



**QUALIDADE**  
**GARANTIDA & SABOR**  
*incomparável!*



**QUEIJO COLONIAL**  
Peça e Fracionado



**QUEIJO PRATO (LANCHE)**  
Fatiado



**QUEIJO PRATO (LANCHE)**  
Peça



**QUEIJO DE COALHO**  
No Espetinho



**QUEIJO RALADO**  
500g



**QUEIJO MUSSARELA**  
Fatiado



**QUEIJO MUSSARELA**  
Em Fiapos



**QUEIJO DE COALHO**  
Peça



**QUEIJO PROVOLONE**



**QUEIJO MUSSARELA**  
Peça



**QUEIJO MUSSARELA**  
Fracionado



**QUEIJO DE COALHO**  
Fracionado



**MISTURA DE CREMES, QUEIJO E AMIDO SABOR CHEDDAR**  
400g e 1,8kg



**MISTURA DE CREMES, QUEIJO E AMIDO**  
400g e 1,8kg



**REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL**  
Bisnaga 1,8kg



**QUEIJO PARMESÃO**  
Peça

*Linha Premium*

**MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE**  
Pote 200g

**QUEIJO PROVOLONE DEFUMADO FRESCO**  
Fracionado

**QUEIJO PARMESÃO**  
Em cunha



**REQUEIJÃO CREMOSO SABOR CHEDDAR E BACON**  
Pote 200g



**REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL**  
Pote 200g



**NATA**  
Pote 300g



**NATA**  
Balde 3,6kg



**MANTEIGA SEM SAL**  
Balde 3,2kg



**MANTEIGA COMUM SEM SAL**  
Balde 3,2kg



**MANTEIGA COM SAL**  
Pote 500g



**MANTEIGA COM SAL**  
Pote 200g

# Linha Premium



Os ingredientes perfeitos para os  
paladares mais exigentes.



PREMIUM

# Queijo Parmesão Em Cunha

Queijo de origem italiana, com sabor marcante, ideal para dar um toque especial nos pratos mais elaborados. Quanto maior o tempo de maturação, mais marcantes suas características sensoriais.

REF.9828

Queijo Parmesão Cunha  
(peso variável, aproximadamente 800g)



Maturação: longa, de 6 a 12 meses.

Sabor: picante e forte.

Textura: crosta grossa, bem formada e lisa. Massa dura, compacta, granular e quebradiça.

Umidade: baixa.

Untura: seca.

Ideal para: tábuas de frios, molhos e gastronomia.

# Queijo Provolone Defumado Fresco Fracionado

Em sua produção é utilizada fumaça natural, resultando em um sabor sutil e delicioso.

REF.8587

Queijo Provolone Defumado Fresco Fracionado  
(peso variável, aproximadamente 400g)



Classificação: queijo semigordo.

Feito com: leite semidesnatado.

Sabor: acentuado e picante.

Teor de gordura: de 24 a 25%.

Umidade: média.

Ideal para: tábua de frios, sanduíches, pizzas e molho 4 queijos.

PREMIUM

# Manteiga de Primeira Qualidade Com Sal

Seja para o café da manhã ou para cozinhar seus pratos favoritos, aposte na nossa Manteiga de Primeira Qualidade Com Sal! Ela é a opção ideal para comer com pães, torradas, sanduíches, na pipoca e com um saboroso milho verde cozido.

REF. 11116

Manteiga de Primeira Qualidade  
Com Sal. (pote - peso líquido 200g)



Feito com: creme de leite puro.

Sabor: lácteo fresco e com aroma característico.

Consistência: cremosa.

Ideal para: uso gastronômico e lanches diversos.



*Queijos*

## QUEIJOS

Um dos queijos mais consumidos no mundo. Sua consistência macia e sabor levemente salgado, agradam os mais diversos paladares.



