NOSSOS *Produtos*

Os Sabores da nossa História

Quando você para pra pensar,
é loucura dizer que já aprendeu
muita coisa só porque
tem 20 anos.

Não nos entenda mal, mas a nossa história nos orgulha tanto pela presença que construímos até aqui.
Tem algo que nos move profundamente, nos impulsiona, nos movimenta. Esse algo é quem nos tornamos.

APAIXONADOS
EMOCIONADOS
HUMANOS
FAMÍLIA

Cada queijo que produzimos nos torna imediatamente integrantes da sua família. Nos encontramos nos sabores incomparáveis de cada refeição. Nossa relação fica mais próxima, mais íntima, nosso pensamento mais coletivo e nossa motivação mais humana.
Transformamos a Friolack em nosso lar, nosso aconchego. Todos os dias recebemos centenas de pessoas em nossa casa para estar presente em milhares de lares brasileiros. Isto é a nossa paixão.

Nós somos Friolack. Seguimos produzindo novos sabores para as próximas décadas da nossa história.

Friolack

Nossa História

Tudo começou em 1991, quando o agricultor Delcio Roque Giacomini resolveu trocar a atividade de produção de grãos pela comercialização de queijo artesanal.
Ele comprava queijos nas cidades de Carazinho, Chapada, Nova Boa Vista e Santo Anônio do Planalto para revender em Porto Alegre. Acreditando neste sonho, Seu Delcio adquiriu um caminhão câmara fria para fazer suas viagens. Com o crescimento das vendas, sua vontade de crescer e qualificar seu produto falou mais alto e, com espírito arrojado, resolveu investir na industrialização de queijos.

Assim, **em 2001, fundou a Friolack,** em Arroio Bonito (distrito de Não-Me-Toque/RS), iniciando uma pequena produção com apenas 10 colaboradores.

O cuidado com a qualidade dos produtos fizeram com que a empresa logo conquistasse os consumidores, surgindo a necessidade de aumentar a produção.

Em outubro de 2005, a Friolack mudou-se para o município de Chapada/RS, onde pôde ampliar a produtividade, fabricando uma linha mais ampla de queijos.

Atualmente, os filhos do Seu Delcio: Rodrigo, Cristiano e Rafael, administram a empresa com mais de 220 colaboradores, abastecida por produtores de leite da região e tendo como combustível um novo sonho: ter o seu queijo reconhecido como o melhor do Brasil.

Ampliação

Em dezembro de 2016 a fábrica passou a operar com capacidade de 200.000 litros/dia e agora já possui projeto de ampliação para 500.000 litros/dia para cada vez mais lançar novidades e novos produtos para encher a mesa dos consumidores com o que a Friolack tem de melhor.

Queijo Mussarela

O melhor queijo do Rio Grande do Sul em 2019.

*Organização julgadora: AGL Associação Gaúcha de Laticinistas e Laticínios.

A Friolack está presente no dia a dia da sua família com o sabor irresistível que todo mundo ama.

Deixe seu dia mais feliz e sua receita deliciosa com Queijo Mussarela Friolack.

Ingredientes

Leite Pasteurizado, Cloreto de Sódio, Cloreto de Cálcio, Coagulante, Fermento Lácteo e Natamicina.

Alérgicos

CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Inteiro

≈ 5 kg

Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352339

Emb. de compra 3 un.

Altura: 125 mm
Largura: 309 mm
Comp.: 496 mm
Peso: ≈ 15,3 kg

Embalagem de venda

Altura: 100 mm
Largura: 100 mm
Comp.: 450 mm
Peso: ≈ 5 kg

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 120 dias

Paletização: base: 7 · altura: 11
Total de caixas por pallet: 77

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **97898690430032**

Inteiro

≈ 4 kg

Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352575

Emb. de compra 5un.

Altura: 155 mm
Largura: 313 mm
Comp.: 495 mm
Peso: ≈ 20,1 kg

Embalagem de venda

Altura: 130 mm
Largura: 110 mm
Comp.: 280 mm
Peso: ≈ 4 kg

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 120 dias

Paletização: base: 8 · altura: 10
Total de caixas por pallet: 80

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **97898690430049**

Inteiro

≈ 2,5 kg

Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352018

Emb. de compra 3 un.

Altura: 116 mm
Largura: 238 mm
Comp.: 308 mm
Peso: ≈ 7,6 kg

Paletização:
base: 15 · altura: 10
Total de caixas por pallet: 150

Emb. de compra 8 un.

Altura: 217 mm
Largura: 255 mm
Comp.: 408 mm
Peso: ≈ 20,3 kg

Paletização:
base: 10 · altura: 6
Total de caixas por pallet: 60

Emb. de venda

Altura: 90 mm
Largura: 90 mm
Comp.: 235 mm
Peso: ≈ 2,5 kg

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 120 dias

DUN14 • (Cód. de barras da caixa 3 un.): **97898951352967**
(Cód. de barras da caixa 8 un.): **97898951352011**

Queijo Mussarela

O melhor queijo do Rio Grande do Sul em 2019.

*Organização julgadora: AGL Associação Gaúcha de Laticinistas e Laticínios.

