



Levitare

Mozzarella de Búfala



COM LEVITARE
TODA REFEIÇÃO
SE TORNA
INCRÍVEL

“As pessoas que consomem os nossos produtos, levam para as suas mesas mais do que queijo, levam uma história”

Jorge Nakid

Desde o ano
2000
quebrando paradigmas
e sendo pioneiros
nas inovações
da categoria

5,5 milhões
de metros quadrados
de preservação
da Mata Atlântica

+ de
40 Produtos
deliciosos, com
embalagens originais,
únicas e
inspiradoras

7 mil metros quadrados
Fábrica ampla e moderna, que garante a rastreabilidade de todo processo produtivo

Fermento italiano exclusivo que garante a autenticidade e personalidade dos nossos produtos

+ de 300
fornecedores que transformam o leite de búfala em uma das mais importantes economias do Vale do Ribeira - SP

2
Unidades Fabris
SP e MG
Garantindo abastecimento dos principais clientes de todo o Brasil em qualquer época do ano

+ de 100 colaboradores
Um time contagiante!
Que faz a nossa vibração e alegria estarem presentes em cada um dos nossos produtos

Programa Pró-Búfala
Rígidos critérios de qualidade para garantir o melhor leite de búfala

“O que nos move é oferecer produtos gostosos e saudáveis ao maior número de pessoas”

Denise Nakid



POR QUE BÚFALA?

Em relação à muçarela de vaca, a mozzarella de búfala é mais branca, macia e tem uma textura única, além de mais nutrientes como cálcio, proteína, vitaminas, leite naturalmente A2A2 e o dobro de ômega 3.

Tudo isso com uma vantagem extra: **menos colesterol**.¹

rico em
vitamina A

fácil
digestão

43% menos
colesterol

58% mais
cálcio

naturalmente
A2A2

rico em
ômega 3

mais
proteína

mais
fósforo



¹Fonte: ABCB - Associação Brasileira dos Criadores de Búfalos



POR QUE USAMOS O TERMO “MOZZARELLA”

A palavra “mozzarella” tem sua origem na região italiana da Campânia, onde é usada exclusivamente para nomear os queijos produzidos com leite de búfala. Na Itália, as muçarelas produzidas com leite de vaca são chamadas de *fior di latte*.

Como nós produzimos queijos 100% com leite de búfala, escolhemos respeitar a tradição e chamá-los de “mozzarella”, em sua grafia original italiana.

Levitare To go



ACOMPANHA O SEU RITMO.
EM QUALQUER LUGAR.

Mozzarella de búfala em uma embalagem prática,
para alimentar você e sua família, mesmo fora de casa.



Bolinhas
20064

Palito
20063



| CÓDIGO | DESCRIÇÃO | PESO | CX | UN. DE VENDA | CÓD. EAN | CÓD. DUN 14 | VALIDADE |
|--------|---|------|----|--------------|---------------|----------------|----------|
| 20063 | SNACK DE MOZZARELLA DE BUFALA - PALITO | 130g | 12 | UNID | 7898905835765 | 17898905835762 | 90 |
| 20064 | SNACK DE MOZZARELLA DE BUFALA - BOLINHA | 100g | 12 | UNID | 7898905835772 | 17898905835779 | 90 |

Produtos comercializados por KG têm peso variável.

TRADICIONAL

Mozzarella em barra, trança, fatiada e manta



As barras apresentam baixa umidade, boa fatiabilidade e derretimento. Ideal para pizzas e sanduíches quentes.