**REF.0006**

Queijo Mussarela Fatiado Interfolhado - Peça  
(peso variável, aproximadamente 2,2Kg)



**REF. 0008**

Queijo Mussarela Fatiado  
Interfolhado 150g



**REF. 8936**

Queijo Mussarela Fracionado - Peça  
(peso variável, aproximadamente 400g)



**REF. 11030**

Queijo Mussarela  
Fatiado 150g (sem interfolhador)



**REF. 11131**

Queijo Mussarela  
Fatiado 400g (sem interfolhador)



**REF. 0101**

Queijo Mussarela  
Fatiado 700g (sem interfolhador)

**REF. 0100**

Queijo Mussarela  
Fatiado 1kg (sem interfolhador)

Cor: varia do branco ao amarelado.

Derretimento: alto.

Feito com: leite pasteurizado semidesnatado.

Maturação: rápida.

Teor de gordura: de 24 a 25%.

Textura: massa elástica, semi cozida (filada) | sem crostas e olhaduras | consistência firme.

Umidade: mais alta.

Ideal para: pizzas, lasanhas e sanduíches.

# Queijo Mussarela



## QUEIJOS

REF. 9292

Queijo Mussarela - Peça  
(peso variável, aproximadamente 5kg)



REF.10834

Queijo Mussarela - Peça  
(peso variável, aproximadamente 4Kg)

REF. 0004

Queijo Mussarela - Peça  
(peso variável, aproximadamente 2,4kg)

REF.9999

Queijo Mussarela em Fiapos  
(peso variável, aproximadamente 1,2kg)



Cor: varia do branco ao amarelado.

Derretimento: alto.

Feito com: leite pasteurizado semidesnatado.

Maturação: rápida.

Teor de gordura: de 24 a 25%.

Textura: massa elástica, semi cozida (filada) | sem crostas e olhaduras | consistência firme.

Umidade: mais alta.

Ideal para: pizzas, lasanhas e sanduíches.

## QUEIJOS

Uma das variedades de queijo mais consumida pelos brasileiros. Podendo ser utilizada em inúmeras receitas.

REF.0005

Queijo Prato (Lanche) Fatiado Interfolhado - Peça (peso variável, aproximadamente 2,2Kg)



REF. 11165

Queijo Prato (Lanche) Fatiado 150g (sem interfolhador)

REF. 11143

Queijo Prato (Lanche) Fatiado 400g (sem interfolhador)

Cor: tom mais amarelado (corante).  
Derretimento: baixo  
Feito com: leite pasteurizado integral.  
Maturação: 25 dias.  
Teor de gordura: de 25 a 27%.  
Textura: compacta | massa prensada.  
Umidade: baixa.  
Ideal para: sanduíches e frituras na chapa.

# Queijo Prato Lanche



QUEIJOS

REF. 9300

Queijo Prato (Lanche) - Peça  
(peso variável, aproximadamente 5kg)



REF. 0001

Queijo Prato (Lanche) - Peça  
(peso variável, aproximadamente 2,6kg)

Cor: tom mais amarelado (corante).  
Derretimento: baixo  
Feito com: leite pasteurizado integral.  
Maturação: 25 dias.  
Teor de gordura: de 25 a 27%.  
Textura: compacta | massa prensada.  
Umidade: baixa.  
Ideal para: sanduíches e frituras na chapa.

## QUEIJOS

Ótimo para ser consumido em uma roda de amigos, acompanhado de vinho tinto. Muito utilizado na culinária, sobretudo em aperitivos, risotos, macarrões e outras massas.



REF.0470

Queijo Colonial Embalado  
(peso variável, aproximadamente 800g)

REF.0471

Queijo Colonial Fracionado  
(peso variável, aproximadamente 400g)

Cor: amarelada (corante)

Feito com: leite pasteurizado integral.

Teor de gordura: de 25 a 27%.

Textura: massa prensada | consistência cremosa | pode apresentar olhaduras leves.

Ideal para: sanduíches e tábuas de frios.

# Queijo Parmesão



QUEIJOS

Queijo de origem italiana, com sabor marcante, ideal para dar um toque especial nos pratos mais elaborados. Quanto maior o tempo de maturação, mais marcantes suas características sensoriais.



REF.9562

Queijo Parmesão  
(peso variável, aproximadamente 5kg)

Cor: amarelo-palha

Maturação: longa, de 6 a 12 meses.

