



Queijos dos Estados Unidos

⌵ Muito mais do que você imagina

Como comprador ou como consumidor de queijo, você provavelmente está buscando pelos melhores produtos ou ingredientes para destacar seu negócio frente a concorrência, e os Estados Unidos pode não ser o primeiro lugar que vem à mente quando se pensa em queijo. Nós convidamos você a repensar sobre o queijo dos EUA e descobrir o que faz dos Estados Unidos o melhor e mais indicado fornecedor de queijo.

Excelentes leites produzem excelentes queijos

Com mais de 9,3 milhões de vacas, os Estados Unidos produzem 94,6 milhões de toneladas de leite, fazendo-o maior país produtor de leite de vaca do mundo. Além de garantir uma comodidade superior aos seus rebanhos, os fazendeiros produtores de leite dos EUA alimentam suas vacas com uma dieta rica e nutritiva durante o ano todo. Isso permite obter um leite consistente e de alta qualidade, que por sua vez é convertido em centenas de produtos lácteos, como o queijo.

Uma herança de longa data

Sendo um país de imigrantes, muitas das nossas tradições refletem nossa herança, e uma dessas tradições é o amor pelo queijo. Utilizando receitas do Velho Mundo e métodos tradicionais, uma indústria nasceu com os primeiros colonos. Hoje, a indústria de queijo dos EUA é um centro internacional de excelência e inovação. Os Estados Unidos oferecem centenas de variedades e estilos feitos perfeitamente para atender as expectativas de clientes e consumidores, em apreciar e degustar ótimos queijos. Enquanto o queijo é essencial e amado em muitas das comidas mais preferidas do



VOCE
SABIA?

- Estados Unidos é o maior produtor mundial de queijo.
- Mesmo não sendo um participante muito ativo no passado, os Estados Unidos exportaram mais de 316 mil toneladas de queijo em 2015, tornando-o um dos maiores exportadores de queijo do mundo.
- A indústria de lácteos dos EUA, produz mais de 600 variedades de queijos, incluindo tipos europeus como cheddar, parmesão e muçarela, além de queijos originalmente americanos como monterey jack, colby e cream cheese.

Fonte: Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA).



mundo, tais como pizza e hambúrgueres, ele também pode ser adicionado como uma ótima mistura em pratos internacionais. A indústria de queijo dos EUA se orgulha de suas heranças e se esforça para inovar continuamente para atender a crescente demanda de seus clientes.

Inovações em pesquisa e tecnologia

A indústria de queijo dos Estados Unidos é reconhecida pelos seus avanços em pesquisa e tecnologia na fabricação de queijos. Um exemplo é a invenção do sistema de congelamento IQF (Individually Quick Frozen) da muçarela, que mantém o frescor do queijo e interrompe o processo de maturação, oferecendo um produto consistente e de alta qualidade para os usuários industriais e do setor de *foodservice*.

Nossa indústria está atualmente explorando técnicas inovadoras para criar queijos com teores de sódio reduzidos que atendam a altos padrões de sabor, textura, teor de umidade e de segurança de alimentos, em geral.

Produção de queijo premiada

Os produtores de queijo dos EUA competem com orgulho contra seus colegas europeus em concursos de queijo mundialmente reconhecidos e vencem constantemente. Os Estados Unidos ganharam 83 medalhas no World Cheese Awards 2015 e 247 no World Championship Cheese Contest 2016, correspondendo à 75% do total de medalhas.

Uma indústria premiada

247
Medalhas

2016 World
Championship
Cheese Contest

83 ouros, 82 pratas e
82 bronzes

83
Medalhas

2015 World
Cheese Awards

17 ouros, 28 pratas e
38 bronzes



Entregando qualidade e tranquilidade

Padrões de alta qualidade

Os Estados Unidos possuem uma longa e invejável história de uma produção segura e confiável de queijos e laticínios. Esta é uma responsabilidade que os fazendeiros produtores de leite e a indústria dos EUA, bem como os fabricantes de equipamentos e fornecedores de ingredientes, trabalham seriamente em conjunto com agências regulatórias estaduais e federais. O setor lácteo dos EUA é rigorosamente regulado pelo USDA (United States Department of Agriculture) e o FDA (Food and Drug Administration), que se certificam de que os queijos do país atendam aos mais altos padrões de higiene e qualidade do mundo.

Um Importante Fornecedor Mundial de Queijo

Quase um quarto do queijo produzido no mundo - 5 milhões de toneladas - provém dos Estados Unidos, e essa produção cresce continuamente. A contínua produção leiteira anual garante a disponibilidade do produto em qualquer época do ano. Com instalações de produção de última geração, o setor de queijos dos EUA

aumentou sua produtividade em mais de 1,1 milhão de toneladas ao longo da década passada.

De fato, devido ao excelente valor oferecido pela indústria láctea dos EUA, as exportações de queijo dispararam de 12 mil toneladas em 1991, para mais de 368 mil toneladas em 2014. Embora a dinâmica do mercado global tenha desacelerado o crescimento das exportações em 2015, os EUA, no entanto, permanecem entre um dos principais fornecedores de queijo do mundo.

