

CATÁLOGO

DE PRODUTOS



Basleite
Laticínios

SOBRE NÓS

AGRADECIMENTOS AOS NOSSOS PAIS

TUDO COMEÇOU ASSIM...

ETERNA GRATIDÃO AOS NOSSOS PAIS QUE, NAS SUAS HISTÓRIAS DE VIDA, TRABALHARAM COMO PEQUENOS AGRICULTORES E, PARA COMPLETAR A RENDA, POSSUÍAM ALGUMAS VACAS LEITEIRAS.

A DIFICULDADE EM SE ESCOAR O LEITE PRODUZIDO OBRIGAVA-OS A CRIAR ALTERNATIVAS, ENTÃO PRODUZIA-SE QUEIJOS PARA O CONSUMO PRÓPRIO E O EXCEDENTE ERA COMERCIALIZADO.

ESTAMOS FALANDO DE 50 A 60 ANOS ATRÁS, ÉPOCA EM QUE OS FILHOS CONVIVIAM COM O TRABALHO ÁRDUO DE SEUS PAIS:

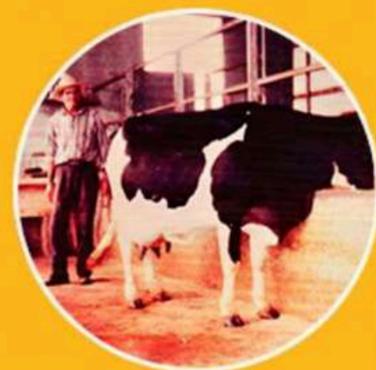
NÃO HAVIA SEQUER ENERGIA ELÉTRICA E ACESSO ÀS TECNOLOGIAS INOVADORAS, MAS SEGUIA-SE ALMEJANDO DIAS MELHORES.

ESSA ESCOLA DA VIDA NOS FEZ PESSOAS EMPREENDEDORAS E OBJETIVAS, E NOS PROPORCIONA IMENSA SATISFAÇÃO EM PRODUZIR ALIMENTOS DE QUALIDADE DIFERENCIADA. SOMENTE ATRAVÉS DO AGRO FOI POSSÍVEL ALCANÇAR ESSA META, COM SABEDORIA, RESPEITO E AMOR PELO TRABALHO.

CONVICTOS, CIENTES DE QUE SOMOS FRUTOS DE UM PASSADO DE LUTAS E CONQUISTAS, ATUANDO EM DEMAIS ATIVIDADES, É A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS QUE NOS LEVA AO ENCONTRO DE NOSSA NATUREZA.

DANDO CONTINUIDADE AO PROJETO, AGORA, ATRAVÉS DOS MEIOS INDUSTRIAIS, SURGE A BASLEITE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE LÁCTEOS LTDA, PRODUZINDO DERIVADOS DE LEITE, MANTENDO SEMPRE A TRADIÇÃO, SABOR E QUALIDADE QUE MARCARAM NOSSA HISTÓRIA.

POR CARLOS BASTOS, ANTÔNIO BASTOS, LUIS ANTÔNIO DELAROLI E LURDINHA BASTOS DELAROLI QUE, ATUALMENTE, REPRESENTAM O PROJETO 'BASLEITE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE LÁCTEOS LTDA,



INFORMAÇÕES ADICIONAIS

DESCRIÇÃO

PRODUZIDO POR: BASLEITE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE LACTEOS LTDA

PAÍS DE ORIGEM: BRASIL.

PESO: 400 GRAMAS

APROXIMADAMENTE.

REGIÃO DE ORIGEM: ITAPETININGA - SP

CONSERVAÇÃO: MANTENHA REFRIGERADO DE 5°C A 8°C.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICO TERMOENCOLHÍVEL.

INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO PADRONIZADO A 3% DE GORDURA, CLORETO DE SÓDIO (SAL), CLORETO DE CÁLCIO (INS509), COAGULANTE MICROBIANO E FERMENTO LÁCTEO.

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
VIDA DE PRATELEIRA: 120 DIAS
APÓS ABERTO: MANTER SOB REFRIGERAÇÃO E CONSUMIR EM 5 DIAS.
CÓDIGO EAN: 7898953645149.
REGISTRO DO PRODUTO: 0006/005



QUEIJO MEIA CURA

O QUEIJO MINAS MEIA CURA POSSUI UMA TEXTURA FIRME E LEVEMENTE QUEBRADIÇA, DE SABOR ACENTUADO, POSSUI UMA CASCA AMARELADA OFERECENDO EQUILÍBRIO AGRADÁVEL DE SUAVIDADE.



