Leite



LA SERRANA
LATICÍNIO

DOCE DE LEITE

-Tradicional-

Doce de leite artesanal, produzido na Serra Gaúcha com leite 100% de ovelha. O cozimento lento garante textura cremosa e sabor intenso, único em relação aos doces de leite tradicionais.

Diferenciais para revenda:

- ✅ Produção limitada e artesanal — exclusividade garantida
- ✅ Sabor mais rico e aveludado — ideal para empórios e presentes gourmet
- ✅ Validade de 6 meses
- ✅ Armazenamento fácil: ambiente fresco e seco





Prêmios e Reconhecimentos

🏆 **Super Ouro – Mundial do Queijo do Brasil 2026**
🏆 **Super Ouro – Doce de Leite Artesanal do RS 2025**
🥈 **2º lugar – Expointer 2025**
🥉 **3º lugar – Prêmio Queijo Brasil 2025**



Cada produto La Serrana traduz o sabor autêntico da Serra Gaúcha, aliado à tradição artesanal e ao respeito em cada detalhe.

Mais que queijos e doces de leite, entregamos experiências únicas — feitas à mão, para valorizar a sua prateleira e conquistar seus clientes.

Confiança e reconhecimento

🏆 Produtos premiados em concursos nacionais

✅ Certificados com o Selo Arte

🌱 Produção artesanal em pequena escala

Seja nosso parceiro.

Ofereça aos seus clientes a exclusividade dos produtos La Serrana.

LA SERRANA
LATICÍNIO

(51) 98196-2280

denise@laserrana.com.br

@laticiniolaserrana