



**Qualidade, tradição e inovação em queijo de coalho.**

O laticínio PALLACE HALL apresenta uma linha completa de queijos de coalho desenvolvida para preservar a tradição nordestina e evoluir com técnica, padronização e inovação. Cada versão foi concebida para uma aplicação específica, unindo desempenho tecnológico, identidade regional e experiência sensorial. Do consumo diário à gastronomia especializada, a linha atende varejo, food service e distribuidores com consistência, segurança e personalidade.

#### **FRESCAL – Queijo de Coalho Fresco de Alta Umidade**

Leveza, equilíbrio e frescor no dia a dia. Produzido com elevada umidade, textura macia e sabor suave, apresenta reduzido teor de sal e gordura, preservando as características naturais do leite e oferecendo uma experiência leve e equilibrada. Ideal para consumo in natura, cafés da manhã, refeições leves e preparações com foco em bem-estar e alimentação equilibrada.

#### **TRADICIONAL – Queijo de Coalho Prensado Não Maturado**

A autenticidade do verdadeiro queijo de coalho nordestino. De textura firme, sabor marcante e estrutura típica, preserva as características clássicas do queijo de coalho tradicional. Desenvolvido para oferecer excelente desempenho térmico sem perder identidade sensorial. Ideal para assar, grelhar, fritar e protagonizar preparações regionais.

#### **ESPETINHO – Queijo de Coalho para Grelha e Braseiro**

Desenvolvido para o fogo. Elaborado com tecnologia de massa semicozida, prensagem intensificada e equilíbrio preciso de umidade, entrega alta estabilidade térmica sem perder maciez e sabor. Mantém a estrutura firme no espeto, formando crosta dourada por fora e interior macio por dentro, sem escorrer ou deformar excessivamente durante o preparo. Com aroma lácteo limpo e sabor suave, adapta-se do churrasco tradicional à gastronomia criativa. Ideal para grelha, braseiro, chapa e frigideira.

#### **DRENADO – Queijo de Coalho de Drenagem Prolongada**

A tradição do queijo de coalho em uma versão de textura mais firme e sabor mais pronunciado. Obtido por processo de drenagem prolongada, apresenta menor umidade e maior concentração dos sólidos do leite, preservando as características típicas do queijo de coalho. Ideal para tábuas, harmonizações, finalizações gastronômicas e preparações de maior valor agregado.

#### **RALADO – Queijo de Coalho para Ralar e Finalizar**

Sabor nordestino em forma de acabamento gastronômico. Desenvolvido com baixa umidade e estrutura firme, apresenta excelente rendimento no ralamento e distribuição homogênea sobre preparações quentes. Seu perfil sensorial preserva as características típicas do queijo de coalho, agregando sabor lácteo marcante, leve salinidade e textura granulada delicada. Ideal para massas, cuscuz, macaxeira, gratinados, farofas, tapiocas, pizzas e finalizações culinárias em substituição ou complemento aos queijos ralados tradicionais.

#### **FUNDENTE – Queijo de Coalho para Derreter**

O Racleto do Sertão. Concebido para derreter e transformar preparações quentes em experiências de alta cremosidade e impacto visual. Desenvolvido com tecnologia de derretimento controlado, apresenta excelente capacidade de derretimento, formando superfície dourada e interior cremoso, mantendo sabor equilibrado e estabilidade durante o aquecimento. Ideal para gratinar, rechear, finalizar preparações quentes, sanduíches, massas, carnes e aplicações gastronômicas que exigem alta performance de fusão.

#### **NEUTRO BiPropein – Queijo de Coalho Funcional de Dupla Proteína**

Equilíbrio nutricional com leveza sensorial. Produzido pela integração tecnológica entre caseína e proteínas do soro, apresenta textura homogênea, sabor suave e perfil equilibrado. Uma solução funcional desenvolvida para maximizar o aproveitamento proteico do leite com excelente versatilidade de consumo. Ideal para alimentação diária, dietas com foco nutricional e preparações leves.

#### **CREMOSO BiPropein – Queijo de Coalho Cremoso de Dupla Proteína**

Alta cremosidade com desempenho funcional. Produzido com a tecnologia exclusiva BiPropein e finalizado em cocção com manteiga da terra, apresenta textura extremamente macia e untuosa, com sabor intenso, envolvente e persistente. Combina valor nutricional elevado com experiência sensorial superior. Ideal para espalhar, rechear, finalizar preparações quentes e aplicações gastronômicas que exigem cremosidade e intensidade de sabor.

**Uma linha completa de soluções para varejo, food service e distribuição especializada.**

#### **CONTATO COMERCIAL**

**Capital:** Braga Junior (84) 98775-8958 Whatsapp

**Interior:** Marcelo Braga, (84) 98728-5861 WhatsApp

**Onde a tradição evolui com tecnologia e sabor.**