Com textura macia, é utilizado em uma grande variedade de receitas, principalmente em sanduíches e pizzas, pela facilidade em que ele derrete quando exposto ao calor.

Ingredientes

Leite Pasteurizado, Cloreto de Sódio, Cloreto de Cálcio, Coagulante, Fermento Lácteo e Natamicina.

Alérgicos

CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Fatiado Interfolhado — 2 kg — 7898951352025

Emb. de compra 3 un.

Altura: 116 mm
Largura: 238 mm
Comp.: 308 mm
Peso: ≈ 6,1 kg

Paletização:
base: 15 · altura: 10
Total de caixas por pallet: 150

Emb. de compra 8 un.

Altura: 217 mm
Largura: 255 mm
Comp.: 408 mm
Peso: ≈ 16,3 kg

Quantidade de caixas:
base: 10 · altura: 6
Total de caixas por pallet: 60

Emb. de venda

Altura: 100 mm
Largura: 100 mm
Comp.: 220 mm
Peso: 2 kg

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 120 dias

DUN14 • (Cód. de barras da caixa 3 unidades): **97898951352974**
(Cód. de barras da caixa 8 unidades): **17898951352022**

Fatiado — 1 kg — 7898951352612

Emb. de compra 16 un.

Altura: 237 mm
Largura: 236 mm
Comp.: 472 mm
Peso: ≈ 16,4 kg

Paletização: base: 10 · altura: 6
Total de caixas por pallet: 60

Embalagem de venda

Altura: 50 mm
Largura: 140 mm
Comp.: 250 mm
Peso: 1 kg

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 80 dias

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **17898951352619**

Fatiado — 400 g — 7898951352636

Emb. de compra 12 un.

Altura: 104 mm
Largura: 242 mm
Comp.: 472 mm
Peso: ≈ 5 kg

Paletização:
base: 10 · altura: 10
Total de caixas por pallet: 100

Emb. de compra 40 un.

Altura: 237 mm
Largura: 236 mm
Comp.: 472 mm
Peso: ≈ 16,4 kg

Paletização:
base: 10 · altura: 6
Total de caixas por pallet: 60

Emb. de venda

Altura: 45 mm
Largura: 100 mm
Comp.: 120 mm
Peso: 400 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 120 dias

DUN14 • (Cód. de barras da caixa 12 unidades): **97898951352998**
(Cód. de barras da caixa 40 unidades): **17898951352633**

Fatiado — 150 g — 7898951352629

Emb. de compra 16 un.

Altura: 116 mm
Largura: 238 mm
Comp.: 308 mm
Peso: ≈ 3,1 kg

Paletização:
base: 10 · altura: 9
Total de caixas por pallet: 90

Emb. de compra 72 un.

Altura: 210 mm
Largura: 300 mm
Comp.: 490 mm
Peso: ≈ 11,3 kg

Paletização:
base: 7 · altura: 6
Total de caixas por pallet: 42

Emb. de venda

Altura: 15 mm
Largura: 100 mm
Comp.: 115 mm
Peso: 150 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 120 dias

DUN14 • (Cód. de barras da caixa 16 unidades): **97898951352981**
(Cód. de barras da caixa 72 unidades): **17898951352626**

Queijo Prato (Lanche)

Eleito o melhor queijo do Rio Grande do Sul em 2015, 2016 e 2018, o segundo melhor queijo do Brasil em 2016 e o terceiro melhor queijo do RS em 2019.

*Organização julgadora: AGL Associação Gaúcha de Laticinistas e Laticínios.

O Queijo Prato é o segundo queijo mais consumido no Brasil, sendo muito utilizado em lanches e sanduíches.

Ingredientes

Leite Pasteurizado, Cloreto de Sódio, Corante de Urucum, Cloreto de Cálcio, Coagulante, Fermento Lácteo Nitrato de Sódio e Natamicina.

Alérgicos

CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Inteiro

≈ 5 kg

Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352346

Emb. de compra 3 un.

Altura: 125 mm
Largura: 309 mm
Comp.: 496 mm
Peso: ≈ 15,3 kg

Embalagem de venda

Altura: 100 mm
Largura: 100 mm
Comp.: 490 mm
Peso: ≈ 5 kg

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 120 dias (após maturação)

Paletização: base: 7 · altura: 10
Total de caixas por pallet: 70

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **97898690430070**

Inteiro

≈ 2,5 kg

Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352049

Emb. de compra 8 un.

Altura: 217 mm
Largura: 255 mm
Comp.: 408 mm
Peso: ≈ 20,3 kg

Embalagem de venda

Altura: 100 mm
Largura: 100 mm
Comp.: 250 mm
Peso: ≈ 2,5 kg

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 80 dias (após maturação)

Paletização: base: 10 · altura: 5
Total de caixas por pallet: 50

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **97898951352028**

Queijo Prato (Lanche)

Eleito o melhor queijo do Rio Grande do Sul em 2015, 2016 e 2018, o segundo melhor queijo do Brasil em 2016 e o terceiro melhor queijo do RS em 2019.

*Organização julgadora: AGL Associação Gaúcha de Laticinistas e Laticínios.

