



ALIMENTOS

POMERODE

Tradição e Qualidade

CATÁLOGO DE PRODUTOS





A Pomerode Alimentos é o reflexo de todo o nosso esforço, dedicação e experiência no desenvolvimento de produtos de qualidade e, principalmente, muito saborosos.

São queijos de mofo branco, semiduros, fundidos, fondues, geleias 100% naturais e méis de floradas únicas. Produtos exclusivos de sabores muito especiais, criados em Pomerode - SC, a cidade mais alemã do Brasil.

Nossos queijos fundidos, derretidos a alta temperatura, seguem uma tradição de mais de 70 anos de produção em nossa região. São receitas trazidas pelos primeiros empreendedores da cidade, já comprometidos há tanto tempo em oferecer produtos de alta qualidade.

A nova fase da nossa empresa inicia em 2013, quando nossa família, que já havia fundado anos antes a cervejaria Eisenbahn, entra no negócio com o objetivo de realizar um grande sonho: produzir queijos autênticos, tradicionais e muito saborosos. Nasceu assim nossa marca Vermont.



Vermont

A linha Vermont é a materialização do grande sonho da nossa família, de produzir queijos super especiais, respeitando toda a tradição europeia, mas aplicando esses ensinamentos para desenvolver tanto queijos já consagrados no continente europeu como também para criar receitas nossas, exatamente do jeito que gostamos.

Em nossa produção totalmente artesanal e manual, fazemos queijos maturados sob ação do mofo branco *Penicillium Candidum*, como os famosos Brie e Camembert, um suíço chamado Tomme Vaudoise e até mesmo uma especialidade criada aqui, o Morro Azul. Além deles, também produzimos um queijo semiduro muito saboroso chamado Vale do Testo, em homenagem ao rio que corta a nossa cidade.

E para complementar todos esses sabores, temos uma linha de geleias e méis criada especialmente para o acompanhamento dos queijos que fazemos, criando contrastes deliciosos entre o doce e o salgado.



LINHA VERMONT



BRIE

O queijo Brie é originário da França. Famoso por sua massa cremosa, é suave nos primeiros dias de maturação e mais intenso e complexo a medida que os dias vão passando. Outra característica marcante é a casca aveludada branca, formada pelo mofo branco *Penicillium candidum*. Traz sabores e aromas amanteigados quando jovem e de cogumelos quando mais avançado. Este queijo é produzido com as mesmas técnicas utilizadas no seu país de origem, o que o deixa muito saboroso, com a casca fina e aparência mais rústica.

Embalagem de 125g.

Caixas com 6 unidades.



CAMEMBERT

Nosso queijo se assemelha aos tradicionais Camembert da Normandia, com aromas e sabores mais intensos que os normalmente encontrados no Brasil, devido às técnicas tradicionais de produção, que incluem um blend de culturas lácticas importados por nós diretamente da França. Quando jovens têm gosto ligeiramente ácido e massa quebradiça no meio, o que os franceses chamam de coração do queijo. Com a maturação, perdem a acidez e ficam com a massa bem cremosa. Aromas de cogumelos, cebola e alho naturalmente aparecem. A casca perde a homogeneidade de branco e ganha aparência bem rústica.

Embalagem de 125g.

Caixas com 6 unidades.



TOMME VAUDOISE

O Tomme Vaudoise (pronuncia-se tom vodoáse) é um queijo macio de origem suíça, do cantão de Vaud. Apesar de ser feito com técnicas parecidas com a dos famosos queijos de mofo branco franceses, o Vaudoise apresenta uma cremosidade ainda maior. Bastante suave quando jovem, pode atingir sabores e aromas bastante intensos e complexos nos últimos dias de validade.

Embalagem de 125g.

Caixas com 6 unidades.



BREBIS DE POMERODE

Um queijo de nossa criação utilizando o riquíssimo leite de ovelha produzido no oeste de Santa Catarina, com teores de proteína e gordura bem mais altos que o leite de vaca. Daí o nome Brebis, que significa ovelha em francês. Adotamos neste queijo técnicas misturadas do Camembert e do Tomme Vaudoise, conferindo uma complexidade aromática e sabores intensos, com o gosto mais ácido e textura quebradiça quando jovem. A medida que os dias passam, a acidez vai desaparecendo e a textura ganhando cremosidade da casca de mofo branco para o centro.

Embalagem de 125g.

Caixas com 6 unidades.

LINHA VERMONT



BRIE E CAMEMBERT REDONDO 1 KG

Nossas receitas de Brie e Camembert em forma maior, de 1kg, ideais para fracionamento em loja ou para uso em food service. Embalagem com 1kg aproximadamente.

Venda por peso.

Caixas com 3 unidades.



