



SELEÇÃO CHEF IZZY · SÉRIE I / 2026



Queijos Artesanais da Canastra

Uma curadoria feita peça por peça na Serra da Canastra, agora disponível em Sete Lagoas.

CHEF
IZZY
BRASA E GASTRONOMIA
BR | MINAS GERAIS

EMBAIXADORA DIRETO DE MINAS

(31) 99506-9021

SETE LAGOAS · MINAS GERAIS



ABERTURA

DIRETO DE MINAS 7L - A CANASTRA

A Canastra não é um endereço. É um sabor que não se repete.

Altitude que endurece o pasto. Água que corre sob a pedra. Leite cru de quem faz queijo há quatro gerações, do mesmo jeito, no mesmo horário. Nada disso cabe num rótulo — e no entanto está tudo ali, dentro da peça.

Este catálogo é uma seleção. Não é tudo o que a serra produz: é o que eu escolhi, peça por peça, para a mesa de quem mora aqui. Cada queijo entrou nesta lista porque passou pelo meu teste — de sabor, de textura e de ocasião.

CURADORIA CHEF IZZY
SETE LAGOAS · MINAS GERAIS

— C H E F —
IZZY
BRASA E GASTRONOMIA
— RR | MINAS GERAIS —





SELEÇÃO 01

Para tábuas e petiscos

Massa filada puxada à mão. São os queijos de brindar: cortam fácil, servem inteiros e não exigem faca na mesa.



CABACINHA

M.01

Cabacinha Pura

47,90

Modelada em cabaça e curada pendurada. Acidez viva, final adocicado, desfia como novelo.

M.02

Cabacinha Defumada

47,90

Defumação lenta em lenhas frutíferas — macieira e laranjeira. Casca cor de âmbar, sem amargor.

NOZINHO

M.03

Nozinho Pura

44,90

Nó torcido à mão, peça por peça. A mais macia da seleção, de doçura de leite recém-ordenhado.

M.04

Nozinho Defumada

48,90

Fumaça frutada de macieira sobre massa macia. Pede cachaça envelhecida ou cerveja de trigo.

TRANÇA CASCABEL

M.05

Trança Pura

48,90

Três cordões trançados à mão. Massa compacta e sedosa, salga equilibrada, final limpo.

M.06

Trança Defumada

48,90

Defumação em lenha de laranjeira: aroma cítrico-adocicado que não cobre o sabor do leite.

M.07

Trança Temperada

48,90

Orégano, manjerição e pimenta calabresa na casca ainda quente. Calor que aparece no final.

PALITO - PARA A BRASA

M.08

Palito Pura

58,90

Bastões feitos para o churrasco: douram por fora e puxam fio por dentro. Derrete sem desmanchar.

M.09

Palito Temperada

52,90

Ervas finas e pimenta na superfície. Vai direto para a grelha e sai dourada, com crosta temperada.



SELEÇÃO 02

Para entradas e mesa de família

Peças curadas, para abrir um almoço de domingo ou fechar a noite com uma taça. São os queijos de conversa longa.



PROVOLONES

P. 01	Provolone Defumado Defumado em macieira e laranjeira, nunca em lenha resinosa. Miolo que lasca, fumaça doce que fica.	53,90
P. 02	Provolone Vermelho Cura longa sob casca vermelha: picante e persistente, de queijo que teve tempo.	53,90
P. 03	Provolone Branco Temperado Temperos incorporados à massa ainda filando. Condimentado e carnudo, feito para grelhar.	53,90

PARMESÕES

P. 04	Capa Preta — Cunha O mais intenso da casa: cristais de tirosina, final picante e salino. Em lascas, com mel ou destilado.	61,90
P. 05	Capa Preta — Redondo Peça inteira, casca escura, sabor concentrado. Para quem quer maturar mais um pouco em casa.	51,90
P. 06	Parmesão Fresco — Cunha Cura jovem: massa mais úmida, salga delicada, lasca macia. Rala fino ou vai inteiro na tábua.	52,90
P. 07	Parmesão Fresco — Redondo Equilíbrio entre a doçura do leite e o sal. O coringa da cozinha — rala, gratina e derrete bem.	52,90

DA MESA MINEIRA

P. 08	Queijo Minas Padrão Miolo úmido, branco, levemente ácido. Fatiado no pão de sal ainda quente.	55,90
P. 09	Requeijão em Barra Corte firme e textura sedosa. Derrete sem talhar: no feijão tropeiro, no angu e no pão na chapa.	52,90
P. 10	Queijo Tilsit Casca lavada e miolo elástico com olhaduras. Picância suave que cresce no final.	51,90



CADERNO DE HARMONIZAÇÃO

O que servir com cada peça

Mussarelas frescas

CABACINHA · NOZINHO · TRANÇA PURA

Branco jovem e frutado, espumante brut ou rosé claro.

A acidez corta a gordura da massa filada sem brigar com o leite. Alvarinho, Fiano e Greco di Tufo são as uvas que a escola italiana indica para massa filada fresca.

Provolones curados

VERMELHO · BRANCO TEMPERADO

Tinto de corpo leve a médio, com acidez marcante.

Merlot, Cabernet Franc ou um corte bordelês. O tanino médio acompanha a massa curada sem cobrir o tempero.

Parmesões e capa preta

CURA LONGA · CRISTAIS

Tinto encorpado e envelhecido, ou vinho do Porto.

Malbec, Syrah do Novo Mundo e os italianos de guarda — Chianti, Sangiovese, Barbera. Com o capa preta, mel e um Porto fecham qualquer noite.

Defumados

ESCOLHA DA CASA

Cerveja de trigo gelada ou cachaça envelhecida em madeira.

Aqui eu fujo do vinho. A fumaça de macieira e laranjeira conversa melhor com a doçura da madeira de uma boa cachaça mineira — ou com o frescor de uma trigo.

Queijo Minas e requeijão

MESA DE CAFÉ

Café coado na hora, goiabada cascão ou um espumante brut.

No café da manhã não existe harmonização melhor que a tradicional. Se for à noite, o espumante faz o papel do vinho sem pesar.



SELEÇÃO 03

Kits para provar lado a lado

K.01

Kit Parmesão

52,90

Quatro curas na mesma peça: tradicional, defumado, temperado e capa preta. Para provar lado a lado.

K.02

Kit Tranças

49,90

Vermelha, defumada e temperada. Três acabamentos na mesma tábua, já variado e pronto para servir.

LEVANDO MAIS

3 peças — R\$ 10 de desconto no total

5 peças ou mais — R\$ 25 de desconto

Entrega grátis acima de R\$ 150

COMO PEDIR

Chame no WhatsApp com o código da peça

Pedido até as **16h** chega no mesmo dia

PIX, cartão ou dinheiro

Queijo bom não é luxo. É comida de mineiro. O que é caro é o caminho até ele — e esse caminho eu já fiz.