

CATÁLOGO

CONEXÕES E EXPERIÊNCIAS:

Turismo, Histórias e Produtos
do Campo que Encantam



Secretaria de Agricultura,
Abastecimento e
Desenvolvimento Rural



Governo do Distrito Federal

Ibaneis Rocha Barros Júnior
Governador

**Secretaria de Estado de Agricultura, Abastecimento e
Desenvolvimento Rural do Distrito Federal (Seagri-DF)**

Rafael Borges Bueno
Secretário

**Empresa de Assistência Técnica e Extensão
Rural do Distrito Federal (Emater-DF)**

Cleison Medas Duval
Presidente

Loiselene Carvalho da Trindade
Diretora-Executiva



MISSÃO

Promover o desenvolvimento econômico, social e ambiental, por meio da assistência técnica e extensão rural de excelência, em benefício da sociedade.

CONEXÕES E EXPERIÊNCIAS:

Turismo, Histórias e Produtos
do Campo que Encantam



Secretaria de Agricultura,
Abastecimento e
Desenvolvimento Rural

Governo do
Distrito Federal



Emater-DF

Parque Estação Biológica – Edifício sede
CEP: 70.770-915
Brasília-DF
Telefone: (61) 3311-9330
www.emater.df.gov.br
E-mail: emater@emater.df.gov.br

Produção e Organização:

Clarissa Valadares Xavier

Diagramação:

Sarah Kellen Magri de Souza

Comitê de Publicações**Presidente:**

Fabiano Ibraim Régis Carvalho

Membros:

Adalmyr Moraes Borges
Adriana Souza do Nascimento
Alvaro Luiz Marinho de Castro
Carolina Vera Cruz Mazzaro
Égle Lúcia Breda
Kelly Francisca Ribeiro Eustaquio
Leandro Moraes de Souza
Marcos de Lara Maia

Todos os direitos reservados

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte,
constitui violação dos direitos autorais.
(Lei N° 9.610. de 1998)

Ficha catalográfica elaborada por Kelly Francisca Ribeiro Eustaquio, CRB1-2.171.

X3c Xavier, Clarissa Valadares.

Conexões e experiências : turismo, histórias e produtos do campo que encantam / Clarissa Valadares Xavier. – Brasília:
Emater-DF, 2026.

95 p.; il.

ISBN: 978-65-88673-07-2

1. Turismo rural. 2. Agroindústria 3. Distrito Federal. I. Título.

CDU 338.48

PALAVRA DO PRESIDENTE

O Campo do Distrito Federal: Inovação, Sustentabilidade e Identidade

A apresentação deste catálogo, fruto do projeto **"Conexões e experiências: Turismo, Histórias e Produtos do campo que encantam"**, marca um momento estratégico para a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal (Emater-DF). Esta publicação não é apenas um compêndio de produtos; é a materialização de uma política pública voltada para o fortalecimento da agricultura familiar, a valorização da produção sustentável e a consolidação do turismo rural como vetor de desenvolvimento econômico em nossa Capital.

O Distrito Federal possui uma vocação rural pulsante, muitas vezes desconhecida pelo grande público urbano. A missão da Emater-DF transcende o apoio técnico no plantio; ela engloba toda a cadeia produtiva, garantindo que o fruto do trabalho do homem e da mulher do campo chegue à sociedade com qualidade, segurança e valor agregado.

Este projeto reflete a modernização da nossa gestão. Estamos unindo a tradição do fazer artesanal à tecnologia, utilizando ferramentas digitais, como QR Codes e vídeos, para criar uma "Conexão Rural" direta e humana. O objetivo é claro: romper paradigmas, permitindo que o consumidor e o turista não apenas adquiram um produto, mas compreendam a história, o rosto e a dedicação por trás de cada rótulo.

Ao promovermos o encontro entre a agroindústria e o turismo, estimulamos a economia criativa e garantimos que a renda permaneça na comunidade, promovendo o desenvolvimento social no campo. Este catálogo é, portanto, um convite para que Brasília e o Brasil redescubram o Distrito Federal, valorizando o que é nosso, gerando oportunidades e celebrando a identidade rural que nos sustenta.

Reafirmo o compromisso da Emater-DF e do Governo do Distrito Federal em continuar trabalhando incansavelmente para dar visibilidade, dignidade e suporte técnico àqueles que produzem e encantam o nosso campo.

Boa leitura e excelentes conexões.

Cleison Medas Duval

Presidente da Emater-DF



PREFÁCIO

Conexões e Experiências: Transformação que inspira

É com grande satisfação que, como extensionista rural e turismóloga da Emater-DF apresento este catálogo do projeto **"Conexões e experiências: Turismo, Histórias e Produtos do campo que encantam"**. Mais do que uma simples vitrine de produtos e propriedades, esta obra é um convite para redescobrir o Distrito Federal através de seus sabores, aromas e, acima de tudo, de suas pessoas.

O objetivo central desta iniciativa é estabelecer uma "Conexão Rural" sólida entre o turismo e a agroindústria local. Nas páginas a seguir, você encontrará uma seleção criteriosa de produtores rurais que não apenas oferecem itens de qualidade superior e produção sustentável, mas que também estão de portas abertas para receber visitantes, proporcionando experiências autênticas de turismo rural.

Essa conexão começou desde o momento em que os próprios participantes, aqui apresentados, uniram-se para estabelecer parcerias, criando laços que fortalecem os segmentos e as histórias de cada um. Como técnica, foi gratificante acreditar que era possível e assistir à formação de aliança entre eles de forma orgânica. Vendo a soma de esforços, de histórias e de produtos.

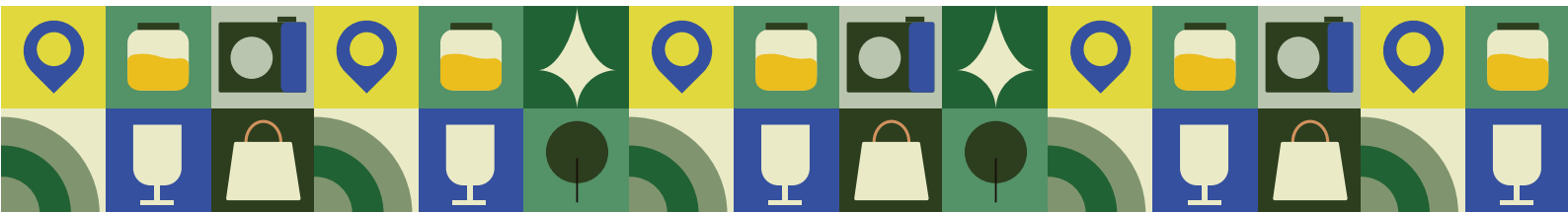
Este catálogo foi desenhado para inovar, aproximando o consumidor urbano da realidade do campo. Entendemos que por trás de cada produto artesanal e propriedade turística, existe uma trajetória de vida e dedicação. Por isso, esta publicação une o físico ao digital: através de QR Codes estrategicamente posicionados, você poderá acessar vídeos curtos com depoimentos dos produtores, conhecendo suas histórias, seus processos e o impacto de seu trabalho na comunidade.

Ao adquirir estes produtos ou visitar estas propriedades, você não apenas leva para casa um item de valor diferenciado, mas também fortalece a economia local e a agricultura familiar do Distrito Federal.

A Emater-DF reafirma aqui seu compromisso em dar suporte e visibilidade ao trabalhador do campo. Esperamos que este catálogo sirva como um mapa para novas descobertas e que cada página inspire uma visita, uma conversa e uma conexão real com as histórias que encantam o nosso campo.

Boa leitura e boa viagem pelos encantos do DF.