Ideal para o lanche da tarde, no encontro com os amigos você pode criar cardápios que agradam todos os paladares.

Ingredientes

Leite Pasteurizado, Cloreto de Sódio, Corante de Urucum, Cloreto de Cálcio, Coagulante, Fermento Lácteo Nitrato de Sódio e Natamicina.

Alérgicos

CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Fatiado Interfolhado — 2 kg — 7898951352056

Emb. de compra 3 un.

Altura: 116 mm
Largura: 238 mm
Comp.: 308 mm
Peso: ≈ 6,1 kg

Paletização:
base: 15 · altura: 10
Total de caixas por pallet: 150

Emb. de compra 8 un.

Altura: 217 mm
Largura: 255 mm
Comp.: 408 mm
Peso: ≈ 16,3 kg

Paletização:
base: 10 · altura: 6
Total de caixas por pallet: 60

Emb. de venda

Altura: 100 mm
Largura: 100 mm
Comp.: 210 mm
Peso: 2 kg

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 120 dias (após maturação)

DUN14 • ((Cód. de barras da caixa 3 unidades): **97898690430056**
(Cód. de barras da caixa 8 unidades): **17898951352053**

Fatiado — 1 kg — 7898951352599

Emb. de compra 16 un.

Altura: 237 mm
Largura: 236 mm
Comp.: 472 mm
Peso: ≈ 16,4 kg

Paletização: base: 10 · altura: 6
Total de caixas por pallet: 60

Embalagem de venda

Altura: 45 mm
Largura: 110 mm
Comp.: 230 mm
Peso: 1 kg

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 80 dias (após maturação)

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **17898951352596**

Fatiado — 400 g — 7898951352605

Emb. de compra 12 un.

Altura: 104 mm
Largura: 242 mm
Comp.: 472 mm
Peso: ≈ 5,1 kg

Paletização:
base: 10 · altura: 10
Total de caixas por pallet: 100

Emb. de compra 40 un.

Altura: 237 mm
Largura: 236 mm
Comp.: 472 mm
Peso: ≈ 16,4 kg

Paletização:
base: 10 · altura: 6
Total de caixas por pallet: 60

Emb. de venda

Altura: 45 mm
Largura: 100 mm
Comp.: 120 mm
Peso: 400 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 80 dias (após maturação)

DUN14 • (Cód. de barras da caixa 12 unidades): **97898690430018**
(Cód. de barras da caixa 40 unidades): **17898951352602**

Fatiado — 150 g — 7898951352520

Emb. de compra 20 un.

Altura: 116 mm
Largura: 238 mm
Comp.: 308 mm
Peso: ≈ 3,1 kg

Paletização:
base: 15 · altura: 10
Total de caixas por pallet: 150

Emb. de compra 72 un.

Altura: 210 mm
Largura: 300 mm
Comp.: 490 mm
Peso: ≈ 11,3 kg

Paletização:
base: 7 · altura: 6
Total de caixas por pallet: 42

Emb. de venda

Altura: 15 mm
Largura: 100 mm
Comp.: 115 mm
Peso: 150 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 80 dias (após maturação)

DUN14 • (Cód. de barras da caixa 20 unidades): **97898990430001**
(Cód. de barras da caixa 72 unidades): **17898951352527**

Queijo Prato (Cobocó)

O Queijo Prato Cobocó Friolack é ideal para acompanhar lanches, ser servido em tábuas e ser consumido derretido.

Com uma consistência macia e sabor amanteigado é delicioso!

Harmonize com vinho tinto seco ou cervejas do tipo Export e Vienna Lager.

Ingredientes

Leite Pasteurizado, Cloreto de Sódio, Cloreto de Cálcio, Coagulante, Corante de Urucum, Fermento Lácteo, Nitrato de Sódio e Natamicina.

Alérgicos

CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Meia Lua

≈ 600 g

Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352658

Emb. de compra 10 un.

Altura: 104 mm
Largura: 242 mm
Comp.: 472 mm
Peso: ≈ 6,3 kg

Embalagem de venda

Altura: 75 mm
Largura: 75 mm
Comp.: 145 mm
Peso: ≈ 600 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 120 dias (após maturação)

Paletização: base: 15 • altura: 10
Total de caixas por pallet: 150

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **97898690430247**

Queijo Provolone

Eleito o melhor queijo do Rio Grande do Sul em 2019.

*Organização julgadora: AGL Associação Gaúcha de Laticinistas e Laticínios.

O Queijo Provolone Friolack é perfeito para os seus melhores momentos. Puro, temperado, ralado, gratinado, na composição de molhos, lanches e sanduíches.

Ingredientes

Leite Pasteurizado, Cloreto de Sódio, Cloreto de Cálcio, Coagulante, Fermento Lácteo e Natamicina.

Alérgicos

CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Inteiro

≈ 5 kg

Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352735

Emb. de compra 2 un.

Altura: 125 mm
Largura: 309 mm
Comp.: 496 mm
Peso: ≈ 10,3 kg

Embalagem de venda

Diâmetro: 100 mm
Comp.: 450 mm
Peso: ≈ 5 kg

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 180 dias (após maturação)

Paletização: base: 7 · altura: 10
Total de caixas por pallet: 70

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **97898690430155**

Inteiro

≈ 1 kg

Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352834

Emb. de compra 5 un.

