

Laticínios apresentam as novidades no mercado na 46ª Expolac

Sex 01 julho

O Minas Láctea 2022 será realizado entre os dias 12 e 14/7, em Juiz de Fora. A programação será composta por cinco eventos: Congresso Nacional de Laticínios, Semana do Laticinista, Concurso Nacional de Produtos Lácteos, Exposição de Máquinas, Equipamentos, Embalagens e Insumos para a Indústria Laticinista (Expomaq) e Exposição de Produtos Lácteos (Expolac).

Atração no Expominas – JF, a 46ª Expolac estará aberta ao público de terça-feira (12/7) a quinta-feira (14/7), de 14h às 21h. Além da tradicional vitrine para produtos derivados do leite de diversas partes do Brasil, a exposição contará com estandes exclusivos nos quais os laticínios poderão apresentar e promover degustação de seus produtos.

Entre os expositores está Rocca, de Pouso Alegre (Sul de Minas Gerais), especializada na produção de doces de leite. A criadora da marca, Rosi Barbosa, conta que ela e o marido Raphael iniciaram a produção de forma concomitante com as demais atividades profissionais (advogada e engenheiro). “Começamos com a ideia de agregar valor à produção de leite da fazenda, atividade do meu pai há 60 sessenta anos. Queríamos um produto puro, que remetesse às memórias da infância e fosse adaptado ao nosso paladar”.

Para aprimorar a receita da mãe, Rosi e Raphael visitaram agroindústrias e conheceram a produção de doces de leite no Uruguai. “Trabalhamos por um ano, até chegarmos na receita atual, que tem menos açúcar e não usa conservantes. Nosso doce é feito com leite, açúcar e bicarbonato de sódio, não usamos amido de milho ou espessantes, itens comuns na produção industrial brasileira, mas que não são usados no Uruguai e na Argentina”.

O casal também frequentou muitos eventos de gastronomia e exposições, como a Expolac, da qual participam desde a fundação da empresa em 2014. “Fizemos contatos, aprendemos e crescemos nesses oito anos. Nossa produção, que era de 50 potes ao dia, hoje é superior a 3 mil potes. Atualmente contamos com uma equipe de 43 colaboradores, usamos todo o leite produzido na fazenda e captamos leite de cooperativas da região. Desde 2019 temos certificação para comercializar no país todo e fornecemos para várias redes de supermercados. Na Expolac, vamos apresentar o quarto produto da nossa linha, um doce de leite com avelã, o primeiro do Brasil com esse ingrediente”.

Queijos finos

Os Laticínios Seritinga também vão apresentar uma novidade durante a Expolac. “Nosso lançamento é o queijo com olhaduras Terroir da Serintiga de 100 kilogramas”, conta o técnico laticinista Aurélio Vilela Arantes, que desde 2011 é sócio da marca fundada pelo tio. “Em 2008, o filho do meu tio vendeu o laticínio, que trabalhava com queijos frescos e mussarela. Quando cheguei, comecei a fazer queijos maturados e a partir de 2015 começamos a fabricar queijos finos (gouda, gruyere, emmental, prato esférico), que hoje são nosso carro-chefe”, revela.

Aurélio diz que o novo queijo é uma homenagem à cultura local. “O município de Seritinga, no Sul de Minas, tem tradição na produção de queijos finos e com olhaduras desde a vinda de dinamarqueses para a região. Com este queijo, homenageamos todos os produtores que ajudaram a construir essa história. A Expolac é um evento de grande visibilidade para os nossos produtos”, afirma, acrescentando que o Rio de Janeiro é o principal polo de comercialização da empresa.

A cultura e as relações familiares também são os pilares da marca Paladar de Minas, laticínio do município de Presidente Bernardes, na Zona da Mata Mineira. “A empresa começou com a minha mãe e meu irmão. Temos uma produção de queijos especiais que busca reforçar as características culturais e a tradição da região de Calambau (antigo nome do município)”, afirma o produtor Geraldo Maciel Júnior.

Nesta edição, o laticínio vai apresentar um novo produto da linha que associa lácteos e plantas medicinais, o queijo Guará com hortelã. A cultura regional é destacada na caixa desenhada por um artista local e na divulgação da poesia “Homenagem ao Rio Piranga”, do autor Murilo Vidigal Carneiro. “Nosso mote é ‘sabor e cultura’, acredito que essa tradição somada ao amor da nossa equipe pela produção são a fórmula do nosso sucesso”, finaliza.

Concurso gastronômico

O coordenador da Expolac, Nelson Tenchini, promete outras novidades para os visitantes da exposição. “Além dessa interação, já tradicional, entre os laticínios e o público, vamos sediar a entrega da premiação de um Concurso Gastronômico que está sendo realizado aqui em Juiz de Fora”.

Os laticínios Rocca, Seritinga e Paladar de Minas têm produtos inscritos no 45º Concurso Nacional de Produtos Lácteos, que realizará as avaliações nos dias 12 e 13/7, na [Epamig ILCT](#). A premiação será em evento aberto, no Expominas JF, na quinta-feira (14/7). As inscrições de produtos estão abertas até o dia 8/7 (confira o [regulamento](#)).