
CAMPONÊS
PRODUTOS ARTESANAIS
SABOR QUE VEM DO CAMPO
NATA
CAMPONÊS
GHEE
CAMPONÊS
QUEIJO
MUSSARELA
RECHEADO
COM SALAME
CAMPONÊS
QUEIJO COLONIAL
CAMPONÊS
DOCE
CAMPONÊS
MANTEIGA
SEM SAL
240 g

Na camponês, valorizamos a **conexão** direta entre o **campo e a sua mesa.** Cada produto é uma **obra-prima artesanal**, produzido com **o amor e a habilidade** que apenas uma **família** pode oferecer.



Desde a **seleção dos ingredientes** até o **processo de fabricação**, ao longo dos nossos **anos de história** aprendemos que **não há atalhos, apenas trabalho árduo, compromisso e amor pelo que fazemos.**

NOSSA HISTÓRIA começou de forma simples, como uma fonte de renda, **em 1965**, quando nossa matriarca se casou. O que era necessidade, com o tempo **se transformou em tradição**, e hoje é o nosso **maior motivo de orgulho**.

Em 2001, **movidos pelo sonho de uma vida melhor e pelo desejo de trabalhar com a terra**, Edemir e Marleise partem então para o acampamento do MST. **Após 5 anos de luta e persistência, conquistaram seu pedaço de chão em Jóia**, onde começaram a trabalhar com **vacas leiteiras**.

Foi em 2011 que esse caminho ganhou um novo significado. Decidiram **produzir o tradicional queijo colonial,** dando origem à **Agroindústria Camponês.**

Hoje, seguimos **cultivando esse legado com dedicação e respeito à nossa história**, oferecendo uma **linha completa de produtos lácteos**, feitos com **leite da própria propriedade**.



NOSSO LEITE

Trabalhamos apenas com **vacas da raça Jersey**, criadas com **manejo livre e alimentadas à base de pasto**, refletindo diretamente no resultado final, produzindo um **leite de maior qualidade**, naturalmente mais **rico em proteínas e cálcio.**

ATUALMENTE,

na **terceira geração**, a família Valsoler segue avançando na linha de produção, **unindo tradição e inovação**.
Resgatando técnicas de maturação antigas e receitas de família, ao mesmo tempo em que desenvolvemos **queijos autorais, com sabores únicos e exclusivos Camponês**.
Ao escolher um produto Camponês, **você experimenta a autenticidade da vida no campo e a tradição que atravessa gerações.**







PORQUE REVENDER OS PRODUTOS CAMPONÊS?

Na Camponês, unimos tradição, qualidade e diferenciação.
Ideais para mercados, empórios e restaurantes que buscam se destacar.

- Produtos premiados a nível nacional
- Apoio à agricultura familiar
- Alto aceitação do público
- Produção artesanal com matéria prima própria
- Mix completo: do consumo diário a ocasiões especiais
- Produtos perfeitos para degustação, harmonização e montagem de tábuas

Mais do que produtos, a Camponês oferece ao seu cliente **uma experiência que envolve sabor, história, tradição** e que agrega valor à sua prateleira.

QUEIJO COLONIAL

Um queijo **típico do Sul**, com maturação de **21 dias**. Possui **sabor suave e textura amanteigada**, que agrada a todos os paladares.

Apresentação: peças de 500 g e 750 g em formato redondo ou quadrado.
Inspeção: SIM - 0001/006 | Selo Arte - 287HHK
Valor: R$ 50,00 o kg

VI PRÊMIO QUEIJO BRASIL
CLASSIFICAÇÃO
OURO
2023





QUEIJO COLONIAL TEMPERADO

Contamos com **cinco** tipos de **queijos temperados**, produzidos a partir da massa do queijo colonial. São **ideais para petiscos e lanches**, combinando **praticidade e muito sabor**.