Altura: 104 mm
Largura: 242 mm
Comp.: 472 mm
Peso: ≈ 5,3 kg

Embalagem de venda

Diâmetro: 55 mm
Comp.: 220 mm
Peso: ≈ 1 kg

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 180 dias (após maturação)

Paletização: base: 7 · altura: 15
Total de caixas por pallet: 105

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **97898690430261**

Inteiro

≈ 400 g

Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352728

Emb. de compra 12 un.

Altura: 116 mm
Largura: 238 mm
Comp.: 308 mm
Peso: ≈ 5,1 kg

Embalagem de venda

Diâmetro: 35 mm
Comp.: 150 mm
Peso: ≈ 400 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 180 dias (após maturação)

Paletização: base: 15 · altura: 7
Total de caixas por pallet: 105

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **97898690430186**

Queijo Provolone

Eleito o melhor queijo do Rio Grande do Sul em 2019.

*Organização julgadora: AGL Associação Gaúcha de Laticinistas e Laticínios.

Ideal para tábua de frios, como aperitivo e combinado com os mais diversos vinhos. Pode ser usado em uma variedade de pratos, então abuse da sua criatividade.

Ingredientes

Leite Pasteurizado, Cloreto de Sódio, Cloreto de Cálcio, Coagulante, Fermento Lácteo e Natamicina.

Alérgicos

CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Fracionado

≈ 450 g

Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352773

Emb. de compra 16 un.

Altura: 104 mm
Largura: 242 mm
Comp.: 472 mm
Peso: ≈ 7,5 kg

Paletização: base: 15 · altura: 7
Total de caixas por pallet: 105

Embalagem de venda

Diâmetro: 100 mm
Altura: 40 mm
Peso: ≈ 450 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 180 dias (após maturação)

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **97898690430179**

Fatiado

150 g

7898951352766

Emb. de compra 20 un.

Altura: 116 mm
Largura: 238 mm
Comp.: 308 mm
Peso: ≈ 3,1 kg

Paletização:
base: 15 · altura: 10
Total de caixas por pallet: 150

Emb. de compra 72 un.

Altura: 210 mm
Largura: 300 mm
Comp.: 490 mm
Peso: ≈ 11,3 kg

Paletização:
base: 7 · altura: 6
Total de caixas por pallet: 42

Emb. de venda

Altura: 20 mm
Largura: 100 mm
Comp.: 110 mm
Peso: 150 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 150 dias (após maturação)

DUN14 • (Cód. de barras da caixa 20 unidades): **97898690430162**
(Cód. de barras da caixa 72 unidades): **17898951352763**

Queijo Coalho

O Queijo Coalho Tradicional foi eleito o melhor queijo do Rio Grande do Sul em 2016, 2017 e 2019.

*Organização julgadora: AGL Associação Caúcha de Laticinistas e Laticínios.

Conquistando os brasileiros, agora a Friolack apresenta uma nova versão: Queijo Coalho com Orégano.

Um produto muito prático que pode ser consumido puro, assado ou tostado.

Ingredientes

Tradicional: Leite Pasteurizado, Cloreto de Sódio, Cloreto de Cálcio, Coagulante e Natamicina.
Orégano: Leite Pasteurizado, Cloreto de Sódio, Cloreto de Cálcio, Coagulante, Liofilizado de Orégano e Natamicina.

Alérgicos

CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Inteiro

≈ 2,5 kg

Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352209

Emb. de compra 8 un.

Altura: 217 mm
Largura: 255 mm
Comp.: 408 mm
Peso: ≈ 20,3 kg

Embalagem de venda

Altura: 100 mm
Largura: 85 mm
Comp.: 250 mm
Peso: ≈ 2,5 kg

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 90 dias

Paletização: base: 10 · altura: 6
Total de caixas por pallet: 60

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **97898690430025**

Fracionado

≈ 430 g

Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352308

Emb. de compra 16 un.

Altura: 104 mm
Largura: 242 mm
Comp.: 472 mm
Peso: ≈ 7,2 kg

Embalagem de venda

Altura: 35 mm
Largura: 100 mm
Comp.: 105 mm
Peso: ≈ 430 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 90 dias

Paletização: base: 15 · altura: 10
Total de caixas por pallet: 150

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **97898690430094**

Palito

≈ 425 g

Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352674

Emb. de compra 12 un.

Altura: 104 mm
Largura: 242 mm
Comp.: 472 mm
Peso: ≈ 5,4 kg

Embalagem de venda

Altura: 25 mm
Largura: 150 mm
Comp.: 215 mm
Peso: ≈ 425 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 90 dias

Paletização: base: 15 · altura: 10
Total de caixas por pallet: 150

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **97898690430100**

Palito (orégano)

≈ 425 g

Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352681

Emb. de compra 12 un.