Clarissa Valadares Xavier
Turismóloga da Emater-DF





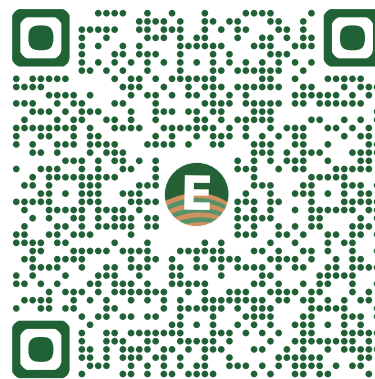
SOBRE O PROJETO

O catálogo Conexões e Experiências – Turismo, Histórias e Produtos do Campo que Encantam nasce para aproximar pessoas do universo vibrante do turismo rural no Distrito Federal. Aqui, cada família produtora compartilha um pouco da própria trajetória, transformando saberes e tradições em vivências que acolhem, inspiram e encantam.

Esta publicação reúne lugares e produtos que celebram o Cerrado: vinícolas, queijarias, cafés especiais, fazendas, ecoparques, espaços culturais e produtores que proporcionam conexão verdadeira com a natureza e com a produção local. É um convite para conhecer histórias, sabores, paisagens e modos de vida que fazem do campo um território de pertencimento.

Mais do que um guia, este catálogo é um mapa afetivo que valoriza iniciativas sustentáveis, resgata identidades culturais e fortalece a economia das famílias rurais. Cada experiência apresentada aqui revela o empenho, a criatividade e a hospitalidade de quem mantém viva a essência do campo.

Para explorar o conteúdo digital,
faça o download do catálogo,
escaneie o QR code.



SUMÁRIO

Fazenda Coqueiro da Palma
Day use com trilhas, almoço rural e atividades no campo

12

Fazenda Roncador
Vivências do campo com passeios a cavalo, gastronomia local e trilhas

14

Rancho Scallop
Vivências rurais e gastronomia

16

Recanto Virgem Santíssima
Turismo religioso e contemplativo

18

Sítio Titara Hotel Fazenda
Hotel fazenda com atividades tradicionais e natureza

20

Café Grão Ouro Orgânico
Café orgânico

22

Apiário Casa das Abelhas
Apicultura e produtos derivados do mel

23

Vale das Ovelhas
Criação de ovelhas e vivência rural

25

Agroindústria Maldaner
Produtos suínos embutidos e congelados

27

Café Grão Nativo
Café especial com vivência no cafezal e café da manhã rural

28

Horus Vinhos e Vinhedos
Vinhos do Cerrado

31

Marchese Vinhos & Vinhedos
Enoturismo com experiências premiadas no Cerrado

33

Queijaria Campana
Queijos de Búfala

35

Cachaça Padefiana
Cachaça artesanal

37

COOPA-DF/AgroBrasília
Cooperativa Agropecuária e Feira de Tecnologia e Negócios

39

Fazenda Malunga
Referência em agricultura
orgânica certificada

41

Monte Alvor Vinhos
Vinhos do Cerrado

44

Oma Sena
Vinhos do Cerrado
e experiências
enoturísticas

46

**Villa Triacca Hotel
Vinícola & Spa**
Hotel vinícola com spa e
experiências sensoriais

48

Vinícola Brasília
Vinhos do Cerrado com
degustação, cursos e
visita guiada

50

Vinícola Casa Vitor
Vinhos, hospedagem e
experiências harmonizadas

54

Bálsamo Spa
Terapias e bem-estar
em meio à natureza

56

Engenho Cavaco
Cachaça artesanal
com visita ao processo
de destilação

58

Villa Giardini Ecoparque
Ecoparque com gastronomia,
oficinas e eventos

60

Agroindústria Kero Mais
Produtos lácteos: queijos e
fermentados

63

**Cervejaria
Dona Maria**
Cervejas artesanais e
degustações direto da fábrica

65

Verdinha.Tec
Tecnologia aplicada
à produção rural

67

Queijaria Potiguar
Queijos artesanais

68

Rica Floresta
Frutas orgânicas
desidratadas e
hospedagem

70

**Cabríssima
Queijaria Artesanal**
Queijos de cabra premiados
e vivências rurais

72

Café Minelis
Café especial premiado
com tours e degustações

75

Cerrado Blue
Colheita de mirtilo e
agroturismo

77

Espaço Amplitude
Chalés, trilhas e
experiências de
bem-estar

79

Fazenda Burin
Produtos à base de
jaca orgânica

81



Na Roça
Trilhas, aventuras
e gastronomia



83



Queijaria Rancharia
Queijos A2A2, degustação
e visita guiada

85

Rancho Canabrava
Restaurante, turismo
equestre e vivência rural

87

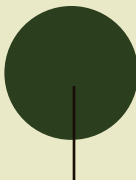
Vila das Cabras
Queijaria artesanal e
vivências com criação
de cabras

90



Haras Paraíso Rural
Colheita, gastronomia e
cultura da jabuticaba

92

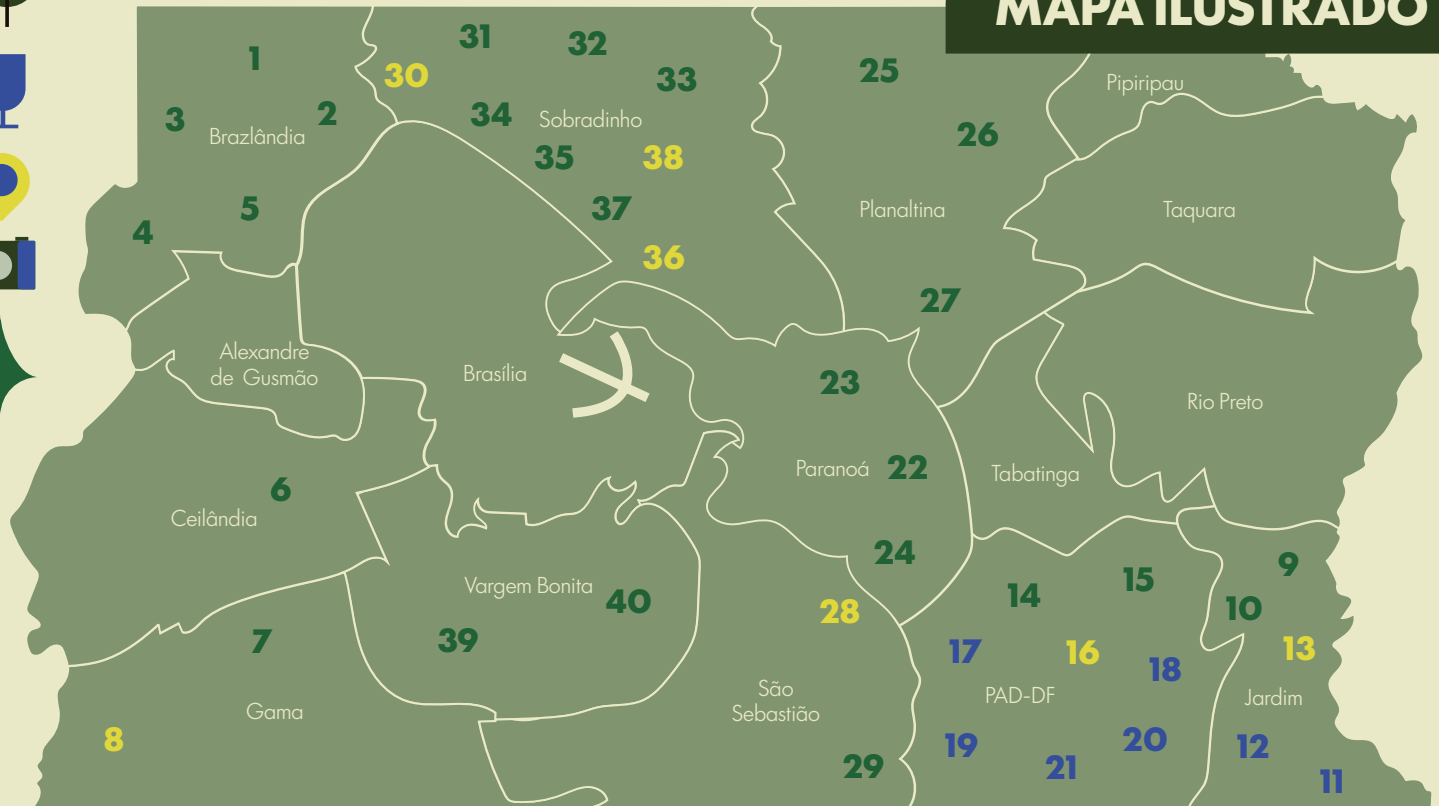


Museu Nacional do Piano
Acervo histórico e
experiência musical única

94



MAPA ILUSTRADO



Vinhos



Queijos

Legendas:

- 1. Fazenda Coqueiro da Palma
- 2. Fazenda Roncador
- 3. Rancho Scallop
- 4. Recanto Virgem Santíssima
- 5. Sítio Titara Hotel Fazenda
- 6. Café Grão Ouro Orgânico
- 7. Apiário Casa das Abelhas
- 8. Vale das Ovelhas
- 9. Agroindústria Maldaner
- 10. Café Grão Nativo
- 11. Horus Vinhos e Vinhedos
- 12. Marchese Vinhos & Vinhedos
- 13. Queijaria Campana

- 14. Cachaça Padefiana
- 15. COOPA-DF / AgroBrasília
- 16. Fazenda Malunga
- 17. Monte Alvor Vinhos
- 18. Oma Sena
- 19. Villa Triacca Hotel Vinícola & Spa
- 20. Vinícola Brasília
- 21. Vinícola Casa Vitor
- 22. Bálsamo Spa
- 23. Engenho Cavaco
- 24. Villa Giardini Ecomarque
- 25. Agroindústria Kero Mais
- 26. Cervejaria Dona Maria
- 27. Verdinha.Tec

- 28. Queijaria Potiguar
- 29. Rica Floresta
- 30. Cabríssima Queijaria Artesanal
- 31. Café Minelis
- 32. Cerrado Blue
- 33. Espaço Amplitude
- 34. Fazenda Burin
- 35. Na Roça
- 36. Queijaria Rancharia
- 37. Rancho Canabrava
- 38. Vila das Cabras
- 39. Haras Paraíso Rural
- 40. Museu Nacional do Piano



FAZENDA COQUEIRO DA PALMA



Descubra a Fazenda Coqueiro da Palma, um destino de turismo rural que floresceu de um sonho de família apaixonada pelo campo e pela natureza. Com quase 30 anos de história em seus 400 hectares, a fazenda é um verdadeiro refúgio para a alma, unindo a tradição da família (dedicada à criação de ovinos, bovinos e apicultura) com experiências de ecoturismo.

A propriedade tem uma localização privilegiada, abraçada pelo Rio Palma, que oferece águas cristalinas, piscinas naturais e uma energia única. A Fazenda Coqueiro da Palma faz parte da APA de Proteção Ambiental da Cafuringa, região considerada a última fronteira natural do Distrito Federal.

Nossas Experiências Turísticas: A Magia da Vida no Interior

Desde que abriu suas portas para visitantes há 3 anos, a fazenda oferece um leque de atividades de imersão que celebram a simplicidade e o aconchego do campo. Possuímos infraestrutura adequada e disponibilidade para receber turistas e realizar atividades.

Principais produtos e serviços oferecidos:

- ◆ Day Use
- ◆ Trilha Rio Palma (10 km)
- ◆ Camping Cerrado Roots

Atividades em Destaque:



Day Use (Experiência Completa): desfrute de um dia com trilhas, banhos de rio, redário e a represa para pesca esportiva. Inclui um delicioso almoço da roça feito no fogão a lenha e suco da fruta da estação. Você ainda pode fazer uma visita ao galinheiro, ovelhas e vacas.



Trilha Rio Palma (10 km): para os aventureiros, exploramos aproximadamente 10 km de Cerrado preservado, onde você pode observar araras, lobos-guará e tamanduás-bandeira em seu habitat natural. O percurso é desafiador (nível difícil) e culmina em banhos nas piscinas naturais do Rio Palma.



Camping Cerrado Roots: para quem busca conexão profunda, oferecemos áreas de camping em estilo selvagem, com estrutura de apoio que inclui cozinha completa (churrasqueira, fogão a lenha), banheiros com água quente e Wi-Fi liberado.



Acolhimento Familiar: somos Pet Friendly e oferecemos atividades como Day Use, hospedagem, colheita de orgânicos na roça, experiências e terapias com cavalos.

Venha para a Fazenda Coqueiro da Palma e permita que a natureza desacelere o seu tempo e fortaleça seus laços!



▶ **Dê o play !**

Escaneie o QR code e veja o depoimento da família Castro.

**Informações para
Visitação e Compra:**

Contato:

(61) 99868-0129
(61) 99296-5659
(61) 98149-4036

E-mail:

luizscn1@gmail.com
ludmirandacastro@gmail.com

Instagram:

@fazendacoqueirodapalma

Localização:

DF-170 (a 35 km do Posto Colorado de Sobradinho), Brazlândia, Brasília-DF.





FAZENDA RONCADOR



A Fazenda Roncador, localizada a 50 km do Plano Piloto, nas proximidades de Brazlândia, é o destino perfeito de turismo rural para quem busca escapar da agitação urbana. Em um cenário deslumbrante, rústico, acolhedor e cheio de encanto, oferecemos uma viagem em busca da tranquilidade e da harmonia com a natureza.

Principais produtos e serviços oferecidos:

- ◆ Passeio a cavalo
- ◆ Trilhas
- ◆ Cachoeira
- ◆ Gastronomia

A Aventura e a Rota das Águas Puríssimas:

Nossas trilhas são cuidadosamente traçadas para convidar você a explorar a exuberância do Cerrado. Oferecemos um circuito tradicional que permite a visita de cerca de 10 cachoeiras.

Dentre elas temos, a Cachoeira Santuário: a atração principal, com quedas d'água de 35 metros e uma piscina natural adequada para banho de todas as idades. A água é cristalina e puríssima, vinda de nascentes da região. Também tem a Cachoeira da Manu: uma queda de 3 metros com um poço convidativo para mergulhos refrescantes. Temos ainda a Cachoeira do Segredo com uma imponente queda de 50 metros de altura.

Para os amantes da adrenalina, a Fazenda Roncador atende também aventureiros, com a prática de canionismo e rapel.

Atividades em Destaque:



Passeio a Cavalo: uma experiência única e enriquecedora. Sob a orientação de um instrutor capacitado, os visitantes exploram diversas trilhas e cenários naturais. Cavalos vivem soltos, proporcionando um contato direto com a fauna e flora do Cerrado. Temos raças menores disponíveis, sendo um passeio tranquilo para as crianças.



Trilhas Leves e Mirantes: faça a trilha a pé e desfrute de paisagens surpreendentes, como a vista do Mirante, de onde é possível ver o tamanho da Cachoeira do Segredo.



Eventos Especiais: Participe de eventos temáticos, como o Passeio a Cavalo ao Pôr do Sol ou jantares especiais com música ao vivo.

Sabor Caipira de Verdade:

Sua aventura é complementada por uma experiência gastronômica inesquecível. Servimos refeições deliciosas, como o café da manhã e o almoço caipira, que remetem ao sabor típico da roça. A culinária simples e saborosa inclui pratos como frango caipira, quiabo divino e pirão.



▶ Dê o play!

Escaneie o QR code e veja o depoimento do produtor Rafael Magnun!