Barra 4kg
20001

Barra 2,5kg
20060

Barra 800g
20002

Barra lanche 500g
20003



Trança
20038



Fatiado
20048

Manta
20039



| CÓDIGO | DESCRIÇÃO | PESO | CX | UN. DE VENDA | CÓD. EAN | CÓD. DUN 14 | VALIDADE |
|--------|------------------------------------|-------|----|--------------|---------------|----------------|----------|
| 21001 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA - BARRA | 4kg | 6 | KG | 7898905835031 | 27898905835035 | 120 |
| 20001 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA - BARRA | 4kg | 2 | KG | 7898905835031 | 17898905835038 | 120 |
| 20060 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA - BARRA | 2,5kg | 3 | KG | 7898905835642 | 17898905835649 | 120 |
| 20002 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA - BARRA | 800g | 12 | KG | 7898905835024 | 17898905835021 | 120 |
| 20003 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA - LANCHE | 500g | 12 | KG | 7898905835017 | 17898905835014 | 120 |
| 20038 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA - TRANÇA | 430g | 6 | UNID | 7898905835291 | 17898905835298 | 60 |
| 20048 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA - FATIADA | 150g | 20 | UNID | 7898905835536 | 17898905835533 | 90 |
| 20039 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA - MANTA | 400g | 6 | KG | 7898905835390 | 17898905835397 | 60 |

Produtos comercializados por KG têm peso variável.

TRADICIONAL

Mozzarellas frescas



Suave, textura única e cremosa.
Ótima para pratos sofisticados, saladas,
massas, sanduíches, carnes e peixes.



Cereja pote
20032



Cereja vácuo
20008



Gran Caprese pote
20023



Bola pote
20075



Bola vácuo
20004



| CÓDIGO | DESCRIÇÃO | PESO | CX | UN. DE VENDA | CÓD. EAN | CÓD. DUN 14 | VALIDADE |
|--------|---|------|----|--------------|---------------|----------------|----------|
| 20032 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA - CEREJA EM SORO | 150g | 10 | UNID | 7898905835451 | 17898905835458 | 35 |
| 20008 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA - CEREJA VÁCUO | 250g | 20 | UNID | 7898905835093 | 17898905835090 | 90 |
| 20075 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA - BOLA EM SORO | 150g | 10 | UNID | 7898905835734 | 17898905835739 | 35 |
| 20004 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA - BOLA VÁCUO | 300g | 10 | UNID | 7898905835178 | 17898905835175 | 90 |
| 20023 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA - GRAN CAPRESE EM SORO | 180g | 10 | UNID | 7898905835444 | 17898905835441 | 35 |

Produtos comercializados por KG têm peso variável.



BURRATA



Burrata Tradicional
20055

A QUERIDINHA DO BRASIL

A Burrata surgiu na Itália, região de Puglia, por volta de 1920. Seu nome se origina da palavra **burro**, manteiga em italiano e recebe esse nome devido ao seu recheio que é extremamente cremoso.

Por aqui, é a sensação do momento!

Um queijo versátil, suave e delicado que conquista imediatamente o coração e o paladar de quem prova. Uma combinação perfeita entre sabor e sofisticação.

Aqui na Levitare as burratas são feitas artesanalmente com uma fina camada de mozzarella de búfala, recheio de creme de leite de búfala e lascas de queijo. Ideal para ser utilizada como entrada de diversos pratos, podendo também ser servida em pizzas, recheio de massas, acompanhando espaguete, saladas verdes e até sanduíches.

Aproveite! Porque a burrata da Levitare combina com tudo, mas para apreciá-la você não precisa de nada.

CÓDIGO
20055 BURRATA DE BÚFALA TRADICIONAL

DESCRIÇÃO

PESO CX UN. DE VENDA CÓD. EAN CÓD. DUN 14 VALIDADE
150g 6 UNID 7898905835598 27898905835595 25

Produtos comercializados por KG têm peso variável.

TRADICIONAL

Variados



Produtos versáteis para todas as ocasiões, combinações e gostos. Levitare transformando as refeições em algo incrível e presente em todos os momentos, do café da manhã ao jantar.



A Ricottine de Búfala Levitare possui versatilidade no sabor, podendo fazer infinitas combinações de doce e salgado.