Altura: 104 mm
Largura: 242 mm
Comp.: 472 mm
Peso: ≈ 5,4 kg

Embalagem de venda

Altura: 25 mm
Largura: 150 mm
Comp.: 215 mm
Peso: ≈ 425 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 90 dias

Paletização: base: 15 · altura: 10
Total de caixas por pallet: 150

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **17898951352688**

Queijo Colonial

Eleito o melhor queijo do Rio Grande do Sul em 2019.

*Organização julgadora: AGL Associação Gaúcha de Laticinistas e Laticínios.

Queijo de produção artesanal, para deixar água na boca de todos que amam essa iguaria.

Para você desfrutar ainda mais nossos queijos, temos o queijo colonial temperado com orégano e com ervas finas.

Ingredientes

Tradicional: Leite Pasteurizado, Cloreto de Sódio, Cloreto de Cálcio, Nitrato de Sódio, Coagulante, Corante de Urucum, Fermento Lácteo e Natamicina.
Orégano: Leite Pasteurizado, Cloreto de Sódio, Cloreto de Cálcio, Nitrato de Sódio, Liofilizado de Orégano, Coagulante, Corante de Urucum, Fermento Lácteo e Natamicina.
Orégano: Leite Pasteurizado, Cloreto de Sódio, Cloreto de Cálcio, Nitrato de Sódio, Liofilizado de Ervas Finas, Coagulante, Corante de Urucum, Fermento Lácteo e Natamicina.

Alérgicos

CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Meia Lua Tradicional

≈ 600 g

Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352087

Emb. de compra 10 un.

Altura: 104 mm
Largura: 242 mm
Comp.: 472 mm
Peso: ≈ 6,3 kg

Embalagem de venda

Altura: 70 mm
Largura: 65 mm
Comp.: 145 mm
Peso: ≈ 600 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 120 dias (após maturação)

Paletização: base: 10 · altura: 10
Total de caixas por pallet: 100

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **97898690430193**

Meia Lua Orégano

≈ 600 g

Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352186

Emb. de compra 10 un.

Altura: 104 mm
Largura: 242 mm
Comp.: 472 mm
Peso: ≈ 6,3 kg

Embalagem de venda

Altura: 70 mm
Largura: 65 mm
Comp.: 145 mm
Peso: ≈ 600 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 120 dias (após maturação)

Paletização: base: 10 · altura: 10
Total de caixas por pallet: 100

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **97898690430216**

Meia Lua Ervas Finas

≈ 600 g

Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352193

Emb. de compra 10 un.

Altura: 104 mm
Largura: 242 mm
Comp.: 472 mm
Peso: ≈ 6,3 kg

Embalagem de venda

Altura: 70 mm
Largura: 65 mm
Comp.: 145 mm
Peso: ≈ 600 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 120 dias (após maturação)

Paletização: base: 10 · altura: 10
Total de caixas por pallet: 100

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **97898690430209**

Queijo Parmesão Cunha

Lançamento de dar água na boca!

Extremamente saboroso, o Queijo Parmesão Cunha Friolack é para você degustar sempre que desejar. Ideal para aperitivos, pizzas e acompanhamentos de seus pratos preferidos.

Ingredientes

Leite Pasteurizado Semidesnatado, Cloreto de Sódio, Cloreto de Cálcio, Quimosina, Fermento Lácteo e Natamicina.

Alérgicos

CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Triangular

≈ 220 g

Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352940

Emb. de compra 12 un.

Altura: 110 mm
Largura: 120 mm
Comp.: 365 mm
Peso: ≈ 2,8 kg

Paletização: base: 25 • altura: 12
Total de caixas por pallet: 300

Embalagem de venda

Altura: 50 mm
Largura: 55 mm
Comp.: 95 mm
Peso: ≈ 220 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 120 dias (após maturação)

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **97898951352943**

Queijo Minas Padrão

O Queijo Minas Padrão Friolack tem textura macia e suave. O Sabor é bem característico, ideal para consumir no café da manhã, puro, com pão e muito mais.

Na culinária pode ser utilizado para o preparo de pães de queijo, risoles e outros salgados.

Ingredientes

Leite Pasteurizado, Cloreto de Sódio, Cloreto de Cálcio, Coagulante, Fermento Lácteo, Nitrato de Sódio e Natamicina.

Alérgicos

CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Meia Lua

≈ 600 g

Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352841

Emb. de compra 10 un.

Altura: 104 mm
Largura: 242 mm
Comp.: 472 mm
Peso: ≈ 6,3 kg

Embalagem de venda

Altura: 75 mm
Largura: 75 mm
Comp.: 145 mm
Peso: ≈ 600 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 120 dias (após maturação)

Paletização: base: 15 • altura: 10
Total de caixas por pallet: 150

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **97898690430254**

Queijo Ralado

Queijo Ralado Friolack. Bem soltinho, é o complemento perfeito para diversas receitas, além de derreter e gratinar com mais facilidade.

Ele enriquece o sabor de massas, risotos, sopas, salgados, ou seja, é indispensável na sua cozinha.

Ingredientes

Queijo Tropical, Queijo Parmesão, Antiaglutinante, Celulose Microcristalina e Conservador Ácido Sórbico.

Alérgicos

CONTÉM DERIVADOS DE LEITE
CONTÉM LACTOSE.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Ralado — 500 g — 7898951352896

Emb. de compra 20 un.