Informações para Visitação e Compra:

Contato:
(61) 99809-5836

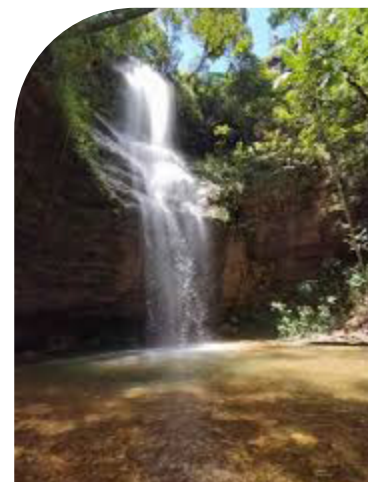
E-mail:
fazroncadordf@gmail.com

Instagram:
@fazroncador

Site:
fazroncador.com.br

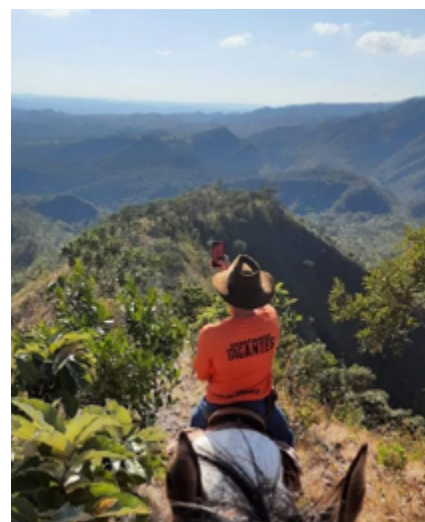
Horário de funcionamento:
Quinta a Domingo, de 8h às 18h,
mediante reserva.

Localização:
DF-220, km 05, Brazlândia, Brasília-DF.



Frequentar a Fazenda Roncador é como ter um portal de teletransporte para o melhor do Cerrado a apenas 50 km de Brasília. Você compra não apenas um passeio, mas um pacote completo de purificação — trilhas que lavam a alma, cachoeiras com água cristalina e comida caipira que conforta o coração.

Venha desfrutar da tranquilidade, das trilhas cativantes e das cachoeiras magníficas que aguardam por você. A Fazenda Roncador é o seu refúgio na natureza.



RANCHO SCALLOP



O Rancho Scallop é um destino de turismo rural familiar em Brazlândia-DF, que oferece uma experiência autêntica de conexão com a natureza e o resgate da simplicidade. Somos a quinta geração a ocupar parte das históricas terras da Fazenda Curralinho e, desde 2020, o rancho se dedica a proporcionar momentos inesquecíveis para famílias, longe do caos urbano.

Principais produtos e serviços oferecidos:

- ◆ Camping
- ◆ Gastronomia
- ◆ Passeio a cavalo
- ◆ Trilha

Vivências de camping, fogueira e memórias afetivas no coração da fazenda curralinho

Crie Memórias Inesquecíveis Sob o Céu Estrelado do Cerrado!

O Rancho Scallop convida famílias para uma vivência simples e desprendida da tecnologia, focada na natureza e na criação de memórias afetivas. Nosso principal evento é o Camping da Matinha, realizado mensalmente em noites de lua cheia (maio a setembro). Desfrute do pôr do sol, asse marshmallow na fogueira ao som de viola, e acorde para a alvorada com o nascer do sol. A infraestrutura de camping é completa, com área arborizada, cozinha caipira e a opção de passeios a cavalo.

Atividades em Destaque:



Acolhimento e Montagem: As famílias são acolhidas no rancho e montam suas barracas na área de camping, que é totalmente arborizada.



Contemplação: Os participantes podem apreciar o pôr do sol, o nascer do sol e o surgimento da lua nas montanhas.



Fogueira e Música: À noite, o clima de fazenda é celebrado com fogueira para assar marshmallow ao som de viola e violão.



Gastronomia do Campo: É servida uma refeição noturna e, no dia seguinte (alvorada), os participantes podem desfrutar de um saboroso café da manhã colonial nas dependências do rancho.



Passeio a Cavalo: Os participantes têm a opção de realizar um passeio a cavalo.



Vivência Afetiva: A experiência tem como foco a geração de "lindas memórias afetivas em família".



▶ Dê o play!

Escaneie o QR code e veja o depoimento da produtora Grazielle de Oliveira!

Informações para Visitação e Compra:

Contato:
(61) 99971-6165

Instagram:
@ranchoscallop

E-mail:
ranchoscallop@gmail.com

Localização:
BR-080, Km 36,5, Brazlândia,
Brasília-DF.



Além do evento mensal, o Rancho Scallop oferece a locação da área para atividades de campismo.

Descubra a magia do turismo rural no Rancho Scallop, um destino que une natureza, aventura e tranquilidade em um ambiente preparado para oferecer a melhor experiência aos visitantes. Nosso rancho possui infraestrutura adequada e está pronto para receber turistas de todas as idades, garantindo conforto, segurança e diversão em cada momento.

Entre as facilidades oferecidas, contamos com uma pista de areia ideal para atividades ao ar livre e montaria, proporcionando momentos de emoção e contato direto com a natureza. Dispomos também de cavalos treinados para passeios, permitindo que você explore nossas belas paisagens de forma relaxante e autêntica. Além disso, nossos visitantes podem desfrutar de trilhas por matas preservadas, perfeitas para caminhadas, observação da fauna e mergulho na serenidade do ambiente rural.

Venha viver uma experiência única de contato com a natureza, diversão e relaxamento no Rancho Scallop. Sua aventura rural inesquecível começa aqui!



*Informações para
Visitação e Compra:*

Contato:
(61) 99987-8150
(61) 99658-3838

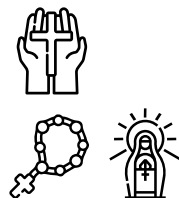
Site:
recantovirgemsantissima.com.br

Instagram:
@recantovirgemsantissima

E-mail:
olegariovsol@gmail.com

Localização:
Córrego Pulador Nº 17/A, atrás do setor de
oficinas à 1 Km, Brazlândia, Brasília-DF.

RECANTO VIRGEM SANTÍSSIMA



Descubra o Recanto Virgem Santíssima, um espaço de 5,5 hectares em Brazlândia-DF, consagrado há mais de 22 anos como uma Obra de Evangelização. O Recanto integra o potencial de Turismo Religioso, fundamental para a região que abriga o 2º Santuário Católico dedicado ao Menino Jesus, com a serenidade do Turismo de Natureza, Ecoturismo e Turismo Rural.

Um Monumento de Fé e Arte:

O coração do Recanto é a imponente imagem de Nossa Senhora Virgem Santíssima, uma verdadeira obra de arte esculpida em pedra dolomita. A escultura possui 2 metros e 50 centímetros de altura e pesa 2.000 kg, e levou nove meses para ser concluída pelo escultor. A imagem foi introduzida no Recanto em 2005 e benzida por Dom João Braz de Aviz, anterior Arcebispo de Brasília.

A propriedade é um centro de acolhimento de peregrinos e visitantes, possui infraestrutura adequada e disponibilidade para receber turistas e realizar atividades.

Uma visita ao Recanto Virgem Santíssima é como abrir um livro de orações esculpido na natureza. Você não leva apenas um produto ou uma foto; você participa de uma obra de evangelização e se conecta com um legado de fé e beleza natural, onde a contemplação da Virgem Santíssima em pedra dolomita é uma experiência visual e espiritual única.

O Recanto oferece a oportunidade de contemplação religiosa, retiro espiritual e contato direto com o meio ambiente:



Rosários de Ipês: o terreno foi enriquecido com o plantio de mais de 1.000 árvores, incluindo mais de 300 ipês do Cerrado de diversas cores, que formam 2 rosários de ipês. Este cenário natural complementa as trilhas existentes no local.



Peregrinação e Devoção: o Recanto é um ponto de visitação para romeiros e devotos que se dirigem ao Santuário Menino Jesus, cumprindo o objetivo de tornar a Mãe de Jesus conhecida e amada.



Cenáculo de Nossa Senhora: mensalmente, no último sábado do mês, é rezado o Cenáculo de Nossa Senhora, atraindo peregrinos de todas as regiões administrativas e do Entorno do DF.

