

# PRODUTO DO ANO

## QUEIJARIA VEGAN ARTESANAL

### Nível de criatividade do Produto

Queijos veganos com o mínimo de ingredientes e inspirados nas técnicas ancestrais. São o resultado da fermentação e do tempo, tendo por base frutos secos e o foco na simplicidade de métodos artesanais e milenares. De lado deixam os aromas, espessantes, corantes e conservantes.

### Nível de relevância do Produto

Em vez de o leite ser o ingrediente base, trabalhamos com frutos secos, sobretudo caju, que é o que apresenta melhores resultados.

### Reconhecimento e Contributo a nível Regional e Nacional

Feito com o mínimo de ingredientes possível, os queijos são mais um projeto criado durante a pandemia da Covid-19. Biológicos e sustentáveis, representam uma excelente alternativa ao queijo convencional.

### Contributo para o Setor

Este queijo é uma alternativa possível para todos os vegan de poderem comer queijo.

Nome	Queijo Vegan Artesanal e Biológico - MUKA
Distrito	Santarém
Setor de Atividade	Produto Alimentar
Website	muka.pt
Redes Sociais	<a href="https://www.facebook.com/muka.vegancheese">www.facebook.com/muka.vegancheese</a>