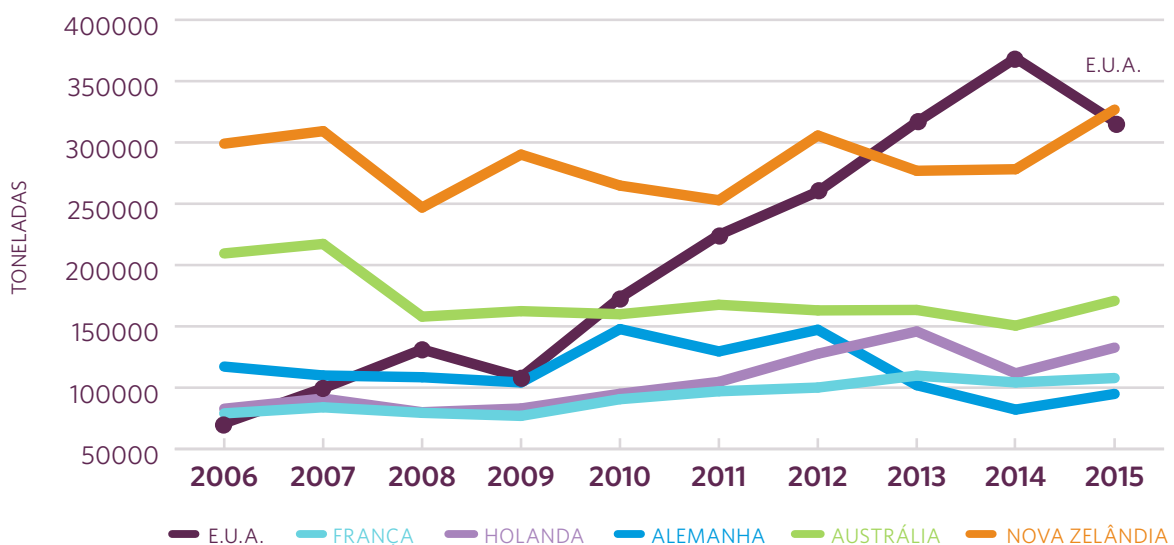
Nos últimos 15 anos, as vendas de queijo dos EUA para clientes internacionais cresceram mais de 672%. O setor de queijos dos EUA está pronto para o ritmo acelerado do ambiente empresarial de hoje, com foco no futuro e disposto a tratar os clientes internacionais como parceiros comerciais.

Embora tradicionalmente mais presente apenas na dieta ocidental, nas últimas décadas o queijo passou a fazer parte da dieta de muitas outras culturas que habitualmente não o consumiam. A demanda global por queijo continua a crescer e a indústria de queijo dos EUA está mais do que preparada para suprir esta crescente demanda.



Exportadores globais de Queijo

2006-2015



Fonte: GTIS Global Trade Atlas





Queijos dos Estados Unidos

Para nutrição e saúde

Alguns Ingredientes Simples

O queijo natural é elaborado a partir de apenas quatro ingredientes: leite, sal, cultura *starter* (bactéria benéfica) e coalho (enzima). Sendo o leite o principal ingrediente, o queijo contém muitos dos mesmos nutrientes – incluindo cálcio, proteína e fósforo. O sal é uma parte vital do processo de elaboração do queijo, uma vez que controla a umidade, textura, sabor e funcionalidade, além de agir como um conservante natural para garantir a segurança do alimento.

O queijo processado é proveniente do queijo natural e contém os mesmos nutrientes importantes, incluindo cálcio, proteínas de alta qualidade e fósforo. Ele também pode ser fortificado com cálcio extra e vitamina D. O processamento de queijo cessa o processo de maturação, para manter o sabor e a textura, criando um alimento versátil, delicioso e fácil de usar. O sal utilizado no queijo processado proporciona firmeza, sabor e potencializa a segurança do produto mediante suas qualidades naturais de conservação.

Nutrição Essencial para a Saúde

Pessoas ao redor do mundo apreciam o queijo devido ao seu excelente sabor e pelos nutrientes benéficos que este fornece. O queijo é uma importante fonte de cálcio na dieta de crianças e adultos. A maioria dos queijos age como uma excelente fonte de cálcio para suprir a necessidade diária de cálcio recomendada. O cálcio no queijo está prontamente disponível e é bem absorvido, ele auxilia no desenvolvimento e na manutenção dos dentes, ossos e no bem-estar geral.

O queijo dos EUA se diferencia por:

- Oferecer segurança e estabilidade no fornecimento
- Construir parceria significativas duradouras
- Impulsionar o crescimento dos clientes

Uma importante fonte de cálcio, o queijo também contribui para a dieta como fonte de proteínas de alta qualidade, bem como de fósforo, vitamina A e zinco. O queijo é considerado um alimento rico em nutrientes, pois proporciona alta concentração de nutriente em relação ao conteúdo calórico. O queijo também contém sódio, gordura e calorias, portanto as escolhas na dieta alimentar devem incluir uma avaliação do total de nutrientes.

Para pessoas que possuem dificuldade em digerir a lactose encontrada no leite e em outros produtos lácteos, o queijo é particularmente uma importante fonte de nutriente. Queijos naturais como cheddar, colby, monterey jack, muçarela e suíço contém baixos teores de lactose. O processo de produção do queijo naturalmente elimina a lactose durante a separação da coalhada do soro de leite. ■



ENTRE EM
CONTATO

Interessado em queijo dos EUA?

Apesar de a USDEC não fabricar ou vender produtos lácteos, nós temos orgulho de apoiar as empresas membras que os produzem. Procure no **Diretório U.S. Dairy Supplier** em ThinkUSADairy.org ou através de nosso escritório local.

USDEC – AMÉRICA DO SUL/BRASIL

t: + 55 11 2528 5829
usdec@riverglobal.net

Para saber mais informações, acesse ThinkUSADairy.org.