Venha visitar Brazlândia, a região de grande potencial hídrico e hortifrutigranjeiro, e encontre a paz e a fé no Recanto Virgem Santíssima!





SÍTIO TITARA HOTEL FAZENDA



Localizado no belíssimo vale da APA de Cafurinda, com riachos; cascatas e cachoeiras, o Sítio Titara oferece uma experiência completa de hospedagem, lazer e turismo rural. Experimente nosso exclusivo queijo maturado no vinho, um queijo meia-cura artesanal. Desfrute também da nossa excelente e variada comida mineira e explore a deslumbrante natureza da região.

Principais produtos e serviços oferecidos:

- ◆ Cachoeiras e riachos
- ◆ Trilhas
- ◆ Hospedagem
- ◆ Gastronomia local

Hotel Fazenda Sítio Titara: natureza preservada, sabores mineiros e o queijo maturado no vinho do cerrado

O Hotel Fazenda Sítio Titara é um refúgio de turismo rural e ecoturismo, localizado em um vale deslumbrante na APA de Cafurinda, no Lago Oeste, cerca de 48 km de distância da Rodoviária do Plano Piloto. É o destino perfeito para quem busca descanso, sossego, ar puro e experiências autênticas fora da rotina da cidade.

O Sítio Titara é um destaque do ecoturismo e turismo rural no DF, oferecendo uma hospitalidade integrada ao campo e um ambiente rural, ecológico e acolhedor.

Tradição e inovação na gastronomia

Nossa produção artesanal é inspirada na rica origem da produtora, que lidou com leite e queijos desde a infância na fazenda em Minas Gerais (Lagoa Grande - MG).

O Sítio Titara possui infraestrutura adequada e disponibilidade para realizar atividades turísticas e receber turistas, oferecendo uma vasta gama de lazer e vivências rurais.



Cachoeira Titara: uma trilha de nível 2, mais tranquila, com cerca de 2,8 km (ida e volta), com poucas subidas, onde se chega com facilidade.



Cachoeira do Poço Profundo: uma trilha de nível 3 (avançado), com aproximadamente 4 km (ida e volta), que exige bom preparo físico, pois apresenta muito desnível e passagem por dentro do rio, em alguns trechos com água pela cintura.



Trilhas: Você pode vivenciar caminhada por trilhas e respirar ar puro na região mais ecológica do DF, o Lago Oeste.



Lazer e Interação Rural: O Hotel Fazenda oferece atividades que criam memórias afetivas e promovem a vivência autêntica do campo.



► Dê o play!

Escaneie o QR code e veja o depoimento da produtora Djeini Carvalho!

Informações para Visitação e Compra:

Contato:
(61) 99635-1313

Instagram:
@sitiotitara

Localização:
DF 170 Km 0, Núcleo Rural Lago Oeste, Brasília-DF.





Experiências Rurais: os visitantes podem tirar leite da vaca (vivência agropecuária), praticar pescaria esportiva e desfrutar de passeios a cavalo (atividades pagas à parte).



Lazer Noturno: durante a noite, são acesas fogueiras, e há a opção de comprar kits para assar marshmallow.



Lazer Infantil: para a garotada, o sítio oferece diversão com balanços, pula-pula e piscina de bolinhas.



Relaxamento: O local possui um redário super aconchegante.



Hospedagem e Gastronomia: Oferecemos hospedagem e Day Use. A culinária é a típica comida de fazenda, excelente e variada comida mineira, com tempero caseiro.



Recepção Especial: Assim que chega, o visitante é recebido com pão de queijo e iguarias da fazenda, como café quentinho, coado na hora.



Regime de Refeições: A hospedagem garante pensão completa (café da manhã, almoço e jantar). O Day Use inclui café da manhã e almoço.



Acomodações: Oferecemos vários tipos de hospedagem, desde camping a chalés. O destaque é o "bangalô com cúpula de vidro no topo", que oferece vista de 360 graus e uma rede suspensa para relaxar e apreciar a paisagem. Este bangalô é ideal para até seis pessoas.



CAFÉ GRÃO OURO ORGÂNICO



Informações para Compra:

Contato:
(61) 99976-5120

Localização:
BR 070, km 18, Gleba 3, Reserva J,
Chácara Primavera, número 488/9.1,
Inkra 9, Ceilândia, Brasília-DF.

Localizado na Região Administrativa de Ceilândia Inkra 9, o cultivo é alicerçado em uma produção familiar que convida você a uma viagem de sabor único e marcante que se iniciou em 2005. Após a aquisição da chácara, onde já existiam pés de café da espécie Arábica variedade Mundo Novo IAC 479-1 e deparados com as dificuldades em colocar o café verde no mercado, a família inspirou-se e encorajou a buscar alternativas, onde desde 2015 fazem o processamento vertical completo. Desde então, a dedicação impulsionou à produção de um café especial orgânico certificado de altíssima qualidade.

A paixão dedicada em cada grão eleva o poder degustativo de um produto de bebida fina, cuidadosamente torrado, com padrão torra média, proveniente de variedades Mundo Novo IAC 479-19 e Catuai Vermelho 144.

A paixão pela excelência é comprovada por resultados técnicos obtidos em amostra da safra 2024 analisadas por laboratórios de alta credibilidade como UnB, IFs, entre outros, o café obteve um SCA Score de 80,79, atestando sua classificação como especial.

Você encontra o café especial e demais produtos Grão Ouro Orgânicos nos seguintes pontos de venda no DF:

Onde encontrar:

- ♦ Pavilhão da Agricultura Familiar Ceasa, no Espaço Orgânico (aos sábados)
- ♦ Feiras Tradicionais do DF, como AgroBrasília, Festa do Morango, Fest Flor e Agrotech
- ♦ Vendas via Delivery (às quartas-feiras)



APIÁRIO CASA DAS ABELHAS



Delícias do Cerrado com Sabor Europeu: Experimente o mel puro de múltiplas floradas (Cipó-Uva, Aroeira, Laranjeira, Silvestre) e produtos derivados artesanais, como extrato de própolis verde, hidromel e aguardente de mel. Produzido sob o rigor técnico de um apicultor com formação italiana desde 1980, nosso mel captura a beleza e a diversidade das floradas do Cerrado, oferecendo cores e sabores distintos.

Mel de Andrea Giuseppe Mabrito: sabor italiano, essência do cerrado e a arte da apicultura migratória

Mergulhe na riqueza do Cerrado com um mel que carrega o refinamento da tradição europeia. Nossa aplica as melhores práticas apísticas para garantir a pureza e a qualidade do produto.

A Magia das Floradas do Planalto Central

O segredo do nosso mel está na apicultura migratória, que nos permite explorar a beleza e a diversidade das floradas de múltiplos ecossistemas na Região Integrada de Desenvolvimento (Ride) do Distrito Federal. O resultado é um mel que encanta com cores e sabores distintos, capturando a essência da flora nativa.

Experimente nossos produtos exclusivos, derivados de 5 floradas notáveis:



Mel Puro: Sabores únicos provenientes de floradas de Cipó-Uva, Eucalipto, Aroeira, Laranjeira e Silvestre.

Ao adquirir nossos produtos, você apoia um método que alia rigor técnico internacional e respeito ao meio ambiente, resultando em um mel que reflete o melhor das floradas do Cerrado.



▶ Dê o play!

Escaneie o QR code e veja o depoimento do produtor Andrea Mabrito!

**Informações para
Visitação e Compra:**

Contato:

(61) 99971-3427

E-mail:

organicumbrazil@gmail.com





*Informações para
Visitação e Compra:*

Contato:
(61) 98237-7818

Instagram:
@vale_das_ovelhas

E-mail:
contato@valedasovelhas.com.br

Localização:
BR 060, km 25, Gama,
Brasília-DF.

VALE DAS OVELHAS



O sabor inovador do leite de ovelha e a experiência rural a um passo de Brasília.

