



O BEM-ESTAR QUE O SEU CLIENTE PROCURA COMEÇA NA FAZENDA

Os queijos DiBúfalo são produzidos pela TAPUIO AGROPECUÁRIA, único laticínio brasileiro autorizado a exportar derivados de leite de búfala. Além de todos os selos e programas de excelência a que são submetidos os produtos em sua linha de produção, como selo de pureza ABCB, programas BPF, APPCC e PAS, a Tapuió valoriza o bem-estar animal e investe em sistemas de produção ambientalmente equilibrados, oferecendo uma linha diversificada, com queijos únicos e de alta qualidade para o público consumidor.

EL BIENESTAR QUE SU CLIENTE BUSCA COMENZO EN LA HACIENDA

Los quesos DiBúfalo son producidos por TAPUIO AGROPECUÁRIA, único láctico brasileiro autorizado a exportar derivados de leche de búfala. Además de todos los sellos y programas de excelencia a los que se somete los productos en su línea de producción, como sello de pureza ABCB, programas BPF, APPCC y PAS, Tapuió valora el bienestar animal e invierte en sistemas de producción ambientalmente equilibrados, ofreciendo una línea diversificada, con quesos únicos y de alta calidad para el público consumidor.

THE WELFARE YOU CLIENT SEEKS BEGINS AT THE FARM

DiBúfalo cheeses are produced by TAPUIO AGROPECUÁRIA, the only Brazilian dairy authorized to export milk products from buffalo milk. In addition to all the seals and programs of excellence to which the products are submitted in their production line, such as ABCB purity seal, BPF, HACCP and PAS programs, Tapuió values animal welfare and invests in environmentally balanced production systems, offering a diversified line with unique and high quality cheeses for the consuming public.



DiBúfalo



@dibufalobr
www.tapuió.com.br



**APRESENTAMOS
OS PRODUTOS
MAIS SABOROSOS
E SAUDÁVEIS
DO MERCADO,
IDEAIS PARA
A SAÚDE DO SEU
NEGÓCIO.**

INTRODUCING THE MOST FLAVORFUL
AND HEALTHY PRODUCTS OF THE MARKET.
IDEAL FOR THE HEALTH OF YOUR BUSINESS.

PRESENTAMOS LOS PRODUCTOS MAS SABOROSOS
Y SALUDABLES DEL MERCADO. IDEALES PARA
LA SALUD DEL TU NEGOCIO

DiBúfalo





The 7 DiBufalo wonders
As 7 maravilhas
Di Bufalo
Las 7 DiBufalo maravillas



Mozzarella

A legítima mozzarella é originária do sul da Itália, produzida a partir do mais puro leite de búfalas. Se apresenta plúm brilhante, de cor de porcelana, sabor suave e textura suave, sendo muito consumida in natura como aperitivo, ou utilizada in natura como petisco, ou utilizada na preparação de diversas receitas, como saladas, pizzas, massas e omeletes. É mais nutritiva se comparada a produzida com leite de vaca, possuindo 59% a mais de cálcio, 48% a mais de proteína e 40% menos colesterol. Está disponível nas versões bola, barra e manita.

Mozzarella

La legítima mozzarella es originaria del sur de Italia, producida a partir de la más pura leche de búfalas. Se presenta plúm brillante, de color de porcelana, sabor suave y textura suave, siendo muy consumida in natura como aperitivo, o utilizada in natura como petisco, o utilizada en la preparación de diversas recetas, como saladas, pizzas, pastas y omelettes. Es más nutritiva si se compara a la producida a partir de la leche de vaca, con un 59% más de calcio, un 48% más de proteína y un 40% menos de colesterol. Está disponible en las versiones pelota, barra y manita.

Mozzarella

Mozzarella balls from southern Italy produced from the purest buffalo milk. "Natural porcelain-colored bright rind, soft flavor and smooth texture, often consumed in natura as an appetizer or used in the preparation of various recipes like saladas, pizzas, pasta and omelettes, and it is more nutritious when compared to that produced with cow milk, having 59% more calcium, 48% more protein and 40% less cholesterol. Mozzarella is available in balls, bar and sliced.



Minas cheese, Curd, & Ricotta / Minas Frescal, Coalho & Ricota

Queijo Minas Frescal

Um grande pedaço de pedaço de pedaço. Sabores ricos em estímulos, no delicioso teor de cálcio e proteína, baixo teor de gordura e excelente fonte de vitaminas, apresentando ainda menor teor de gordura do que o leite para consumo in natura nos lanches, saladas e café da manhã, pode ser também encontrado em cubinhos, regado com azeite e uma pitadinha de orégano, se quiser transformar em um delicioso prato.

Coalho

Coalho é popular no Nordeste, o queijo coalho produzido com leite de búfalas possui massa branca, textura macia e sabor suave, levemente salgado, o que o diferencia do similar produzido com leite de vaca. Apresenta resistência ao calor e pode ser utilizado na chapa ou na grelha, para acompanhar pratos de carne e frango. Também pode ser utilizado em saladas e acompanhamentos, apresentando o café da manhã. Como os demais queijos produzidos com leite de búfalas, apresenta maiores teores de cálcio e proteína quando comparado com o coalho bovino.

Ricota

Trata-se de um queijo com baixíssimo teor de gordura e alto valor nutritivo, sendo muito indicado para dietas de baixa calorias. É um alimento rico em cálcio e proteínas, combinando com diferentes pratos, dos doces aos salgados, por seu sabor diferenciado e característico.