INFORMAÇÕES ADICIONAIS

DESCRIÇÃO

PRODUZIDO POR: BASLEITE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE LACTEOS LTDA

PAÍS DE ORIGEM: BRASIL.

PESO: 400 GRAMAS APROXIMADAMENTE.

REGIÃO DE ORIGEM: ITAPETININGA - SP

CONSERVAÇÃO: MANTENHA REFRIGERADO DE 5°C A 8°C.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICO TERMOENCOLHÍVEL.

INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE SÓDIO (SAL) CLORETO DE CÁLCIO (INS509), REQUEIJÃO CREMOSO (CREME DE LEITE, MASSA COALHADA, LEITE FLUIDO A GRANEL DE USO INDUSTRIAL DESNATADO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), ESTABILIZANTE PIROFOSFATO TETRASSÓDICO E REGULADOR DE ACIDEZ BICARBONATO DE SÓDIO) E COAGULANTE MICROBIANO.

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

VIDA DE PRATELEIRA: 90 DIAS.

APÓS ABERTO: MANTER SOB REFRIGERAÇÃO E CONSUMIR EM 5 DIAS.

CÓDIGO EAN: 7898953645057.

REGISTRO DO PRODUTO: 0006/011



QUEIJO MUSSARELA TRUFADO

O QUEIJO MUSSARELA RECHEADO COM REQUEIJÃO, POSSUI UMA CARACTERÍSTICA DIFERENCIADA, TEXTURA CREMOSA E SABOR BALANCEADO QUE COMPLEMENTA O SABOR DO QUEIJO PRINCIPAL, A COMBINAÇÃO DO QUEIJO COM O REQUEIJÃO CRIA UM CONTRASTE AGRADÁVEL ENTRE A INTENSIDADE DO QUEIJO E A SUAVIDADE DO REQUEIJÃO.



QUEIJO MINAS FRESCAL

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

DESCRIÇÃO

PRODUZIDO POR: BASLEITE INDÚSTRIA E
COMÉRCIO DE LACTEOS LTDA

PAÍS DE ORIGEM: BRASIL.

PESO: 380 GRAMAS APROXIMADAMENTE.

REGIÃO DE ORIGEM: ITAPETINGA - SP

CONSERVAÇÃO: MANTENHA
REFRIGERADO DE 5°C A 8°C.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICO
NYLON POLI.

INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO
INTEGRAL, CLORETO DE SÓDIO (SAL),
CLORETO DE CÁLCIO (INS509),
REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO LÁTICO
(INS 270) E COAGULANTE MICROBIANO.

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. CONTÉM
LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

VIDA DE PRATELEIRA: 30 DIAS

APÓS ABERTO: MANTER SOB
REFRIGERAÇÃO E CONSUMIR EM 5 DIAS.

CÓDIGO EAN: 7898953645019.

REGISTRO DO PRODUTO: 0006/001



O QUEIJO MINAS FRESCAL, APRESENTA COR
ESBRANQUIÇADA, SABOR SUAVE E LEVEMENTE ÁCIDO,
CONSISTÊNCIA MACIA, ALÉM DE SER UM QUEIJO FRESCO,
LEVE E NUTRITIVO.



INFORMAÇÕES ADICIONAIS

DESCRIÇÃO

PRODUZIDO POR: BASLEITE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE LACTEOS LTDA

PAÍS DE ORIGEM: BRASIL.

PESO: 380 GRAMAS APROXIMADAMENTE.

REGIÃO DE ORIGEM: ITAPETININGA - SP

CONSERVAÇÃO: MANTENHA REFRIGERADO DE 5°C A 8°C.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICO NYLON POLI.

INGREDIENTES: SORO DE LEITE PASTEURIZADO, LEITE PASTEURIZADO E REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO LÁTICO (INS270).

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

VIDA DE PRATELEIRA: 35 DIAS

APÓS ABERTO: MANTER SOB REFRIGERAÇÃO E CONSUMIR EM 5 DIAS.

CÓDIGO EAN: 7898953645026.

REGISTRO DO PRODUTO: 0006/003



RICOTA FRESCA

A RICOTA FRESCA É FEITA A PARTIR DO SORO DO LEITE, POSSUI UM TEOR DE GORDURA RELATIVAMENTE BAIXO, TEXTURA LEVE E CREMOSA, SABOR SUAVE E VERSÁTIL PARA COMBINAÇÕES TANTO DOCES QUANTO SALGADAS.



INFORMAÇÕES ADICIONAIS

DESCRIÇÃO

PRODUZIDO POR: BASLEITE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE LACTEOS LTDA

PAÍS DE ORIGEM: BRASIL.