BRIE E CAMEMBERT FRACIONADO EM CUNHAS

Únicos no mercado nesse tipo de embalagem e com validade de 50 dias, nossos queijos Brie e Camembert em cunhas já saem da Pomerode fracionados, com data de validade e tabela nutricional no rótulo. Uma praticidade que substitui os queijos normalmente fracionados em loja, que tem prazo de validade curto após a manipulação. Venda por peso.

Venda por peso.

Caixas com 24 unidades.



BRIE PARA SANDUÍCHES

O Brie Sanduíche é nosso exclusivo formato especialmente desenvolvido para fatiamento ou para uso no segmento de food service. Queijo de mofo branco com massa macia, super cremoso e mais suave que nosso Brie tradicional. Seu formato retangular permite o fatiamento em finas fatias ou o uso em receitas especiais com menor desperdício no porcionamento. Ótimo formato e sabor para uso em hamburguerias.

Embalagem de 1kg. Venda por peso.

Caixas com 3 unidades.



MORRO AZUL

O Morro Azul foi criado aqui na Pomerode e seu nome homenageia um dos símbolos da cidade. Após passar por um processo de produção voltado para a retenção de umidade, sempre com o objetivo de conferir alta cremosidade ao queijo, ele é salgado e posteriormente envolto em um anel de madeira, que garante estrutura e ajuda na composição do aroma e sabor. O Morro Azul é um queijo muito suave e muito cremoso. Notas amanteigadas e lácteas são predominantes.

Embalagem de 125g.

Caixas com 6 unidades.



VALE DO TESTO

O Vale do Testo é um queijo criado aqui mesmo, no nosso laticínio, pelos nossos queijeiros. A receita foi totalmente criada e desenvolvida em Pomerode, e seu nome homenageia um dos símbolos da cidade, o Rio do Testo, que corta o território de Pomerode. O Vale do Testo passa por um processo de maturação de 1 mês, três, seis e doze meses, sendo lavado três vezes por semana com uma solução que inclui água, sal e microorganismos voltados para isso, como a bactéria *Brevibacterium linens*. O Vale do Testo recebe um blend muito complexo de diversos microorganismos (bactérias e leveduras) que tem como objetivo deixá-lo com notas aromáticas que lembram caldo de carne, defumado e amêndoas. A massa é compacta, com nenhuma ou mínimas olhaduras, e gosto com equilíbrio para o salgado.

Venda por peso/Caixa com 8 unidades fracionadas ou peça inteira

Disponível em 3 tempos de maturação:





QUEIJO POMERODE

Um delicioso frescor, graças a acidez marcante, torna esse queijo de coagulação lática uma deliciosa opção de aperitivo ou mesmo compondo sanduíches, saladas e pizzas.

O nome Pomerode homenageia uma tradição de mais de um século de produção de laticínios em nossa cidade, iniciada com os imigrantes pomeranos para sua própria subsistência.

Embalagem de 125g.

 Venda por peso/Caixa com 5 unidades



FAMÍLIA SUDBRACK

O Família Sudbrack é um queijo semiduro do tipo Raclette, com origem na Suíça e na França. O queijo raclette tem como principais características a massa elástica e macia e o ótimo derretimento. O nome raclette vem do termo francês "racler", que significa raspar. Tradicionalmente o raclette é aquecido e raspado sobre batatas.

HISTÓRIA

A Chef de cozinha e prima dos queijeiros da Vermont, Roberta Sudbrack, solicitou um queijo que fosse saboroso e que apresentasse ótimo derretimento. A resposta foi o queijo raclette. Também membros da mesma família Sudbrack, que há muitos anos emigrou do norte da Alemanha para o Sul do Brasil, os queijeiros da Vermont resolveram batizar o queijo com o nome Sudbrack.

 Venda por peso/Caixa com 8 unidades fracionadas ou peça inteira





GELEIA DE DAMASCO

Disputa com a geleia de pimenta a preferência com queijos de mofo branco. Como todas as nossas geleias, tem pedaços de damasco.

Pote de vidro de 230g.

Caixas com 6 unidades.



GELEIA DE CEBOLA

Oferece combinações perfeitas com queijos de mais sabor e em especial os semiduros. É nossa geleia preferida com o Vale do Teste. Tem o sabor bem agridoce, aliando acidez com dourado.

Pote de vidro de 230g.

Caixas com 6 unidades.



GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS

Uma geleia que alia os deliciosos sabores dessas frutas super especiais: morango, mirtilo, amora e framboesa. Combinação ótima com queijos de mofo branco.

Pote de vidro de 230g.

Caixas com 6 unidades.