Ricota
20010



Ricottine: Ricota fresca na cestinha
20045

Queijo Minas Frescal
20047



Queijo Minas Padrão
20013



Requeijão
40001



Manteiga
30001

Manteiga tablete
30002



Cottage
20046

| CÓDIGO | DESCRIÇÃO | PESO | CX | UN. DE VENDA | CÓD. EAN | CÓD. DUN 14 | VALIDADE |
|--------|---|------|----|--------------|---------------|----------------|----------|
| 20045 | RICOTTINE - RICOTA FRESCA DE BUFALA NA CESTINHA | 400g | 8 | UNID | 7898905835512 | 17898905835519 | 30 |
| 20010 | RICOTA FRESCA DE BUFALA | 300g | 12 | KG | 7898905835147 | 17898905835465 | 30 |
| 20047 | QJO MINAS FRESCAL DE BÚFALA | 280g | 12 | KG | 7898905835475 | 17898905835472 | 30 |
| 20013 | QJO MINAS PADRAO DE BUFALA | 300g | 12 | KG | 7898905835345 | 17898905835342 | 90 |
| 40001 | REQUEIJAO CREMOSO DE BUFALA | 200g | 12 | UNID | 7898905835413 | 17898905835410 | 90 |
| 30001 | MANTEIGA DE BUFALA C/ SAL - POTE | 180g | 12 | UNID | 7898905835154 | 17898905835151 | 90 |
| 30002 | MANTEIGA DE BUFALA C/ SAL - TABLETE | 200g | 18 | UNID | 7898905835611 | 17898905835618 | 60 |
| 20046 | QJO COTTAGE DE BUFALA | 200g | 12 | UNID | 7898905835505 | 17898905835502 | 45 |

Produtos comercializados por KG têm peso variável.

TAMANHOS



Cereja
10g

Gran Cereja
25g

Bola
50g

Caprese
95g

Gran Caprese
180g

ZERO LACTOSE



Queijos produzidos para quem tem restrição à lactose, mas não abre mão do sabor.



Barra 2,5kg
20061



Barra lanche 500g
20041



Queijo Minas padrão
20043

Requeijão
40002



Cereja pote
20024



| CÓDIGO | DESCRIÇÃO | PESO | CX | UN. DE VENDA | CÓD. EAN | CÓD. DUN 14 | VALIDADE |
|--------|--|-------|----|--------------|---------------|----------------|----------|
| 20061 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA ZERO LACTOSE - BARRA | 2,5kg | 3 | KG | 7898905835659 | 17898905835656 | 120 |
| 20041 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA ZERO LACTOSE - LANCHE | 500g | 12 | 12 | 7898905835222 | 17898905835229 | 120 |
| 20024 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA ZERO LACTOSE - CEREJA EM SORO | 150g | 10 | 10 | 7898905835192 | 17898905835199 | 35 |
| 20043 | QJO MINAS PADRAO DE BUFALA ZERO LACTOSE | 300g | 12 | 12 | 7898905835123 | 17898905835120 | 90 |
| 40002 | REQUEIJAO CREMOSO DE BUFALA ZERO LACTOSE | 200g | 12 | 12 | 7898905835499 | 17898905835496 | 90 |

Produtos comercializados por KG têm peso variável.

FOOD SERVICE



Uma linha inteira pensada para inspirar e facilitar a vida dos profissionais de alimentação.

Produtos de alta qualidade que sofisticam o seu cardápio e promovem sabores incríveis, benefícios e nutrição. O seu cliente vai se apaixonar.



