

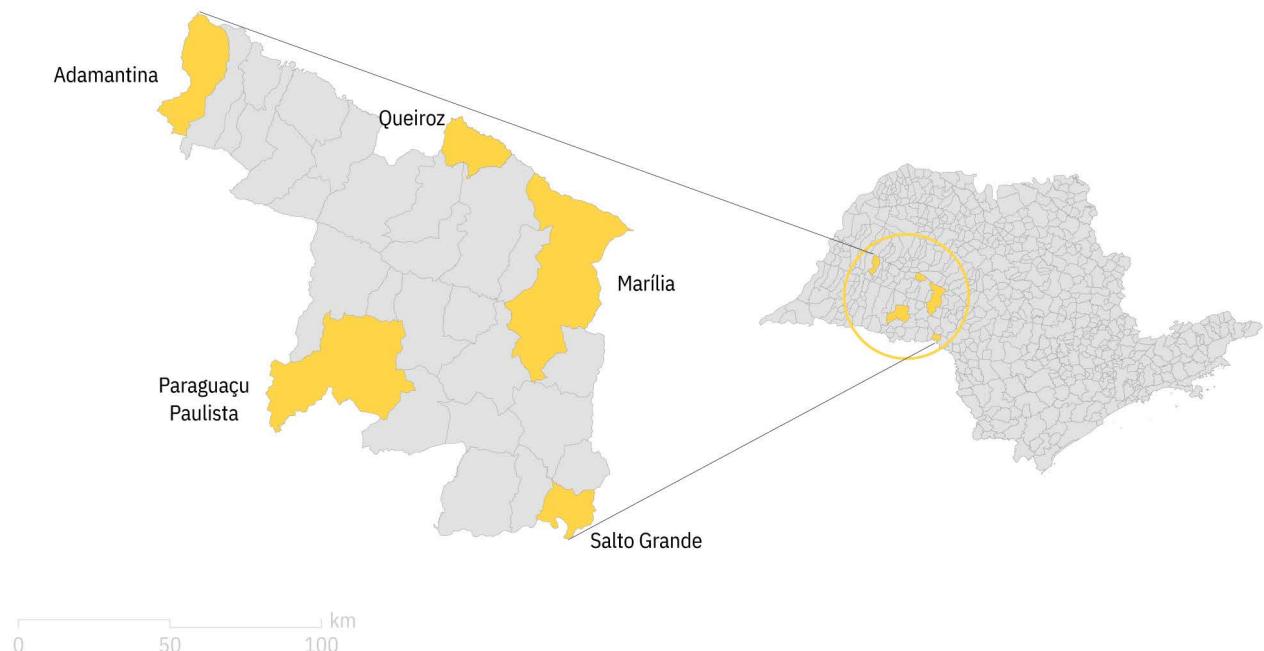


**Rotas do Queijo
de São Paulo**
ALTA PAULISTA

Parque das Cerejeiras - Paraguaçu Paulista

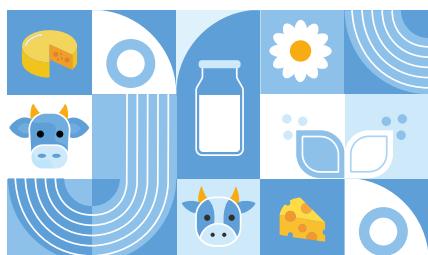
Foto: reprodução facebook @fotodelugaresaleatorios

ROTA ALTA PAULISTA



CIDADES NESTA ROTA

Adamantina
Marília
Paraguaçu Paulista
Salto Grande
Queiroz



Entre fazendas familiares e paisagens rurais, a Rota Alta Paulista revela o sabor do interior em sua forma mais autêntica. Paraguaçu Paulista, Adamantina, Tupã, Marília, Salto Grande e Queiroz formam um percurso onde a tradição do leite se transforma em queijos premiados, cafés coloniais e experiências que unem campo e mesa.

Explore sabores, histórias e hospitalidade na Rota Alta Paulista.



CONTATO:
(18) 99643-8262
www.bufalassaojoao.com.br
[@bufalassaojoao](https://www.instagram.com/bufalassaojoao)

BÚFALAS SÃO JOÃO

Paraguaçu Paulista
Sítio São João, Bairro Água do Sapé

Experiências:

Loja, degustações, visitas guiadas, cursos, almoços harmonizados, restaurante, mini-fazendinha e cavalgadas
sábado e domingo

Fundada em 2016, nasceu da experiência pessoal de sua proprietária, que descobriu no leite de búfala A2A2 uma alternativa saudável e nutritiva – e transformou essa descoberta em um negócio familiar de sucesso. Hoje, a propriedade produz 36 produtos artesanais, entre queijos, iogurtes e doces, todos feitos com leite das búfalas criadas no próprio sítio. Entre os destaques estão mozzarella, queijo fresco, coalho, ricota, parmesão, meia cura e doce de leite.