GELEIA DE AMORA

Produzida com amoras do Rio Grande do Sul, tem o perfeito equilíbrio do doce com o ácido da amora. Presença de frutas inteiras em sua textura. Harmoniza com queijos de mofo branco.

Pote de vidro de 230g.

Caixas com 6 unidades.



TORRADAS SUPER FINAS

Poucos alimentos combinam tão bem com queijos como pães e torradas. Mas o queijo deve brilhar e o pão ou a torrada devem ser coadjuvantes, sem mascarar ou se sobrepôr ao sabor dos queijos. Pensando nisso lançamos as torradas super finas Vermont, formando uma base delicada e na medida para uma deliciosa degustação de queijos e patês.

Embalagem de 44g.

Caixas com 12 unidades.



GELEIA DE PIMENTA

Ideal para harmonizar com queijos de mofo branco, de sabor marcante e massa cremosa. Delicioso sabor e picância moderada da pimenta brasileira dedo-de-moça, com um toque cítrico que equilibra o dulçor da geleia.

Pote de vidro de 230g.

Caixas com 6 unidades.



GELEIA DE FIGO

Desenvolvida especialmente para queijos mais fortes, como os queijos azuis, além dos queijos de mofo branco como Brie, Camembert, Tomme Vaudoise e Brebis de Pomerode. Deliciosos pedaços de figos.

Pote de vidro de 230g.

Caixas com 6 unidades.



GELEIA DE ABACAXI COM PIMENTA

O delicioso sabor do abacaxi e leve picância da pimenta brasileira dedo-de-moça garante uma ótima harmonização com queijos de mofo branco, como Brie, Camembert, Morro Azul, Tomme Vaudoise e Brebis de Pomerode, geralmente suaves, amanteigados, moderadamente salgados e muito cremosos.

Pote de vidro de 230g.

Caixas com 6 unidades.



MEL ANGICO

De coloração acobreada e mais escura que as cores normalmente vistas em outras floradas, o mel angico oferece características especiais para uma deliciosa harmonização com queijos de sabores mais fortes e complexos. Um mel de textura muito macia, aveludada, agradável na língua, com o dulçor característico, mas muito bem equilibrado com notas levemente cítricas e um final de bala toffee. Perfeito com queijos de mofo azul, como Gorgonzola, ou mesmo com queijos Brie e Camembert.

Pote de vidro 300g.

Caixas com 6 unidades.



MEL CREMOSO

Um mel extremamente raro, de textura cremosa (não cristalizada), atingida através de um tratamento térmico que o deixa com uma consistência mais firme. Ótimo sobre queijos, pois sua textura impede que ele escorra, mantendo o mel inteiramente sobre a fatia. Com o dulçor característico, mas muito bem equilibrado com notas levemente cítricas e florais. Perfeito com queijos de mofo azul, como Gorgonzola, ou mesmo com queijos Brie e Camembert de maturação mais avançada, além de queijos de casca lavada como o Vale do Teste.

Pote de vidro de 300g.

Caixas com 6 unidades.

Queijos Cremosos

Usando todo o conhecimento e experiência acumulados na linha de queijos fundidos Kraeuterkaese lançamos, em 2014, a linha Queijos Cremosos.

Queijos muito especiais e deliciosos como Gorgonzola, Parmesão, Brie, Gruyère e Gouda são utilizados em nossas receitas.

Deliciosos em canapés, sanduíches e também em molhos para carnes e massas.

QUEIJOS CREMOSOS
POMERODE ALIMENTOS



LINHA QUEIJOS CREMOSOS

QUEIJOS CREMOSOS
POMERODE ALIMENTOS



CREME DE GORGONZOLA

O sabor delicioso e marcante deste autêntico representante dos queijos italianos, de veios azulados e membro da família dos queijos azuis, derretido a alta temperatura e envasado em bisnagas de alumínio, pote de vidro e stand up pouch de 250g. Seu sabor intenso, característica bem própria deste queijo, oferece harmonizações saborosas com cervejas mais potentes e alcoólicas, como Bock, Doppel Bock, Strong Golden Ale e Dubbel. Apenas queijos, sem adição de amido ou espessantes.

Bisnaga de 90g e stand up pouch de 250g.

Caixa: Caixas com 12 unidades
Stand up pouch: Caixas com 6 unidades



CREME DE PARMESÃO

Mais um queijo de origem italiana, maturado, de textura dura e quebradiça, a ganhar uma versão cremosa e prática, em diversas embalagens. Super cremoso e ideal para canapés e sanduíches. Apenas queijos, sem adição de amido ou espessantes. Harmoniza com Pilsen, Helles e Kölsch.

Bisnaga de 90g.