PESO: 380 GRAMAS APROXIMADAMENTE.

REGIÃO DE ORIGEM: ITAPETININGA - SP

CONSERVAÇÃO: MANTENHA REFRIGERADO DE 5°C A 8°C.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICO NYLON POLI.

INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO PADRONIZADO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), CLORETO DE CÁLCIO (INS509) E COAGULANTE MICROBIANO.

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS.

CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

VIDA DE PRATELEIRA: 120 DIAS

APÓS ABERTO: MANTER SOB REFRIGERAÇÃO E CONSUMIR EM 5 DIAS.

CÓDIGO EAN: 7898953645095.

REGISTRO DO PRODUTO: 0006/006



QUEIJO DE COALHO

O QUEIJO COALHO É UM QUEIJO LEVEMENTE SALGADO DE MASSA BRANCA, POSSUI UMA CASCA BEM FININHA RESISTENTE AO CALOR, O QUE PERMITE UM EXCELENTE DESEMPENHO AO SER ASSADO OU GRELHADO EM ALTAS TEMPERATURAS.



INFORMAÇÕES ADICIONAIS

DESCRIÇÃO

PRODUZIDO POR: BASLEITE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE LACTEOS LTDA

PAÍS DE ORIGEM: BRASIL.

PESO: 1 LITRO.

REGIÃO DE ORIGEM: ITAPETININGA - SP

CONSERVAÇÃO: MANTENHA REFRIGERADO DE 5°C A 8°C.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICO FILME.

INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL HOMOGENEIZADO.

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

VIDA DE PRATELEIRA: 6 DIAS

APÓS ABERTO: MANTER SOB REFRIGERAÇÃO E CONSUMIR EM 5 DIAS.

CÓDIGO EAN: 7898953645149

REGISTRO DO PRODUTO: 0006/012



LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL

LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL HOMOGENEIZADO MANTÉM EM SUA COMPOSIÇÃO AS PRINCIPAIS VITAMINAS E SABOR NATURAIS DO LEITE, É UMA ESCOLHA POPULAR DEVIDO À SUA PRATICIDADE E EFICIÊNCIA PARA ATENDER ÀS PREFERÊNCIAS DE CONSUMO.



QUEIJO PRATO (COBOCÓ)

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

DESCRIÇÃO

PRODUZIDO POR: BASLEITE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE LACTEOS LTDA

PAÍS DE ORIGEM: BRASIL.

PESO: 400 GRAMAS APROXIMADAMENTE.

REGIÃO DE ORIGEM: ITAPETININGA - SP

CONSERVAÇÃO: MANTENHA REFRIGERADO DE 5°C A 8°C.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICO TERMOENCOLHÍVEL.

INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), CLORETO DE CÁLCIO (INS 509), COAGULANTE MICROBIANO E CORANTE EXTRATO DE URUCUM BASE NORBIXINA (INS 160II).

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS.

CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

VIDA DE PRATELEIRA: 120 DIAS

APÓS ABERTO: MANTER SOB REFRIGERAÇÃO E CONSUMIR EM 5 DIAS.

CÓDIGO EAN: 7898953645163.

REGISTRO DO PRODUTO: 0006/014



O QUEIJO PRATO (COBOCÓ) POSSUI UMA TEXTURA FIRME, COM SABOR SUAVE LIGEIRAMENTE ACENTUADO, É RECONHECIDO POR SUA BOA FUNDIÇÃO, QUANDO AQUECIDO, O QUE O TORNA IDEAL PARA USO EM SANDUÍCHES E LANCHES.



QUEIJO DE SORO DE LEITE FRESCO (LIGHT)

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

DESCRIÇÃO

PRODUZIDO POR: BASLEITE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE LACTEOS LTDA

PAÍS DE ORIGEM: BRASIL.

PESO: 400 GRAMAS APROXIMADAMENTE.

REGIÃO DE ORIGEM: ITAPETININGA - SP

CONSERVAÇÃO: MANTENHA REFRIGERADO DE 5°C A 8°C.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICO NYLON POLI.

INGREDIENTES: SORO DE LEITE PASTEURIZADO, LEITE PASTEURIZADO DESNATADO, CLORETO DE SÓDIO (SAL) E REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO LÁTICO (INS 270).

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

VIDA DE PRATELEIRA: 35 DIAS

APÓS ABERTO: MANTER SOB REFRIGERAÇÃO E CONSUMIR EM 5 DIAS.

CÓDIGO EAN: 7898953645132.