Sabor: picante e forte.

Textura: crosta grossa, bem formada e lisa | massa dura, compacta, granular e quebradiça.

Umidade: baixa.

Untura: seca.

Ideal para: sanduíches e tábuas de frios.

## QUEIJOS

Com sabor intenso e delicioso, é muito apreciado no acompanhamento de molhos de tomate, massas, gratinados e risotos.



REF. 8221

Queijo Ralado  
(peso variável, aproximadamente 500g)

Cor: amarelada (corante).

Feito com: queijos tropicais e parmesão ralado.

Maturação: acima de 3 meses.

Sabor e aroma: acentuados.

Umidade: baixa (35%)

Ideal para: Acompanhamento de massas e outros pratos.

# Queijo Provolone Fresco Defumado



QUEIJOS

Queijo de massa fermentada, filada e defumada, com textura variável mas geralmente sólida e compacta ao corte. Possui formato de um cilindro alongado.



REF. 8114

Queijo Provolone Fresco Defumado  
(peso variável, aproximadamente 5kg)

Cor: amarelo dourado (característico da defumação).

Derretimento: fácil.

Sabor: defumado e picante.

Teor de gordura: de 24 a 25%.

Textura: crosta fina | massa lisa e variável, geralmente sólida e compacta ao corte.

Ideal para: Tábuas de frios, sanduíches, lanches e molhos.

## QUEIJOS

Queridinho nos churrascos e momentos de descontração, o Queijo de Coalho tem uma boa resistência ao calor, sendo ideal para fazer na grelha ou na chapa. É um queijo sem maturação e com prazo de validade reduzido.



REF. 9175

Queijo Coalho - Peça  
(peso variável, aproximadamente 2,6kg)



REF. 9687

Queijo Coalho Fracionado - Peça  
(peso variável, aproximadamente 400g)

Cor: varia de branco a amarelado.

Derretimento: baixo.

Feito com: leite semidesnatado pasteurizado.

Teor de gordura: de 24 a 25%.

Ideal para: assar em espetinhos ou na chapa.

# Queijo Coalho

mandaká  
alimentos

QUEIJOS

REF.10441

Queijo Coalho no Espetinho - Peça  
(peso variável, aproximadamente 400g)  
\*contém 6 espetos



Cor: varia de branco a amarelado.

Derretimento: baixo.

Feito com: leite semidesnatado pasteurizado.

Teor de gordura: de 24 a 25%.

Ideal para: assar em espetinhos ou na chapa.



Mistura  
Cremes<sup>de</sup>

# Mistura de Cremes, Queijo e Amido

**mandaká**  
alimentos

**MISTURA DE CREMES**

A Mistura de Cremes, Queijo e Amido é produzida para resistir às altas temperaturas sem alterar suas características e sabor. É uma ótima opção para levar mais cremosidade a recheios, massas, pizzas e outros pratos que vão ao forno.

**REF. 0036**

Mistura de Cremes, Queijo e Amido (peso líquido 1,8kg) - Bismaga



**REF. 0468**

Mistura de Cremes, Queijo e Amido (peso líquido 400g) - Bismaga



Sabor: suave.  
Textura: pastosa.  
Ideal para: recheios e gastronomia.





Requeijões

## REQUEIJÕES

O Requeijão Cremoso é um produto de origem brasileira, suave e delicioso. Muito utilizado nas refeições matinais, o Requeijão Cremoso Tradicional apresenta certa similaridade com os queijos processados, embora seja produzido a partir da massa fresca, diferente dos processados que são produzidos a partir de queijos.



REF. 9699

Requeijão Cremoso Tradicional  
(peso líquido 200g) - Copo

Cor: varia do branco ao creme.

Feito com: massa fresca coalhada, leite e creme de leite.

Textura: cremosa.

Ideal para: lanches e gastronomia.

# Requeijão Cremoso Tradicional



REQUEIJÕES



REF. 9700

Requeijão Cremoso Tradicional  
(peso líquido 1,8kg) - Bisnaga

Cor: varia do branco ao creme.

Feito com: massa fresca coalhada, leite e creme de leite.