Desperte seus sentidos para uma iguaria ainda rara no Brasil! A Vale das Ovelhas é um projeto familiar no Distrito Federal que transformou a propriedade rural em um centro de produção artesanal de derivados de leite de ovelha, unindo tradição, inovação e sustentabilidade.

Localizado estrategicamente no DF, com acesso privilegiado pela BR-060, o Vale das Ovelhas é o seu convite para o turismo rural de excelência.

Produção Artesanal com Selo de Excelência:

Nossa fazenda iniciou sua transição para a produção leiteira em 2016, utilizando animais da raça Lacaune, reconhecida mundialmente pela qualidade superior do leite. Em 2019, conquistamos o Selo Arte, certificação que atesta a autenticidade e excelência de nossos produtos artesanais brasileiros.

Principais produtos e serviços oferecidos:

- ♦ Iogurtes
- ♦ Queijos
- ♦ Doce de leite

Conheça nossos Sabores Exclusivos:



Iogurte Natural de Leite de Ovelha: com corpo naturalmente mais denso que o iogurte de vaca e uma textura cremosa e suave. Possui um sabor delicado e notas lácteas mais intensas.



Queijo Boursin no Azeite: um produto artesanal e exclusivo, ideal para tábuas de queijos, entradas gourmet, saladas ou como petisco refinado, oferecendo uma experiência sensorial única.



Doce de Leite de Ovelha: destaca-se por ser rico em gorduras boas e minerais, com perfil nutricional diferenciado. Sua textura é cremosa e firme, com brilho natural, e o sabor é intenso e marcante, com notas caramelizadas e lácteas profundas.

Cada produto é feito com carinho, utilizando práticas sustentáveis e processos manuais, garantindo o sabor único do leite de ovelha. A excelência e sanidade do nosso rebanho são garantidas pela condução técnica de um médico veterinário especializado.

A Sua Rota de Experiências no Campo:

Mais do que uma fazenda, somos um projeto de vida que celebra os sabores da terra e promove o bem-estar animal.



*Venha nos visitar e torne-se parte dessa história que
une gerações e encanta paladares exigentes!*



AGROINDÚSTRIA MALDANER



*Informações para
Visitação e Compra:*

Contato:
(61) 99258-9843

Localização:
Núcleo Rural Jardim 2, Paranoá,
Brasília-DF.

Conheça a Agroindústria Maldaner Embutidos e Defumados, uma história que começou com uma receita de família e se transformou em produtos de excelência no Núcleo Rural Jardim 2, no Paranoá - DF.

Essa produção carrega consigo a tradição de mais de 32 anos de residência no DF e a paixão por receitas que vieram do Rio Grande do Sul. A produção começou como uma pequena iniciativa para gerar renda e conciliar a criação das filhas com as atividades da chácara.

Produtos com História e Sabor

A Maldaner Embutidos e Defumados oferece produtos suínos que unem técnicas tradicionais de defumação com o cuidado do campo do DF. São sabores robustos e únicos, ideais para enriquecer qualquer mesa.

Principais Produtos e Serviços Oferecidos:

- ♦ Linguíça defumada
- ♦ Carne suína congelada

Conheça Nossos Sabores Exclusivos:



Linguíça de Carne Suína Defumada: uma receita familiar aprendida com os pais no Rio Grande do Sul.



Carne Congelada de Suíno: Destaque para a costela, temperada e defumada.

Ao levar a linguíça de carne suína defumada e a costela temperada e defumada da Agroindústria Maldaner para sua mesa, terá o melhor da experiência rural e da história familiar, pois tudo isso reflete diretamente no saber e na tradição que estão no produto final!



Informações para Visitação e Compra:

Contato:
(61) 99858-5159

Instagram:
@cafegraonativo
@cafeteriagraonativo

E-mail:
contato@cafegraonativo.com

Site:
cafegraonativo.com

Localização:
Cafeteria Grão Nativo, Setor SHCS CL,
Quadra 403, BL D, Loja 16, Asa Sul, Brasília-
DF.

Fazenda Santa Rosa, DF 100, Km49, Núcleo
Rural Jardim II, PAD-DF, Paranoá, Brasília-DF.



CAFÉ GRÃO NATIVO



Descubra o Café Grão Nativo, 100% Arábica da variedade Catuai-Amarelo, cultivado a mais de 1.000 metros de altitude no Cerrado Candango. Nosso café possui certificação C.A.F.E. Practices, garantindo sustentabilidade e rastreabilidade total. Venha nos visitar e viver o Tour de Experiência no Cafezal na Fazenda Santa Rosa, que começa com um delicioso café da manhã colonial. O passeio é uma jornada que permite que você toque os frutos, conheça o processo industrial e sinta o aroma de um café de excelência, do plantio à xícara.

Nossa produção na Fazenda Santa Rosa é um modelo de integração entre tradição familiar e inovação tecnológica. Oferecemos as linhas Especial, Premium, Gourmet e Superior, além da praticidade do Drip Coffee e Café em Cápsulas.

Principais Produtos e Serviços Oferecidos:

- ♦ Café em grãos
- ♦ Tour
- ♦ Cafeteria

Conheça Nossos Sabores Exclusivos:



Qualidade e Origem: Cultivamos grãos 100% Arábica da variedade Catuai-Amarelo, colhidos a mais de 1.000 metros de altitude. O clima, o solo e a altitude do Distrito Federal oferecem condições ideais para este cultivo.



Padrão Internacional: Nosso café, que já conquistou a classificação de café especial com pontuação notável de 83 pontos, é submetido a uma seleção rigorosa. Utilizamos tecnologia de ponta como leitura óptica-eletrônica para garantir uniformidade e a melhor qualidade, com destaque para grãos graúdos de peneira 19 no Especial de edição limitada.



Perfil de Sabor: O resultado é um café de torra média, acidez baixa, crema densa, e um sabor encorpado com notas sensoriais de amêndoas, chocolate, caramelo e especiarias.



Sustentabilidade Garantida: Nossa fazenda é certificada pelo programa C.A.F.E. Practices, que atesta o compromisso com a sustentabilidade nos aspectos econômicos, sociais e ambientais. Quase toda a adubação é orgânica, e garantimos rastreabilidade total, pois todo o ciclo de produção – do plantio à industrialização – ocorre dentro da própria fazenda.

Tour de Experiência no Cafezal da Fazenda Santa Rosa:



Recepção Acolhedora: A jornada começa com um delicioso café da manhã colonial, repleto de quitutes típicos e harmonizado com nossos cafés especiais e gourmet.



Imersão no Plantio: Você terá a oportunidade de passear pelos cafezais de Catuaí-Amarelo, tocar os frutos, conhecer o ciclo do plantio e entender como a geografia do Cerrado Candango influencia o sabor final.



Processo Produtivo: A curiosidade se transforma em encantamento ao acompanhar a jornada do grão, desde o pátio de secagem ao natural até a visita à indústria, onde você presencia de perto os processos de seleção, torra e embalagem.

O tour é mais do que um passeio: é a revelação de que, a poucos quilômetros da Capital, existe uma fazenda moderna cultivando grãos premiados. Agende sua visita e viva essa experiência única.

Nosso Espaço de Acolhimento

Para complementar a experiência, visite nossa Cafeteria. É um espaço aconchegante, onde o aroma sedutor do café fresco se mistura com uma atmosfera amigável, oferecendo um menu delicioso que celebra a culinária que complementa perfeitamente o café.

Para os apreciadores que buscam a profundidade de um produto com alma e a oportunidade de testemunhar sua origem, o Café Grão Nativo oferece a chave para desbloquear a riqueza do Cerrado em cada xícara.





HORUS VINHOS E VINHEDO



Horus Vinhos e Vinhedo é um empreendimento que celebra a dedicação e a paixão no coração de Brasília desde 2021. Nosso vinhedo, situado no sudeste do Distrito Federal, prospera nas características únicas do Cerrado brasileiro, com altitudes de 980 metros e um clima perfeito para a viticultura. Nossa produção de vinhos finos honra a divindade Horus, símbolo de céu, vida e fertilidade.