REGISTRO DO PRODUTO: 0006/013



O QUEIJO DE SORO DE LEITE FRESCO (LIGHT), PRODUZIDO A PARTIR DO SORO DO LEITE E LEITE DESNATADO, POSSUI UM TEOR DE GORDURA RELATIVAMENTE BAIXO, TEXTURA LEVE E CREMOSA, SABOR SUAVE E VERSÁTIL PARA COMBINAÇÕES TANTO DOCES QUANTO SALGADAS.



INFORMAÇÕES ADICIONAIS

DESCRIÇÃO

PRODUZIDO POR: BASLEITE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE LACTEOS LTDA

PAÍS DE ORIGEM: BRASIL.

PESO: 260 GRAMAS APROXIMADAMENTE.

REGIÃO DE ORIGEM: ITAPETININGA - SP

CONSERVAÇÃO: MANTENHA REFRIGERADO DE 5°C A 8°C.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICO TERMOENCOLHÍVEL.

INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO PADRONIZADO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), CLORETO DE CÁLCIO (INS 509), FERMENTO LÁCTEO E COAGULANTE.

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

VIDA DE PRATELEIRA: 90 DIAS.

APÓS ABERTO: MANTER SOB REFRIGERAÇÃO E CONSUMIR EM 5 DIAS.

CÓDIGO EAN: 7898953645033.

REGISTRO DO PRODUTO: 0006/004



QUEIJO MUSSARELA PORUNGO

O QUEIJO PORUNGO É PRODUZIDO ATRAVÉS DA MASSA FILADA POSSUI UMA TEXTURA MACIA, COM UM SABOR SUAVE, POSSUI UMA CARACTERÍSTICA ESPECÍFICA NO SEU FORMATO.



QUEIJO MUSSARELA PALITO

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

DESCRIÇÃO

PRODUZIDO POR: BASLEITE INDÚSTRIA E
COMÉRCIO DE LACTEOS LTDA

PAÍS DE ORIGEM: BRASIL.

PESO: 260 GRAMAS APROXIMADAMENTE.

REGIÃO DE ORIGEM: ITAPETININGA - SP

CONSERVAÇÃO: MANTENHA
REFRIGERADO DE 5°C A 8°C.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICO
NYLON POLI.

INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO
PADRONIZADO, CLORETO DE SÓDIO
(SAL), CLORETO DE CÁLCIO (INS509),
FERMENTO LÁCTEO E COAGULANTE.

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. CONTÉM

LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

VIDA DE PRATELEIRA: 90 DIAS.

APÓS ABERTO: MANTER SOB
REFRIGERAÇÃO E CONSUMIR EM 5 DIAS.

CÓDIGO EAN: : 7898953645088.

REGISTRO DO PRODUTO: 0006/004.



INFORMAÇÕES ADICIONAIS

DESCRIÇÃO

PRODUZIDO POR: BASLEITE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE LACTEOS LTDA

PAÍS DE ORIGEM: BRASIL.

PESO: 260 GRAMAS APROXIMADAMENTE.

REGIÃO DE ORIGEM: ITAPETININGA - SP

CONSERVAÇÃO: MANTENHA REFRIGERADO DE 5°C A 8°C.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICO NYLON POLI.

INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO PADRONIZADO, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), CLORETO DE CÁLCIO (INS509), CONDIMENTO CHIMICHURRI E COAGULANTE MICROBIANO.

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

VIDA DE PRATELEIRA: 90 DIAS.

APÓS ABERTO: MANTER SOB REFRIGERAÇÃO E CONSUMIR EM 5 DIAS.

CÓDIGO EAN: 789853645156

REGISTRO DO PRODUTO: 0006/004



QUEIJO MUSSARELA PALITO CONDIMENTADO

O QUEIJO MUSSARELA PALITO CONDIMENTADO É UM QUEIJO PRODUZIDO DA MASSA FILADA, REFERE A UM TIPO DE QUEIJO QUE É CORTADO EM FORMATO DE PALITO E TEMPERADO COM DIFERENTES ESPECIARIAS E CONDIMENTOS PARA REALÇAR SEU SABOR. ESSE TIPO DE QUEIJO É POPULAR COMO PETISCO OU APERITIVO.



Basleite

Laticínios

BASLEITE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE LÁCTEOS LTDA

 **RODOVIA RAPOSO TAVARES SN KM 178,
ITAPETINGA-SP, 18200-001**

 **FONE/SAC: (15) 98158-4995**

 **CONTATO@BASLEITE.COM.BR**

**CNPJ: 16.708.748/0001-83 I.E: 371.125.171.118.
INDÚSTRIA BRASILEIRA**