- **Ervas Finas**
- **Salame e Orégano**

Apresentação: peças de 500 g em formato redondo ou quadrado.
Inspeção: SIM - 0002/006
Selo Arte - 28LLAA / 28W4BO
Valor: R$ 55,00 o kg

2º Concurso de Queijos Artesanais & Doces de Leite do Rio Grande do Sul
2023
OURO
QUEIJO ARTESANAL

QUEIJO COM SALAME E ORÉGANO

VIII Prêmio Queijo Brasil
CLASSIFICAÇÃO
BRONZE
2024

QUEIJO COM ERVAS FINAS

VIII Prêmio Queijo Brasil
CLASSIFICAÇÃO
BRONZE
2024

QUEIJO COM SALAME E ORÉGANO



QUEIJO COLONIAL TEMPERADO

Contamos com **cinco** tipos de **queijos temperados**, produzidos a partir da massa do queijo colonial. São **ideais para petiscos e lanches**, combinando **praticidade e muito sabor**.

- **Alho**
- **Chimichurri**
- **Pimenta**

Apresentação: peças de 500 g em formato redondo ou quadrado.
Inspeção: SIM - 0002/006
Valor: R$ 55,00 o kg



QUEIJO
COM ALHO

QUEIJO MUSSARELA RECHEADO COM SALAME

Une a **suavidade** e a textura **da mussarela** ao sabor **intenso** e **levemente defumado do salame**. Uma combinação equilibrada e marcante, **ideal para compor tábuas e ocasiões especiais**.

Apresentação: peças de 350 g.
Inspeção: SIM - 0018/006
Valor: R$ 90,00 o kg





QUEIJO MISSIONEIRO

Queijo autoral de massa **semidura**, com coloração amarelada. Apresenta **sabor levemente picante**, equilibrado por **notas sutis adocicadas**, resultado de uma **maturação** lenta que varia **de 6 a 12 meses**. Textura firme e aroma complexo, **ideal para apreciadores de queijos de personalidade**.

Apresentação: peças em cunha de 300 g
e redonda de 5 kg.
Inspeção: SIM - 0016/006 | Selo Arte - 28IKWJ
Valor: R$ 90,00 o kg

VI PRÊMIO QUEIJO BRASIL
CLASSIFICAÇÃO
BRONZE
2023

VII PRÊMIO QUEIJO BRASIL
CLASSIFICAÇÃO
BRONZE
2024

QUEIJO NOSSA TERRA

Queijo autoral de personalidade marcante, com **casca de sabor intenso** que contrasta com um **interior adocicado e amanteigado**. **Maturado por 2 meses em madeira de araucária**, desenvolve aromas únicos e uma textura envolvente, que traduzem a **essência do terroir e da história da nossa família**.

Apresentação: peças em cunha de 300 g
e redonda de 5 kg.
Inspeção: SIM - 0025/006 | Selo Arte - 28HA97
Valor: R$ 90,00 o kg

3º concurso de QUEIJOS ARTESANAIS & Doces de Leite Do Rio Grande do Sul
PRATA
Porto Alegre 2025





QUEIJO SETE POVOS

Queijo autoral de massa **semidura** e casca natural, **com aroma frutado e sabor delicadamente amendoado**. **Maturado por 4 meses em madeira de araucária**, desenvolve complexidade e elegância, **refletindo a riqueza do terroir e a identidade da nossa história**.

Apresentação: peças em cunha de 300 g
e redonda de 5 kg.
Inspeção: SIM - 0027/006 | Selo Arte - 285FRU
Valor: R$ 90,00 o kg

QUEIJO VÓ MARIA

Queijo autoral, uma **receita de família** que carrega **tradição em cada pedaço**. De personalidade marcante, com **sabor forte e levemente salgado**.
Maturado por 12 meses, desenvolve intensidade e profundidade únicas.

Apresentação: peças em cunha de 300 g e redonda de 5 kg.
Inspeção: SIM - 0001/006 | Selo Arte - 287JDC
Valor: R$ 90,00 o kg











QUEIJO CINCO DIVISAS

Queijo autoral de casca lavada e **massa mole**, de **textura cremosa** e envolvente. Destaca-se pelas duas linhas de **carvão vegetal**, que conferem identidade e elegância. **Maturado por 45 dias**, apresenta **sabor equilibrado e suave**, sendo uma **excelente porta de entrada para o mundo dos queijos artesanais**.

