

DESTAQUE

Laticínios de Mato Grosso produzem mais de 30 tipos de queijos e movimentam a economia estadual

O SETOR é composto por 88 indústrias distribuídas por 55 municípios

EDUARDO CARDOSO /
ASSESSORIA

Em comemoração ao Dia Mundial do Queijo, celebrado em 20 de janeiro, o Sistema Federação das Indústrias do Estado de Mato Grosso (Sistema Fiemt) e o Sindicato das Indústrias de Laticínios de Mato Grosso (Sindilat-MT) destacam a relevância do setor para a economia estadual, a criação de empregos e a diversidade de queijos produzidos na região. O estado de Mato Grosso se destaca na produção de laticínios, com mais de 30 tipos de queijos fabricados pelas suas indústrias. Entre os produtos mais conhecidos estão a muçarela, o queijo minas frescal, o parmesão, o provolone, o queijo prato e o coalho,



FOTO: DIVULGAÇÃO

além de inovações como o queijo trufado com furundú e o queijo defumado com picanha. O setor, composto por 88 indústrias distribuídas por 55 municípios, emprega diretamente 1.712 pessoas e movimentou uma massa salarial de R\$ 50 bilhões em 2023. Em 2024, a arrecadação superou os R\$ 116 milhões, impulsionada pela atuação de mais de 35 mil produtores de leite no estado, conforme

dados do Observatório da Indústria da Fiemt. “O setor de laticínios em Mato Grosso desempenha um papel essencial na economia, gerando renda e oportunidades de desenvolvimento para milhares de famílias”, afirma Silvio Rangel, presidente do Sistema Fiemt. “Em parceria com o Sindilat-MT, buscamos constantemente fortalecer o setor, com foco em melhorias na infraestrutura, capacitação da mão de obra e ampliação de mercados”, finaliza o industrial. “A diversidade e a qualidade dos queijos produzidos em Mato Grosso refletem a criatividade e o comprometimento dos industriais associados”, destaca Leonir Chaves, presidente do Sindilat MT. **Queijos premiados**

“
O SETOR DE LATICÍNIOS EM MATO GROSSO DESEMPENHA UM PAPEL ESSENCIAL NA ECONOMIA

- Em 2024, o 1º Concurso do Queijo de Mato Grosso premiou quatro laticínios associados ao Sindilat-MT. As indústrias Comajul (Jaciara), Casterleite (Castanheira), Lachom (Araputanga) e Rovigo (Curvelândia) receberam troféus e certificados em diversas categorias, como manteiga, requeijão cremoso e queijos de massa semi-cozida.

O laticínio Casterleite foi destaque na competição e recebeu o troféu de ouro na categoria de queijos maturados acima de 31 dias. O concurso integrou o festival “Biomass e Sabores”, realizado pelo Sebrae-MT em parceria com a Fiemt e o Empreenda Mais Ind, com suporte técnico do Instituto Senai de Tecnologia (IST MT). **Queijo gigante** - A indústria mato-grossense Rovigo detém o recorde de produção do maior queijo fresco do Brasil, pesando 2.560 quilos. A fabricação ocorreu durante a Festa do Queijo 2024, em Curvelândia. O processo de produção envolveu mais de 20 colaboradores, utilizando 20 mil litros de leite de produtores de 11 municípios do estado, e levou seis horas para ser concluído.

Venha Brincar e
reviver
o
CARNIVAL

01 DE MARÇO



21 HORAS



 LIONS CLUBE TANGARÁ DA SERRA

INGRESSOS A VENDA: Banca Central e Ita Carimbos

1º LOTE – R\$ 50,00 (ATÉ 20/02)

ROLHA LIVRE E CALDINHO
GRATUITO NA MADRUGADA

NO DOMINGO,
DIA 02 DE MARÇO,
MATINÊ PARA A
CRIANÇA

R\$ 25,00

PAIS ACOMPANHADOS DOS FILHOS
NÃO PAGARÃO INGRESSO

COM DESFILE E PREMIAÇÃO
DAS MELHORES FANTASIAS

Mais informações: 65 9658-5297

Cecilia Barros

ANIMAÇÃO



E permitido o ingresso e a permanência de adolescentes a partir de 16 anos acompanhados dos pais ou responsáveis legais