CONTATO:
(18) 99797-9100
queijosmontealegre@outlook.com
[@queijosmontealegreoficial](https://www.instagram.com/queijosmontealegreoficial)

QUEIJOS MONTE ALEGRE

Adamantina
Sítio Estrada Quatorze – Adamantina

Experiências:

Visitas guiadas, mini-fazendinha e trilhas ecológicas - **domingo**

A Queijos Monte Alegre produz há oito anos queijos artesanais de vaca e cabra, mantendo viva a tradição familiar e o amor pelo campo. A propriedade oferece um turismo rural acolhedor, com destaque para o café colonial servido aos domingos, onde os visitantes podem saborear produtos frescos e conhecer de perto a rotina da produção artesanal. Entre os produtos estão minas frescal, ricota, boursin, requeijão de corte e cremoso, queijo paulista, estrela de ouro, mussarela e mussarela defumada.



CONTATO:
(18) 99751-6815
www.leitejoia.com.br
[@leitejoia](https://www.instagram.com/@leitejoia)

LEITE JÓIA

Adamantina
Rua Quintino Bocaiúva, s/nº – Itamarati

Experiências:

Loja, degustações (simples e conduzidas), visita guiada à produção, visitas técnicas - **todos os dias**

A Leite Jóia (Adamantina) nasceu da união de famílias produtoras da Nova Alta Paulista para manter viva a tradição do leite na região. Com leite de vaca e de búfala, produz queijos artesanais como meia-cura premium, mussarela, nozinho, manta e burrata de búfala, parmesão premium, requeijão de corte e manteiga – todos sem aditivos, corantes ou conservantes. A loja reúne ainda produtos regionais como geleias, conservas, mel, vinhos e charcutaria, formando uma vitrine da gastronomia local.



CONTATO:
 (14) 99623-5832
sitiohorizonteazulmarilia@gmail.com
[@sitio.horizonte.azul](http://sitio.horizonte.azul)

SÍTIO HORIZONTE AZUL

Marília

Rod. Dona Leonor Mendes de Barros, km 302

Experiências:

Loja, degustações, mini-fazendinha e workshops

Agendamento prévio

O Sítio Horizonte Azul é uma pequena propriedade de agricultura familiar dedicada à produção de queijos artesanais premiados.

O diferencial está nas mini vacas leiteiras, criadas com manejo cuidadoso e alimentação natural, o que confere qualidade excepcional ao leite e aos queijos. Entre os destaques estão o Requeijão de Corte e os queijos Meia Cura em versões tradicionais, banhados no vinho e recheados com azeitonas – todos premiados em concursos nacionais e estaduais.



CONTATO:
 (11) 2068-9572
www.caprilsaltodopanema.com.br
@trapiche_salto_grande

CAPRIL SALTO DO PANEMA

Salto Grande

Rua João de Oliveira Negrão, 1480

Experiências:

Visitas guiadas, degustações, piqueniques, restaurante e eventos - **sábado (10:30 e 16:00)**

Às margens do Rio Paranapanema, em Salto Grande, o Capril Salto do Panema é referência na produção artesanal de queijos de cabra e no turismo gastronômico da Alta Paulista. A criação é composta por cabras Saanen P.O. (Puras de Origem), reconhecidas pela qualidade do leite, e a queijaria elabora produtos autorais como Boursin (em várias versões), Feta, Chevrotin e o premiado Caprino Romano – todos de sabor delicado e identidade marcante.



CONTATO:
 (14) 99728-3021
@queijos_flordaju

QUEIJARIA FLOR DA JU

Queiroz

Estrada Vicinal Mariano Tavares do Couto

Experiências:

Loja, degustações (simples e conduzidas), visita guiada à produção - **segunda a sábado**

A Queijaria Flor da Ju nasceu do amor pelo campo e pela tradição queijaria da Alta Paulista. A produção começou de forma artesanal, com o leite das próprias vacas e o cuidado em cada etapa do processo – do pasto ao queijo. Hoje, a Flor da Ju é reconhecida pela qualidade e pelos sabores que traduzem o terroir local, com queijos de vaca que combinam textura cremosa, maturação equilibrada e identidade regional. A marca tornou-se referência na região, unindo tradição familiar e inovação artesanal.