Textura: cremosa.

Ideal para: lanches e gastronomia.



# Requeijão Cremoso Sabor Cheddar e Bacon

## REQUEIJÕES

Elaborado a partir de ingredientes selecionados, nosso Requeijão Cremoso Sabor Cheddar e Bacon traz um sabor especial para o seu dia a dia. Além do sabor inconfundível do queijo cheddar, também possui um toque especial de bacon. Fica delicioso em hambúrgueres e outros sanduíches, além disso, graças a sua consistência é ideal para acompanhar porções de fritas e outros petiscos.



REF. 9838

Requeijão Cremoso Sabor Cheddar e Bacon  
(peso líquido 200g) - Copo

Cor: laranja.

Feito com: massa fresca coalhada, leite e creme de leite.

Sabor: Cheddar e Bacon

Textura: cremosa.

Ideal para: lanches.



*Manteigas*

## MANTEIGAS

Sua cremosidade e sabor delicioso, garantem sua utilização no cozimento de alimentos para quem busca um sabor a mais ao prato.



REF. 11091

Manteiga Comum Sem Sal  
(peso líquido 3,2kg) - Balde

Feito com: creme de soro de leite.  
Teor de gordura: no mínimo 80%.  
Ideal para: fabricação de panificados e confeitaria.

# Manteiga Sem Sal



MANTEIGAS

Muito utilizada na panificação e confeitaria,  
agregando sabor e consistência aos pratos.



REF. 11090

Manteiga sem Sal  
(peso líquido 3,2kg) - Balde

Feito com: creme de leite.  
Teor de gordura: no mínimo 82%.  
Ideal para: fabricação de panificados e confeitaria.

## MANTEIGAS

Perfeita para consumir com pães, torradas ou biscoitos. Podendo também ser utilizada em diversas receitas.



REF.10962

Manteiga Com Sal  
(peso líquido 500g) - Pote



REF.10638

Manteiga Com Sal  
(peso líquido 200g) - Pote

Feito com: creme de leite.

Teor de gordura: no mínimo 80%

Ideal para: fabricação de panificados e lanches.



Natas

## NATAS

Além de deliciosa para os lanches, também pode ser utilizada como ingrediente em diversos pratos doces e salgados.



REF.0015

Nata (peso líquido 3,6kg) - Balde



REF.9519

Nata (peso líquido 300g) - Pote

Feito com: leite pasteurizado.

Teor de gordura: 45%.

Ideal para: lanches, chantilly, sobremesas e confeitaria



## *Institucional*

Não fabricamos simples queijos, e sim os deliciosos QUEIJOS MANDAKÁ, com sabor incomparável e qualidade garantida.

Nossa história começou com a produção artesanal de queijos feita por apenas um funcionário em uma pequena instalação construída com recursos próprios. Desde essa época, já acreditávamos no setor de lácteos como um bom negócio e aos poucos fomos ampliando nossa fábrica, adquirindo as máquinas e equipamentos necessários para produção de laticínios. Atualmente, processamos mais de 200.000 litros de leite diariamente.

Ao longo da nossa história, valorizamos os principais responsáveis pelo nosso sucesso: as pessoas. Tanto os produtores parceiros da empresa, que recebem incentivos para aumentarem suas produções e a qualidade do leite, com programas de recebimento diferenciado, financiamentos de equipamentos e vacas leiteiras, como todos os funcionários diretos e terceirizados que recebem constantes qualificações, oportunidades para crescer e desenvolver seus potenciais dentro da própria empresa.

**NOSSO OBJETIVO É PRODUZIR  
QUALIDADE PARA VOCÊ!**

# mandaká

alimentos



(54) 3310-0310

SAC MATRIZ - (54) 99933-9539

SAC FILIAL (54) 99682-0024

[mandaka.ind.br](http://mandaka.ind.br)

@mandakaalimentos



**Matriz** - Linha Mirim, 207  
Zona Rural, Nova Boa Vista/RS  
CEP: 99580-000



**Filial** - Rodovia RS 404, S/nº  
Km 10, Zona Rural Rondinha/RS  
CEP: 99590-000