Apresentação: peças em cunha de 300 g
e redonda de 5 kg.
Inspeção: SIM - 0025/006 | Selo Arte - 28GP5B
Valor: R$ 90,00 o kg



QUEIJO CAMPOS DE PESTO

Queijo autoral de **massa macia** e **sabor suave**, delicadamente **temperado com molho pesto caseiro**. **Maturado por 45 dias**, apresenta frescor e leveza, com **notas aromáticas** que tornam cada **pedaço único e equilibrado**.

Apresentação: peças em cunha de 300 g e redonda de 5 kg.
Inspeção: SIM - 0002/006 | Selo Arte - 28HI1F
Valor: R$ 90,00 o kg





DOCE DE LEITE

Nosso **doce de leite** resgata **memórias da infância e traz aconchego a cada colherada**. Produzido com **apenas três ingredientes**, preserva a simplicidade e a autenticidade do sabor. Pode ser **apreciado puro ou acompanhado de queijo**, formando **uma combinação clássica e irresistível**.

Apresentação: pote de vidro de 300 g e 420 g
Inspeção: SIM - 0020/006 | Selo Arte - 282SFR / 28EH0O
Valor: 300 g R$ 13,000 | 420 g R$ 16,00

2023
PRATA
CATEGORIA DOCE DE LEITE

QUEIJOS ARTESANAIS & Doces de Leite
PRATA
Porto Alegre 2025

NATA

Cremosa, delicada e com o autêntico sabor do campo, nossa nata se destaca pela **textura suave e pelo frescor**. Ideal para passar no pão, também é versátil na culinária, **trazendo mais cremosidade e sabor** a preparos doces e salgados.

Apresentação: pote de vidro de 220 g
Inspeção: SIM - 0019/006 | Selo Arte - 28ODJ1
Valor: R$ 11,00





MANTEIGA

Obtida a partir da nata e composta por cerca de 80% de gordura, nossa manteiga se destaca pela **textura cremosa e sabor marcante**. **Extremamente versátil**, pode ser utilizada de diversas formas na culinária, **do preparo de receitas ao consumo no dia a dia**.

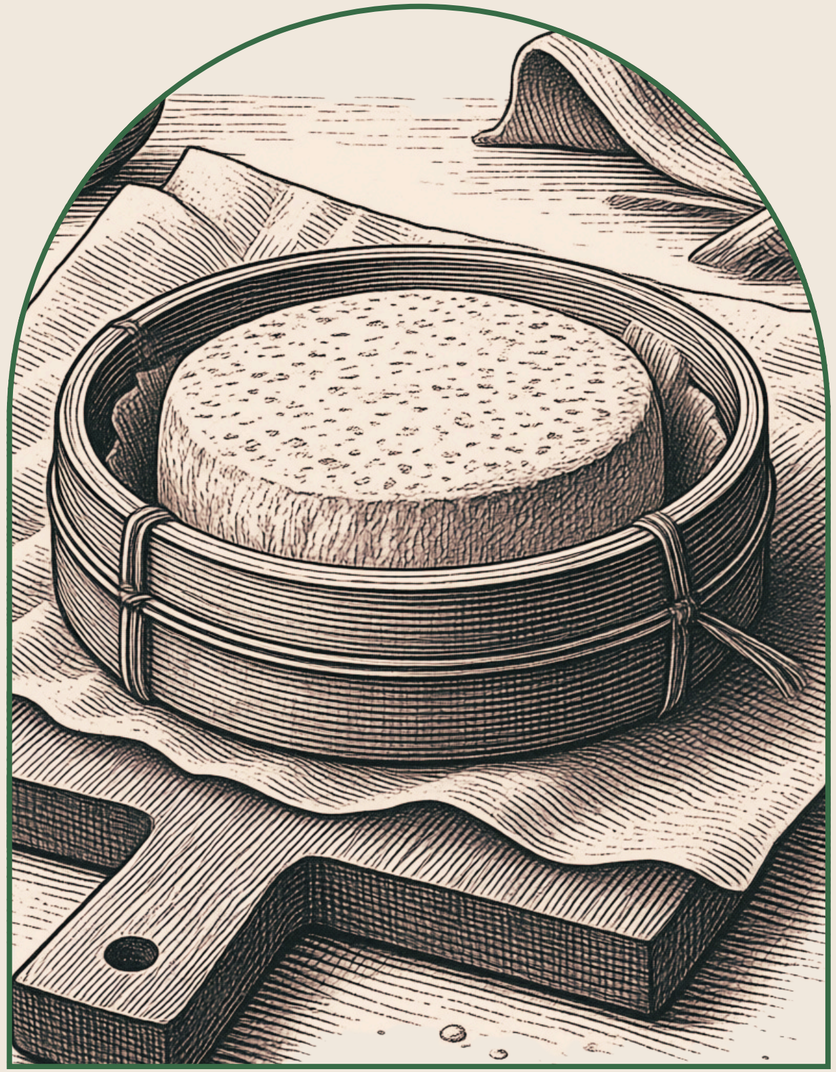
Apresentação: pote biodegradável 240 g
Inspeção: SIM 0017/006
Valor: R$ 13,00