O Segredo da Qualidade: Vinhos de Colheita de Inverno

Nossos rótulos são elaborados a partir de uvas plenamente adaptadas ao bioma da Savana brasileira, utilizando a inovadora técnica da colheita de inverno. Esta técnica é crucial para desenvolver vinhos com alta complexidade, que acumulam maior teor de taninos e resveratrol, substâncias conhecidas por seus benefícios para a saúde.

Nossa Coleção Exclusiva "Entre Eixos":



Entre Eixos Syrah / Malbec Safra 2022: Um blend de colheita de inverno que consegue empregar uma complexidade marcante da região, com persistência e taninos amaciados, realçando leve aroma de baunilha e cassis. Passa 8 meses em carvalho francês. Ideal para carnes vermelhas, como bife de chorizo e prime rib, e queijos duros.



Entre Eixos Malbec Safra 2023: Uma verdadeira joia do Planalto Central. Encanta com notas frescas e amadeiradas de ameixa, carvalho e baunilha, após 12 meses em carvalho francês. Harmoniza perfeitamente com carnes grelhadas e caça.



Entre Eixos Cabernet Sauvignon Safra 2023: Possui taninos amaciados e aromas de cereja-negra, cassis e pimentão, com notas de baunilha e chocolate.



Entre Eixos Sauvignon Blanc Safra 2023 (Branco): Fermentado a frio, é um vinho jovem e elegante, com aromas frutados marcantes, como maracujá e melão, e notas herbáceas leves. Ideal para drinks, queijos, carpaccio e peixes.



Entre Eixos Rosé Syrah Safra 2023: Fermentado a frio, é um vinho jovem e elegante, com aromas marcantes de frutas vermelhas, como cereja e morango.

Comprar um vinho Entre Eixos é como adquirir um pedaço da identidade pioneira do Cerrado, onde a ciência da dupla poda encontrou o clima perfeito para produzir vinhos que oferecem complexidade e benefícios à saúde, tudo isso a 980 metros de altitude, na Savana Brasileira.

Informações para Visitação e Compra:

Contato:
(61) 99667-9396

E-mail:
contato@horusvv.com.br

Site:
horusvv.com.br





*Informações para
Visitação e Compra:*

Contato:
(61) 98142-0603

Site:
marchesevinhos.com.br

Instagram:
@marchesevinhos

E-mail:
marchesevinhos@gmail.com

Localização:
Rodovia DF 295, Km 05, a esquerda
2 Km, Núcleo Rural Jardim II, PAD-DF,
Paranoá, Brasília-DF.

MARCHESE VINHOS & VINHEDOS



Vinhos que nascem da terra e da família, produzidos no Cerrado de Altitude onde o clima seco e o solo argiloso criam condições únicas para o cultivo da videira, a Marchese Vinhos & Vinhedos revela o potencial de um território que surpreende pela qualidade e autenticidade de seus vinhos.

Com o sonho de produzir vinhos no Distrito Federal, a Marchese — fundada pela união de uma brasileira e de um gaúcho de origem italiana — integra o grupo de pioneiros que acreditou na construção de um novo polo vitivinícola no Cerrado.

Desse sonho que nasce o cuidado diário com o vinhedo: cada parreira plantada, cada poda e cada colheita manual traduzem dedicação, pesquisa e respeito pela terra.

A Marchese oferece vivências que valorizam a agricultura familiar, a identidade territorial e a cultura do Cerrado. Aqui, o visitante é convidado a caminhar entre as videiras, sentir o aroma da terra, observar o silêncio da paisagem e perceber como tradição, modernidade e afeto se entrelaçam no ritmo da natureza.

Durante o período seco, de maio a setembro, a Marchese realiza experiências intimistas — são oito eventos exclusivos por temporada — que unem gastronomia afetiva, educação sensorial e momentos que ficam na memória.

Principais Produtos e Serviços Oferecidos:

- ◆ Enoturismo
- ◆ Gastronomia
- ◆ Visita guiada
- ◆ Degustação
- ◆ Música

Eventos:



Pomeriggio Marchese: visita guiada pelo vinhedo com os proprietários, contemplação do pôr do sol e jantar afetivo inspirado nas receitas da Nona, harmonizado com nossos vinhos.



Degustação no Vinhedo: experiência técnica e sensorial entre as videiras, com foco em educação, manejo, terroir e dupla poda.



Tramonto na Marchese: almoço harmonizado com rótulos premiados, seguido por um brinde ao pôr do sol no Cerrado.



Sunset com DJ no Vinhedo: vivência contemporânea que une música, natureza e vinho — ideal para grupos e celebrações. Os vinhos, elaborados com dupla poda e manejo criterioso, carregam elegância; autenticidade e a expressão pura do Cerrado de Altitude.



Esse cuidado tem conquistado reconhecimento nacional e internacional, como as medalhas Grand'Or e Ouro no Vinalies Internationales 2025, na França — um marco para a vitivinicultura do Distrito Federal. Cada garrafa da Marchese é um convite para celebrar conquistas, compartilhar histórias e sentir, na taça, a alma viva do Cerrado. Visitar a Marchese é descobrir que vinho não é apenas bebida — é território, família e emoção engarrafada.



*Informações para
Visitação e Compra:*

Contato:
(61) 99304-4058

Site:
quejariacampana.com.br

Instagram:
@campanaqueijaria

E-mail:
lncampana21@gmail.com.br

QUEIJARIA CAMPANA



Descubra a história da Queijaria Campana, que nasceu do encantamento de um mineiro apaixonado por queijos pela docilidade das búfalas. Desde 2019, a Queijaria Campana detém todo o processo de produção, desde a ordenha até a chegada do produto fresquinho, localizado no Núcleo Rural Buritis Vermelho, no Paranoá - DF.

O Segredo da Qualidade e o Cuidado com a Natureza

A Queijaria Campana prioriza o lucro aliado ao bem-estar animal. O manejo é norteado pelas "cinco liberdades" essenciais para o bem-estar, garantindo que as búfalas estejam livres de medo, fome, desconforto, dor, doenças e tenham liberdade para expressar seu comportamento natural. Elas têm direito à sombra, água fresca, capim verdinho, gentileza e calma dos tratadores.

Principais Produtos e Serviços Oferecidos:

♦ Queijo de Búfala

A Queijaria Campana oferece uma vasta linha de produtos artesanais frescos, feitos com dedicação para uma experiência única:



Produção Artesanal e Natural: devido à rusticidade das búfalas, elas são mais resistentes. O resultado é um queijo totalmente natural, livre de químicos.



Excelência Certificada: a qualidade da produção artesanal e o respeito aos métodos tradicionais são atestados pelo Selo Arte, recebido em dezembro de 2019. Para obter essa certificação, a Campana demonstrou estar em conformidade com as Boas Práticas Agropecuárias (BPA), desde o manejo dos animais até a higienização da agroindústria.



Leite de Búfala: o leite de búfala é conhecido por ser mais rico em cálcio e proteínas e ter menos colesterol do que o leite de vaca.

Mozzarella de Búfala: disponível em formatos clássicos como bola, bolinhas cereja, barra e trança, além do prático palito de mozzarella.

Burrata de Búfala Campana: Um produto descrito como extremamente cremoso.

Outros Queijos: Incluem Provolito de Búfala, Ricota de Búfala, Coalho de Búfala e Frescal de Búfala.

A Queijaria Campana leva a qualidade e o frescor do campo diretamente ao consumidor. Pois atende restaurantes, bares, hotéis, pizzarias e pessoas físicas em todo o Distrito Federal.

Para garantir o máximo de frescor, o produto é fabricado sob demanda após o processamento do pedido e com o envio programado.