Barra 4kg
20001



Barra 2,5kg
20060

Barra 800g
20002

Fatiado 1kg
20058



Rolo Caprese 2,5kg
5 unid.
20012



Rolo Caprese 500g
1 unid.
20033



| CÓDIGO | DESCRIÇÃO | PESO | CX | UN. DE VENDA | CÓD. EAN | CÓD. DUN 14 | VALIDADE |
|--------|---|-------|----|--------------|---------------|----------------|----------|
| 21001 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA - BARRA | 4kg | 6 | KG | 7898905835031 | 27898905835038 | 120 |
| 20001 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA - BARRA | 4kg | 2 | KG | 7898905835031 | 17898905035035 | 120 |
| 20060 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA - BARRA | 2,5kg | 3 | KG | 7898905835642 | 17898905835649 | 120 |
| 20002 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA - BARRA | 800g | 12 | KG | 7898905835024 | 17898905835021 | 120 |
| 20058 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA - FATIADA | 1kg | 4 | UNID | 7898905835628 | 17898905835625 | 90 |
| 20012 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA - ROLO CAPRESE | 2,5kg | 4 | KG | 7898905835048 | 17898905835045 | 90 |
| 20033 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA - ROLO CAPRESE | 500g | 10 | KG | 7898905835550 | 17898905835557 | 90 |

Produtos comercializados por KG têm peso variável.

FOOD SERVICE



Queijos de alto padrão
para chefs inspiradores



Cereja
20007



Cereja balde
20066



Gran Caprese
20019



Caprese
20017

Gran Cereja
20057



Gran Cereja balde
20067



Bola
20005

| CÓDIGO | DESCRIÇÃO | PESO | CX | UN. DE VENDA | CÓD. EAN | CÓD. DUN 14 | VALIDADE |
|--------|---|-------|----|--------------|---------------|----------------|----------|
| 20007 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA - CEREJA EM SORO | 400g | 10 | UNID | 7898905835086 | 17898905835083 | 35 |
| 20066 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA - CEREJA EM SORO | 1,8kg | 2 | UNID | 7898905835130 | 17898905835137 | 35 |
| 20019 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA - GRAN CAPRESE EM SORO | 380g | 10 | UNID | 7898905835253 | 17898905835250 | 35 |
| 20017 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA - CAPRESE EM SORO | 400g | 10 | UNID | 7898905835246 | 17898905835243 | 35 |
| 20057 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA - GRAN CEREJA EM SORO | 400g | 10 | UNID | 7898905835604 | 17898905835601 | 35 |
| 20067 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA - GRAN CEREJA EM SORO | 1,8kg | 2 | UNID | 7898905835215 | 17898905835212 | 35 |
| 20005 | QJO MOZZARELLA DE BUFALA - BOLA EM SORO | 400g | 10 | UNID | 7898905835062 | 17898905835069 | 35 |

Produtos comercializados por KG têm peso variável.

FOOD SERVICE



Sua cozinha deliciosa,
sofisticada e prática



**Stracciatella
Creme de burrata**
20053



Burrata
20029

| CÓDIGO | DESCRIÇÃO | PESO | CX | UN. DE VENDA | CÓD. EAN | CÓD. DUN 14 | VALIDADE |
|--------|--|------|----|--------------|---------------|----------------|----------|
| 20029 | BURRATA DE BÚFALA TRADICIONAL - LINHA FOOD | 150g | 36 | UNID | 7898905835598 | 47898905835596 | 25 |
| 21029 | BURRATA DE BÚFALA TRADICIONAL - LINHA FOOD | 150g | 6 | UNID | 7898905835598 | 37898905835599 | 25 |
| 20053 | STRACCIATELLA CREME DE BURRATA - BISNAGA | 500g | 1 | UNID | 7898905835567 | 17898905835564 | 15 |

Produtos comercializados por KG têm peso variável.

Gran Caprese
20023



Levitare

Mozzarella de Búfala


www.levitare.com


Centro logístico São Paulo - SP

+55 11 3742 9317

+55 11 3742 9289

levitare@levitare.com

 [/mozzarellalevitare](https://www.facebook.com/mozzarellalevitare)

 [@mozzarellalevitare](https://www.instagram.com/mozzarellalevitare)