Altura: 217 mm
Largura: 255 mm
Comp.: 408 mm
Peso: ≈ 10,2 kg

Embalagem de venda

Altura: 15 mm
Largura: 160 mm
Comp.: 260 mm
Peso: 500 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 150 dias

Paletização base: 10 · altura: 6
Total de caixas por pallet: 60

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **97898951352899**

Ralado — 40 g — 7898951352889

Emb. de compra 25 un.

Altura: 186 mm
Largura: 219 mm
Comp.: 321 mm
Peso: ≈ 10,2 kg

Embalagem de venda

Altura: 5 mm
Largura: 110 mm
Comp.: 150 mm
Peso: 40 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 150 dias

Paletização: base: 15 · altura: 7
Total de caixas por pallet: 105

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **97898951352882**

Requeijão Cremoso

Ideal para dar cremosidade a receitas e recheios de massas.

Também é utilizado para incrementar torradas, bolachas, pães, biscoitos e na culinária.

Ingredientes

Massa Coalhada (Leite Pasteurizado, Cloreto de Cálcio, Coagulante e Fermento Lácteo), Creme de Leite, Mistura de Ingredientes e Estabilizantes (Concentrado Proteico de Soro de Leite e Concentrado Proteico de Leite; Estabilizantes Tetrapirofosfato de Sódio, Hexametafosfato de Sódio e Tripolifosfato de Sódio), Ácido Láctico, Sorbato de Potássio e Nisina.

Alérgicos

CONTÉM LEITE E DERIVADOS.
CONTÉM LACTOSE.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Tradicional

500 g

7898690430329

Emb. de compra 6 un.

Altura: 125 mm
Largura: 215 mm
Comp.: 325 mm
Peso: ≈ 3,1 kg

Embalagem de venda

Diâmetro: 100 mm
Altura: 110 mm
Peso: 500 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 90 dias

Paletização: base: 15 · altura: 10
Total de caixas por pallet: 150

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **17898690430326**

Requeijão Cremoso

É um produto verdadeiramente brasileiro, de consistência bem cremosa e paladar suave.

A Friolack possui 3 versões de requeijões: tradicional, cheddar e light. Para que todo mundo possa curtir e aproveitar essa experiência de sabor.

Ingredientes

Tradicional: Massa Coalhada (Leite Pasteurizado, Cloreto de Cálcio, Coagulante e Fermento Lácteo), Creme de Leite, Mistura de Ingredientes e Estabilizantes (Concentrado Proteico de Soro de Leite e Concentrado Proteico de Leite; Estabilizantes Tetrapirofosfato de Sódio, Hexametafosfato de Sódio e Tripolifosfato de Sódio), Ácido Láctico, Sorbato de Potássio e Nisina. **Light:** Massa Coalhada (Leite Pasteurizado, cloreto de cálcio, coagulante e fermento lácteo), creme de leite, mistura de ingredientes e estabilizantes concentrado proteico de soro de eite e concentrado proteico de leite; estabilizantes tetrapirofosfato de sódio, hexametafosfato de sódio e tripolifosfato de sódio), ácido láctico, sorbato de potássio e nisina.
Cheddar: Massa coalhada (leite pasteurizado, cloreto de cálcio, coagulante e fermento lácteo), creme de leite, mistura de ingredientes e estabilizantes (concentrado proteico de soro de leite e concentrado proteico de leite; estabilizantes tetrapirofosfato de sódio, hexametafosfato de sódio e tripolifosfato de sódio), ácido láctico, aroma idêntico ao natual de queijo cheddar (cloreto de sódio, amido de milho, corante natural, antiumectante, realçador de sabor, base aromático e acidulante) sorbato de potássio e nisina.

Alérgicos

CONTÉM LEITE E DERIVADOS.
CONTÉM LACTOSE.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Tradicional

180 g

7898951352421

Emb. de compra 18 un.

Altura: 114 mm
Largura: 239 mm
Comp.: 479 mm
Peso: ≈ 3,4 kg

Embalagem de venda

Diâmetro: 75 mm
Altura: 105 mm
Peso: 180 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 90 dias

Paletização: base: 10 · altura: 12
Total de caixas por pallet: 120

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **17898951352428**

Light

180 g

7898951352469

Emb. de compra 18 un.

Altura: 114 mm
Largura: 239 mm
Comp.: 479 mm
Peso: ≈ 3,4 kg

Embalagem de venda

Diâmetro: 75 mm
Altura: 105 mm
Peso: 180 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 90 dias

Paletização: base: 10 · altura: 12
Total de caixas por pallet: 120

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **17898951352466**

Cheddar

180 g

7898951352452

Emb. de compra 18 un.

Altura: 114 mm
Largura: 239 mm
Comp.: 479 mm
Peso: ≈ 3,4 kg

Embalagem de venda

Diâmetro: 75 mm
Altura: 105 mm
Peso: 180 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 90 dias

Paletização: base: 10 · altura: 12
Total de caixas por pallet: 120

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **17898951352459**

Mistura de Requeijão e Amido

A Mistura de Requeijão e Amido Friolack é ideal para ser usada em várias receitas, em especial as que vão ao forno, pois sua consistência é mais firme, mesmo quando levada a altas temperaturas.