GHEE

O **ghee é um óleo** obtido a partir do cozimento lento e da filtragem da manteiga, processo em que **são removidas as partes sólidas, a água e a lactose**. O resultado é um produto puro, estável e de sabor suave, **ideal para diversas preparações**.

Apresentação: pote de vidro de 200 g e 300 g
Inspeção: SIM - 0021/006
Valor: 200 g R$ 20,00 | 300 g R$ 30,00





CAMBU

Queijo autoral de massa mole, **textura cremosa e casca florida**, **maturado em forma de bambu**, o que confere características únicas ao seu desenvolvimento. Apresenta **sabor delicado e marcante, com personalidade própria e identidade artesanal**.

EM DESENVOLVIMENTO

DICAS DE CONSERVAÇÃO

- Ao comprar um queijo camponês, retire do saco plástico e mantenha na geladeira em um pote vedado.
- Se o queijo criar uma casca melequenta (devido aos linnens) ou mofar lave-o com água e deixe-o secar na geladeira. Queijo não estraga!
- O sabor do queijo vai da casca ao centro, corte pedaços que contemplem a regra.
- Retire os queijos da geladeira pelo menos 30min antes de servir.



FEEDBACK DOS CLIENTES



A família amou o queijo e claro, o atendimento ótimo e produtos maravilhosos, parabéns à família!



Super indico, todos os anos vamos a Expointer comprar o queijo Camponês. Sucesso sempre.



Queijos maravilhosos, já provamos quase todos e até agora, um melhor que o outro.



Excelente, produtos de ótima qualidade!



Um lugar abençoado, família acolhedora e os produtos deliciosos.

ARTESANAL DO BRASIL
ARTE
XXXXXX

CAMPONÊS

PRODUTOS ARTESANAIS

Seja um revendedor Camponês e leve essa experiência para seus clientes.

(55) 9 9917-4591

AGRO_CAMPONES@HOTMAIL.COM

@AGROCAMPONES_

ASSENTAMENTO SIMON BOLÍVAR , S/N° - JÓIA RS

SABOR QUE VEM DO CAMPO

Sabor Gaúcho

AQUI TEM AGRICULTURA FAMILIAR

Uma marca que nasce da terra, a Camponês vai além dos produtos.

CABANAS CAMPONÊS

A Camponês nasceu do desejo de valorizar que a Terra nos dá, e a cabana é o lugar onde convidamos você a partilhar esse estilo de vida. **Nosso propósito é oferecer uma experiência de turismo rural que respeita, regenera, inspira e conecta pessoas à natureza**.

Você não estará apenas hospedado em um refúgio, mas na nossa propriedade.
Um novo vetor de desenvolvimento e valorização para a nossa região.

@CABANASCAMPONES (55) 9 9137-6750

Turismo com alma, feito de chão, céu e cuidado.