



## QUEIJARIA ALPINA, 1992, GOIÁS

Stephan Gaehwiler, 1958, zootecnista suíço, mudou-se para o Brasil em 1982, para administrar a Fazenda Bandeirantes (50.000 hectares) em Baliza - Goiás. Em 1992 ele comprou a fazenda Pica-Pau em Corumbá de Goiás, e iniciou a produção de queijos especiais (foi pioneiro do estado). Nomeou a empresa rural de Queijaria Alpina, e seu carro chefe é o queijo raclette.



Stephan com uma de suas vacas, da raça pardo-suíço.



Laticínio Queijaria Alpina, finalizado em 2019.

Tenho dois irmãos mais velhos que trabalham com meu pai, Nikolaus, fica responsável pelo rebanho e por manter a qualidade do leite; e Lucas, que faz as entregas em Goiânia e ajuda na produção dos queijos.

Hoje são fabricados por nós, dois tipos de queijo, o “**Queijo Alpino**” (raclette) com dois meses de maturação e o “**Queijo Stephan**” (massa dura) com um ano maturação, este último entrou para a lista dos 10 melhores queijos do Brasil, no concurso ExpoQueijo Araxá 2023.



Stephan escovando os queijos raclette para formar a chamada casca lavada.



Queijo Alpino.



Queijo Stephan.



Em 2014 participamos do primeiro concurso (Prêmio Queijo Brasil) e recebemos medalhas de ouro, prata e bronze. Em 2016 a queijaria saiu em rede nacional (Globo Repórter). Em 2019 foi finalizada a obra do laticínio e recebemos a certificação do SISBI. Com o tempo, os seus queijos se tornaram conhecidos em todo o país, e escolhido como o melhor queijo raclette produzido no Brasil.



Eu e meu pai com os queijos finalizados e aprovados para venda.



Medalhas recebidas no Prêmio Queijo Brasil em 2023.



Medalhas recebidas na Expo Queijo Brasil 2023.



Acesse o instagram da Queijaria Alpina.



Assista a reportagem do Globo Repórter.