As embalagens são de diferentes tamanhos para que possa ser utilizado da melhor forma e dois sabores para você escolher: tradicional e cheddar.

Ingredientes

Tradicional: Creme de Leite e/ou Creme de Soro de Leite, Massa Coalhada (Leite Pasteurizado, Cloreto de Cálcio, Coagulante e Fermento Lácteo), Amido de Mandioca, Cloreto de Sódio, Mistura de Ingredientes e Estabilizantes (Concentrado Proteico de Soro de Leite e Concentrado Proteico de Leite. Estabilizantes Tetrapirofosfato de Sódio, Hexametafosfato de Sódio e Tripolifosfato de Sódio), Ácido Lático, Sorbato de Potássio e Nisina.
Cheddar: Creme de Leite e/ou Creme de Soro de Leite, Massa Coalhada (Leite Pasteurizado, Cloreto de Cálcio, Coagulante e Fermento Lácteo), Amido de Mandioca, Cloreto de Sódio, Aroma Idêntico ao Natural de Queijo Cheddar (Cloreto de Sódio, Amido de Milho, Corante Natural, Antiumectante, Realçador de Sabor, Base Aromática e Acidulante), Mistura de Ingredientes e Estabilizantes (Concentrado Proteico de Soro de Leite e Concentrado Proteico de Leite. Estabilizantes Tetrapirofosfato de Sódio, Hexametafosfato de Sódio e Tripolifosfato de Sódio), Ácido Lático, Sorbato de Potássio e Nisina.

Alérgicos

CONTÉM LEITE E DERIVADOS.
CONTÉM LACTOSE.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Tradicional — 1,8 kg — 7898951352483

Emb. de compra 6 un.

Altura: 174 mm
Largura: 275 mm
Comp.: 354 mm
Peso: ≈ 11,2 kg

Embalagem de venda

Altura: 35 mm
Largura: 155 mm
Comp.: 450 mm
Peso: 1,8 kg

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 90 dias

Paletização: base: 11 · altura: 7
Total de caixas por pallet: 77

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **17898951352480**

Tradicional — 400 g — 7898951352476

Emb. de compra 15 un.

Altura: 116 mm
Largura: 238 mm
Comp.: 308 mm
Peso: ≈ 6,2 kg

Embalagem de venda

Altura: 15 mm
Largura: 80 mm
Comp.: 300 mm
Peso: 400 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 90 dias

Paletização: base: 15 · altura: 10
Total de caixas por pallet: 150

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **17898951352473**

Cheddar — 1,8 kg — 7898951352506

Emb. de compra 6 un.

Altura: 174 mm
Largura: 275 mm
Comp.: 354 mm
Peso: ≈ 11,2 kg

Embalagem de venda

Altura: 35 mm
Largura: 155 mm
Comp.: 450 mm
Peso: 1,8 kg

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 90 dias

Paletização: base: 11 · altura: 7
Total de caixas por pallet: 77

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **17898951352503**

Cheddar — 400 g — 7898951352490

Emb. de compra 15 un.

Altura: 116 mm
Largura: 238 mm
Comp.: 308 mm
Peso: ≈ 6,2 kg

Embalagem de venda

Altura: 15 mm
Largura: 80 mm
Comp.: 300 mm
Peso: 400 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 90 dias

Paletização: base: 15 · altura: 10
Total de caixas por pallet: 150

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **17898951352497**

Ricota e Creme de Ricota

A Ricota Fresca sem sal Friolack foi eleita o melhor queijo do Rio Grande do Sul em 2018 e o terceiro melhor queijo do Rio Grande do Sul em 2019.

*Organização julgadora: AGL Associação Gaúcha de Laticinistas e Laticínios.

Devido ao sucesso da Ricota Fresca sem sal Friolack, agora temos o Creme de Ricota Friolack, com sabor suave, fresco e delicado, ideal para saborear puro, com mel ou em uma variedade de receitas.

Ingredientes

Ricota: Soro de Leite, Cloreto de Cálcio e Ácido Láctico. **Creme de Ricota:** Ricota Fresca sem sal (Soro de Leite, Cloreto de Cálcio e Ácido Láctico), Creme de Leite Padronizado, Cloreto de Sódio, Misturas de Expessantes e Estabilizantes (Amido Modificado, Espessantes, Goma Xantana e Goma Alfarroba, Estabilizantes Carboximetilcelulose e Carragena), Ácido Láctico, Sorbato de Potássio e Nisina.

Alérgicos

CONTÉM LEITE E DERIVADOS.
CONTÉM LACTOSE.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Ricota

≈ 200 g

Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352513

Emb. de compra 56 un.

Altura: 237 mm
Largura: 236 mm
Comp.: 472 mm
Peso: ≈ 11,6 kg

Paletização: base: 10 · altura: 6
Total de caixas por pallet: 60

Embalagem de venda

Altura: 30 mm
Largura: 100 mm
Comp.: 100 mm
Peso: ≈ 200 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 10 °C
Vida útil: 60 dias

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **97898951352516**

Creme de Ricota

200 g

7898951352827

Emb. de compra 12 un.