Minas Frescal

Minas Frescal is a great ally in the diets of people of peso cabreiro y rico in nutrients, with alto contenido de calcio y proteína. Tiene bajo calorías y es una excelente fuente de vitaminas, además de tener menor concentración de sal ideal para consumo in natura en los aperitivos, ensaladas y desayuno, cortado en cubitos, regado con aceite y una pizca de orégano se transforman en un delicioso plato.

Coalho

Coalho is the resident of the Northeast, cheese produced with buffalo milk has white mass, tender taste and soft flavor. It is resistant to heat, so it can be used on the grill, to accompany dishes of meat and chicken. It can also be used in salads and accompaniments, presenting the breakfast. As the other cheeses produced with buffalo milk, it has higher levels of calcium and protein in comparison with the bovine coalho.

Ricota

Ricota is a cheese with the lowest fat content and high nutritional value, being very indicated for diets of low calories, for its low fat content and characteristic.

Minas Cheese

Minas cheese is a great ally in weight-loss diets. It's rich in nutrients, with high calcium and protein content. Has low fat content and characteristic. It can be used in small cubes, by pouring some olive oil and a pinch of oregano, it transforms in a delicious appetizer.

Curd

Curd is popular in the Northeast, curd cheese produced with buffalo milk has white mass, smooth texture and soft flavor. It is resistant to heat, which makes it ideal for use on the grill, to accompany dishes of meat or roasted in sandwiches, and as breakfast side. Another cheese produced with buffalo milk, it presents greater calcium and protein content when compared with the bovine curd.

Ricotta

Cheese with low fat content and high nutritional value, and it is highly recommended for low calorie diets. A food rich in calcium and proteins, can be cut up in different sizes, from small to big, due to its unique and special flavor.

Especialies | Especiais

Bocconcini Alla Panna

Esse delicioso queijo é feito a partir do soro de coagulação da mozzarella, produzindo um creme de leite de cor branca. O resultado apresenta uma estrutura dupla, com uma matriz de creme onde estão inseridas crepêes de mozzarella. O creme é de cor branca, com uma textura cremosa e as crepêes de mozzarella são de cor branca, com uma textura firme e elástica. É mais nutritivo se comparado a produzida com leite de vaca, possuindo 59% a mais de cálcio, 48% a mais de proteína e 40% menos colesterol. Está disponível nas versões bola, barra e manita.

Burrata

O nome é derivado da palavra italiana "burro", que significa manteiga, assim, a tradução mais próxima seria de um queijo com creme. Na realidade, o queijo burrata é feito com uma envoltura de massa de mozzarella, o que o torna muito cremoso e nutritivo. É mais nutritivo se comparado a produzida com leite de vaca, possuindo 59% a mais de cálcio, 48% a mais de proteína e 40% menos colesterol. Está disponível nas versões bolinha, palito e cilindro.

Provone fresco

Provone fresco é um queijo mais sofisticado, levemente picante e com textura macia, é produzido com extrema qualidade, apresentando altos níveis de proteínas e minerais, principalmente nas versões bolinha, palito e cilindro.

Bocconcini Alla Panna

Este delicioso queijo é feito a partir do soro de coagulação da mozzarella, produzindo um creme de leite de cor branca. O resultado apresenta uma estrutura dupla, com uma matriz de creme onde estão inseridas crepêes de mozzarella. O creme é de cor branca, com uma textura cremosa e as crepêes de mozzarella são de cor branca, com uma textura firme e elástica. É mais nutritivo se comparado a produzida com leite de vaca, possuindo 59% a mais de cálcio, 48% a mais de proteína e 40% menos colesterol. Está disponível nas versões bolinha, palito e cilindro.

Burrata

O nome é derivado da palavra italiana "burro", que significa manteiga. Assim, a tradução mais próxima seria de um queijo com creme. Na realidade, o queijo burrata é feito com uma envoltura de massa de mozzarella, o que o torna muito cremoso e nutritivo. É mais nutritivo se comparado a produzida com leite de vaca, possuindo 59% a mais de cálcio, 48% a mais de proteína e 40% menos colesterol. Está disponível nas versões bolinha, palito e cilindro.

Provone fresco

Provone fresco é um queijo mais sofisticado, levemente picante e com textura macia, é produzido com extrema qualidade, apresentando altos níveis de proteínas e minerais, principalmente nas versões bolinha, palito e cilindro.

Bocconcini Alla Panna

Este delicioso queijo é feito a partir do soro de coagulação da mozzarella, produzindo um creme de leite de cor branca. O resultado apresenta uma estrutura dupla, com uma matriz de creme onde estão inseridas crepêes de mozzarella. O creme é de cor branca, com uma textura cremosa e as crepêes de mozzarella são de cor branca, com uma textura firme e elástica. É mais nutritivo se comparado a produzida com leite de vaca, possuindo 59% a mais de cálcio, 48% a mais de proteína e 40% menos colesterol. Está disponível nas versões bolinha, palito e cilindro.

Burrata

O nome é derivado da palavra italiana "burro", que significa manteiga. Assim, a tradução mais próxima seria de um queijo com creme. Na realidade, o queijo burrata é feito com uma envoltura de massa de mozzarella, o que o torna muito cremoso e nutritivo. É mais nutritivo se comparado a produzida com leite de vaca, possuindo 59% a mais de cálcio, 48% a mais de proteína e 40% menos colesterol. Está disponível nas versões bolinha, palito e cilindro.

Provone fresco

Provone fresco é um queijo mais sofisticado, levemente picante e com textura macia, é produzido com extrema qualidade, apresentando altos níveis de proteínas e minerais, principalmente nas versões bolinha, palito e cilindro.

