Taste the artisan cheese of Brazil's Serra Gaúcha.

Prove o queijo artesanal da Serra Gaúcha.

LATICÍNIOS PIPO

Handmade by a family of Italian immigrant descent.

Produção artesanal, por famílias descendentes de imigrantes italianos.





Natal Comim, filho do Pipo e Fernanda Manara que atuam na agroindústria familiar.

OUR ROOTS · NOSSA ORIGEM

In the Serra Gaúcha, home to Italian families who came to Brazil, Laticínios Pipo was born in 2005 from the dream of Jorge Comin, "Pipo", and his wife Dona Joreci. Faith, perseverance and hard work turned a small family dairy into a name in handmade colonial cheese.

Na Serra Gaúcha, terra de famílias italianas que vieram ao Brasil, nasceu em 2005 o Laticínios Pipo, sonho de Jorge Comin, o "Pipo", e de Dona Joreci. Fé, perseverança e trabalho fizeram de uma pequena agroindústria familiar uma referência em queijo colonial artesanal.

LATICÍNIOS PIPO

NOVA ROMA DO SUL · RS · BRASIL

AF Flyer PIPO Feira Cordoba 210x150mm.indd 1 05/11/2026 13:59:21

Discover our award-winning cheeses, recognised at several prestigious competitions across Brazil.

Conheça nossos queijos que tem se destacado em várias premiações no Brasil:

• Our cheeses are made from pasteurised whole milk using a cooked-curd process, without lactose removal. Our milk comes from both our own dairy herd and partner farms.

Nossos queijos são de massa cozida, sem delactosagem, com leite integral e pasteurizado.
O leite provém de rebanho próprio e também de terceiros.

Colonial Cheese & Fresh Ricotta

Queijo Colonial & Ricota



• Young cheese with the distinctive flavour of the Serra Gaúcha terroir.

Queijo jovem e com sabor do terroir serrano.

Coalho Grilling Cheese

Queijo Coalho



• Perfect for grilling and barbecue.

Especial para grelha e churrasco.

Flavoured Cheeses

Queijos Temperados



• Seasoned cheeses: chilli, sun-dried tomato, oregano, salami, red wine, garlic, chimichurri and yerba mate.

Queijos condimentados: pimenta, tomate seco, orégano, salame, ao vinho, alho, chimicchurri e erva mate.

Signature Cheeses

Queijos Autorais



• Aged cheeses bearing Brazil's Artisanal Seal, made with 100% farm-produced milk.

Queijos maturados com selo Artesanal do Brasil. 100% do leite produzido na propriedade.

laticiniospipo

@laticiniospipo

Rua Eng. Carlos Leopoldo, 3100
Nova Roma do Sul/RS - Brasil
CEP 95260-000

LATICÍNIOS PIPO

laticiniospipo@yahoo.com.br

+55 54 99621-4165