Altura: 125 mm
Largura: 215 mm
Comp.: 325 mm
Peso: ≈ 2,5 kg

Paletização: base: 15 · altura: 10
Total de caixas por pallet: 150

Embalagem de venda

Diâmetro: 100 mm
Altura: 65 mm
Peso: 200 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 5 °C
Vida útil: 90 dias

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **17898951352824**

Nata

Obtido do creme de leite fresco, é um produto ideal para o café da manhã, lanche e culinária em geral.

Sua textura cremosa e um sabor levemente adocicado a torna excelente para ser utilizada em diversas receitas, como doces e sobremesas.

Já imaginou um pãozinho com Nata Friolack no seu lanche? Irresistível em todos os momentos.

Ingredientes

Creme de Leite Pasteurizado Padronizado e Estabilizante Carragena.

Alérgicos

CONTÉM LEITE E DERIVADOS.
CONTÉM LACTOSE.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Pote — 200 g — 7898951352384

Emb. de compra 12 un.

Altura: 125 mm
Largura: 215 mm
Comp.: 325 mm
Peso: ≈ 2,5 kg

Paletização: base: 15 · altura: 10
Total de caixas por pallet: 150

Embalagem de venda

Diâmetro: 100 mm
Altura: 65 mm
Peso: 200 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 5 °C
Vida útil: 55 dias

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **17898951352381**

Matéria Gorda: 45%

Pote — 300 g — 7898951352391

Emb. de compra 12 un.

Altura: 186 mm
Largura: 219 mm
Comp.: 321 mm
Peso: ≈ 3,8 kg

Paletização: base: 15 · altura: 7
Total de caixas por pallet: 105

Embalagem de venda

Diâmetro: 100 mm
Altura: 90 mm
Peso: 300 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 5 °C
Vida útil: 55 dias

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **17898951352398**

Matéria Gorda: 45%

Balde — 3,5 kg — 7898951352230

Emb. de compra 5 un.

Altura: 198 mm
Largura: 330 mm
Comp.: 585 mm
Peso: ≈ 17,9 kg

Paletização: base: 25 · altura: 5
Total de caixas por pallet: 125

Embalagem de venda

Diâmetro: 180 mm
Altura: 190 mm
Peso: 3,5 kg

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 5 °C
Vida útil: 55 dias

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **17898951352237**

Matéria Gorda: 45%

Manteiga

Você sabia que a manteiga é o produto mais antigo dos laticínios?

Fabricada a partir de creme de leite de alta qualidade, a Manteiga Friolack apresenta sabor e aroma inigualáveis, em duas versões: com e sem sal.

De consistência pastosa e firme, é a melhor opção para passar no pão, além de torradas ou ainda para ser incorporada em diversas receitas.

Ingredientes

Manteiga sem sal: Creme de Leite Pasteurizado e Fermento Lácteo.
Manteiga com sal: Creme de Leite Pasteurizado, Cloreto de Sódio e Fermento Lácteo.

Alérgicos

CONTÉM DERIVADOS DE LEITE.
CONTÉM LACTOSE.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Caixa

≈ 4,5 kg

Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352117

Emb. de compra 1 un.

Altura: 210 mm
Largura: 175 mm
Comp.: 175 mm
Peso: ≈ 4,5 kg

Paletização: base: 15 · altura: 10
Total de caixas por pallet: 150

Embalagem de venda

Altura: 210 mm
Largura: 175 mm
Comp.: 175 mm
Peso: ≈ 4,5 kg

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 5 °C
Vida útil: 120 dias

Pote (sem sal)

200 g

7898951352414

Emb. de compra 12 un.

Altura: 125 mm
Largura: 215 mm
Comp.: 325 mm
Peso: ≈ 2,5 kg

Paletização: base: 15 · altura: 10
Total de caixas por pallet: 150

Embalagem de venda

Diâmetro: 100 mm
Altura: 65 mm
Peso: 200 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 5 °C
Vida útil: 120 dias

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **17898951352411**

Pote (com sal)

200 g

7898951352810

Emb. de compra 12 un.

Altura: 125 mm
Largura: 215 mm
Comp.: 325 mm
Peso: ≈ 2,5 kg

Paletização: base: 15 · altura: 10
Total de caixas por pallet: 150

Embalagem de venda

Diâmetro: 100 mm
Altura: 65 mm
Peso: 200 g

Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C
Temperatura máxima: 5 °C
Vida útil: 120 dias

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): **17898951352817**

LANÇAMENTOS Friolack®

Queijo Mussarela em Fiapos 600g

Queijo Mussarela em Fiapos 250g

Queijo tipo Cottage 300g

Queijo tipo Quark 300g

QUEIJOS

premiados Friolack®

Medalha Ouro: Queijo Provolone, Queijo Coalho, Queijo Colonial e Queijo Mussarela.

Medalha Bronze: Ricota e Queijo Prato.

Friolack® 20 anos

friolack.com.br

+55 54 4052 9228

Nos acompanhe nas redes sociais

@friolack