Caixa: Caixas com 12 unidades

FONDUE DE QUEIJO

Uma deliciosa e tradicional fondue, com uma mistura de queijos muito especiais selecionados a dedo pelos nossos queijeiros. Esta receita especial inclui vinho branco seco e outros temperos que conferem um delicioso sabor.

Embalagem de 400g.

Caixa: Caixas com 6 unidades



KIT GORGONZOLA COM TORRADAS

Uma embalagem moderna e prática que inclui uma bisnaga de Creme de Gorgonzola e um pacote de torradas super finas, perfeitas para degustação dos nossos queijos. Um guardanapo também compõe esse kit perfeito para levar à escola, ao escritório ou compor cestas de fim de ano.

1 Bisnaga de 90g e um pacote de torradas super finas.

Caixa: Caixas com 6 unidades



CREME DE BRIE

Um queijo de massa cremosa, originário da França, mais precisamente da região de Brie, ao norte de Paris. Para a produção deste creme, utilizamos o queijo Brie Vermont no início da maturação, estágio em que ainda está com o sabor suave. Apenas queijos, sem adição de amido ou espessantes.

Pote de vidro de 100g ou Bisnaga de 90g.

Pote de vidro: Caixas com 6 unidades
Bisnaga: Caixas com 12 unidades



CREME DE GRUYÈRE

O queijo de origem suíça, bem maturado, de gosto adocicado e que lembra nozes, derretido a alta temperatura para uma textura super cremosa e macia. Apenas queijos, sem adição de amido ou espessantes.

Pote de vidro de 100g.

Caixa: Caixas com 6 unidades



CREME DE GOUDA

O famoso queijo holandês também mereceu uma versão cremosa. De sabor bem característico e gosto levemente adocicado, o Gouda cremoso é ótimo em canapés. Apenas queijos, sem adição de amido ou espessantes.

Pote de vidro de 100g.

Caixa: Caixas com 6 unidades



FONDUE DE QUEIJO BRIE

Nossa exclusiva Fondue de Queijo Brie é produzida com queijo Vermont, vinho branco seco e outros temperos que conferem a ela um delicioso sabor, tornando-a um produto único no mercado brasileiro. Além de saborosa é prática, pois basta aquecer no fogão ou até mesmo no microondas e servir.

Embalagem de 400g.

Caixa: Caixas com 6 unidades.

Krauterkaese

Linha de queijos fundidos mais tradicional da Pomerode Alimentos. Pronuncia-se “Cróitakêse”, e significa queijo (Kaese) com ervas (Krauter).

Seu principal produto, o Creme de Parmesão Krauterkaese, é produzido desde 1948, mantendo sempre a mesma receita e os mesmos ingredientes.

Um dos grandes diferenciais destes produtos é que não usamos em nossas receitas amido ou espessantes, apenas queijos especiais derretidos.

CREME DE PARMESÃO
KRAUTERKAESE
DESDE 1948





Caixas com 12 unidades



Caixas com 6 unidades

CREME DE PARMESÃO KRAEUTERKAESE

Nosso produto mais tradicional e famoso, produzido desde 1948. Além de seu delicioso sabor que surpreende, é envasado em uma inusitada embalagem: bisnagas de alumínio. Feito através do derretimento dos queijos Parmesão e Prato a alta temperatura, leva ainda a adição de uma rara erva fina importada da Europa.

Bisnaga de 90g e Stand up pouch de 250g.



PACK KRAEUTERKAESE COM TORRADAS

Uma embalagem moderna e prática que inclui uma bisnaga de Krauterkaese e um pacote de torradas super finas, perfeitas para degustação dos nossos queijos. Um guardanapo também compõe esse kit perfeito para levar à escola, ao escritório ou para compor cestas de fim de ano.

1 Bisnaga de 90g e um pacote de torradas super finas.

Caixas com 6 unidades

FONDUE KRAEUTERKAESE

Uma deliciosa e tradicional fondue de queijo, com uma mistura muito especial dos queijos Prato, Tomme Vaudoise e Parmesão. Esta receita especial inclui vinho branco seco e outros temperos que conferem a ela um delicioso sabor, além da exclusiva erva fina europeia já consagrada em nosso Krauterkaese.

Embalagem de 400g.

Caixas com 6 unidades



KIT 4 BISNAGAS

Um belíssimo kit contendo as quatro variações mais famosas das nossas bisnagas: Parmesão, Gorgonzola, Brie e Krauterkaese. Uma excelente opção para compor cestas de fim de ano, presente em aniversários e brindes para clientes.

4 Bisnagas de 90g.

Caixas com 6 unidades





ALIMENTOS

POMERODE

Tradição e Qualidade

Rua dos Atiradores, 71 - Centro
Pomerode - SC - CEP 89107-000

47 3387.3983

contato@pomerodealimentos.com.br

pomerodealimentos.com.br