CACHAÇA PADEFIANA



A Alma Artesanal do Destilado Brasileiro Nascido no Coração do DF

A Cachaca Padeiana é mais do que uma bebida; é um ícone cultural, que se tornou um símbolo de excelência no Distrito Federal. Nossa produção artesanal em alambique, localizada no Núcleo Rural Capão Seco, em Paranoá-DF, é um convite irresistível ao sabor e à história do campo.



Qualidade Padeiana: o coração do destilado, a cachaca Padeiana (cujo nome é uma homenagem à região onde o alambique está localizado, o PAD-DF) é produzida pelo método de alambique de cobre. Este processo é fundamental, pois garante a separação cuidadosa do "coração" do destilado, a parte nobre e suave, descartando a "cabeça" e a "cauda" (com maior teor de impurezas). Além disso, o uso do cobre é crucial, pois atua na eliminação de odores desagradáveis e na melhoria da qualidade sensorial.

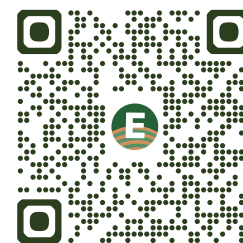
Experimente a complexidade das nossas cachacas, cada uma amadurecida para um perfil de sabor distinto. As cachacas envelhecidas em Carvalho (Oak) são as mais bem classificadas sensorialmente, oferecendo cor amarela intensa e sabores de madeira, doçura e aroma frutado, ao mesmo tempo que diminuem o ardor e a agressividade. Já as acondicionadas na madeira Amburana confere à cachaca notas sensoriais marcantes de baunilha, cravo, canela e outras especiarias, além de cor dourada ou âmbar cristalino, dependendo do tempo de maturação.

Tem também as cachacas envelhecidas no Jequitibá, que oferece uma experiência refinada e equilibrada. A madeira confere toques suaves e amendoado delicado, resultando em uma bebida aromática, clara e extremamente macia.

Além da Cachaca Padeiana amadurecida em tonéis de Cabreúva, madeira típica do cerrado, essa cachaca apresenta notas amadeiradas, levemente adocicadas e toque de especiarias. É uma experiência sensorial única e exótica, com corpo médio e final prolongado.

A Padeiana Prata é a essência da cana recém-destilada. Sem passagem por madeira, mantém a frescura e o vigor do alambique, destacando o sabor autêntico do Brasil.

Sua experiência de turismo rural no alambique. Venha conhecer a origem de uma bebida que é patrimônio cultural brasileiro. O produtor se dedica à produção artesanal de cachaca desde que se aposentou, transformando o desafio em uma ocupação prazerosa e de qualidade.



▶ Dê o play!

Escaneie o QR code
e veja o depoimento
do produtor José
Severiano!

Informações para Visitação e Compra:

Contato:
(61) 98435-0982

Localização:
Chácara 01, Núcleo Rural Capão
Seco, PAD-DF, Paranoá, Brasília-DF.





COOPA-DF/ AGROBRASÍLIA



A Cooperativa Agropecuária da Região do Distrito Federal (desde 1978) renovou e fortaleceu a esperança de centenas de produtores que souberam se unir para transformar o agronegócio do DF. Nossa farinha Buriti é reconhecida pela alta qualidade, textura fina, excelência em panificação e uso doméstico. O nome Buriti homenageia a resiliência do Cerrado, traduzindo o espírito de inovação e compromisso com o desenvolvimento local.

Farinha Buriti – A Força Do Cerrado Que Alimenta O Futuro

A Farinha de Trigo Buriti é um produto símbolo que traduz o espírito pioneiro, a tecnologia e a excelência da agricultura irrigada do Distrito Federal e Entorno. Produzida pela Cooperativa Agropecuária da Região do Distrito Federal (COOPA-DF), fundada em 1978, nossa farinha representa a qualidade incomparável de grãos cultivados no Planalto Central, refletindo 47 anos de história e desenvolvimento.

A Farinha de Trigo Buriti é o resultado da união e visão dos cooperados, que desde a década de 90 buscaram no trigo uma alternativa viável para a rotação de culturas nas áreas irrigadas, como as que utilizam o pivô central.

Qualidade, Tradição e Tecnologia:



Produto de Alta Performance: nossa farinha é reconhecida pelo excelente desempenho em panificação, confeitaria e uso doméstico. Possui textura fina, cor clara e alto valor nutritivo.



Identidade Regional: o nome “Buriti” foi escolhido em homenagem à planta símbolo do Cerrado, que representa força, resistência e vida — atributos que definem o trabalho dos produtores cooperados.



Capacidade Industrial: o moderno Moinho de Trigo da COOPA-DF, inaugurado em 1995, opera com capacidade máxima para transformar o trigo em farinha de uso doméstico, panificação e farelo animal. A marca Buriti consolidou-se no mercado do DF e entorno como sinônimo de procedência e responsabilidade.

A COOPA-DF atua para fortalecer o agronegócio regional e promover o desenvolvimento sustentável no Cerrado. Nossos cooperados são responsáveis por transformar o Cerrado, que era visto como “muito solitário”, em uma das agriculturas mais produtivas e sustentáveis do planeta.

AgroBrasília – A Vitrine do Agronegócio

A COOPA-DF é a principal catalisadora do turismo de negócios, inovação e tecnologia no campo, sendo a realizadora da AgroBrasília, a maior feira do agronegócio do Planalto Central e uma das principais do País.

Informações para Visitação e Compra:

Contato:

(61) 3339-6500
(61) 3339-6541
(61) 3339-6542
(61) 98346-0176
(61) 98346-0179

Site:

coopadf.com.br
agrobrasil.com.br

Instagram:

@coopadf
@agrobrasil

E-mail:

coopadf@coopadf.com.br
agrobrasil@agrobrasil.com.br

Localização:

AgroBrasília: BR 251,
km 05, Rod. Júlio Garcia,
PAD-DF, Paranoá, Brasília-DF.

COOPA-DF: BR 251, Km 07,
PAD-DF, Paranoá, Brasília-DF.
(Sentido Unai-MG).



A AgroBrasília é a sua porta de entrada para vivenciar o poder da produção do campo no DF:



Polo de Inovação: realizada no Parque Tecnológico Ivaldo Cenci, a feira é uma vitrine de tecnologia e conhecimento agrícola, promovendo a sustentabilidade e o futuro do agro.



Experiência Completa: a AgroBrasília é um evento chave para produtores rurais de todo o Planalto Central. Ela oferece acesso à inovações, demonstrações de projetos de pesquisa, tecnologias de ponta em agricultura de precisão, inteligência artificial, e o Pavilhão de Inovação e Tecnologia (AiTec).



Referência Internacional: a feira recebe comitivas de embaixadores e visitantes internacionais, buscando conhecer a tecnologia adaptada à agricultura tropical desenvolvida na região.

Ao escolher a Farinha Buriti, você adquire um produto que é o alicerce do desenvolvimento agrícola do Distrito Federal, apoia a cooperativa que impulsiona o agronegócio, gerando R\$ 5,1 bilhões em negócios (dado de 2024) e promovendo o status de Brasília como um polo indutor de desenvolvimento agrícola.



*Informações para
Visitação e Compra:*

Contato:
(61) 99951-6267

Site:
turismomalunga.com.br

Instagram:
@turismomalunga

E-mail:
contato2.malunga@gmail.com

Localização:
Colônia Agrícola Lamarão, PAD-DF,
Paranoá, Brasília-DF.

Mercado Malunga - Lojas em Brasília:
Comércio Local Norte 315, Loja 04, Asa
Norte, Brasília-DF.

Q SHC/Sul CL 105, bloco D SN, Asa Sul,
Brasília-DF.

Q SHCSW CL 104, bloco A, loja 19,
Sudoeste/Octogonal, Brasília-DF.

SHIS Quadra 05, bloco F CC Sobreloja 09,
Lago Sul, Brasília-DF.

Armazem Empório Malunga, SIA Sul
Trecho 10, lote 05, Prédio B-12/A, Zona
Industrial, Brasília-DF.



FAZENDA MALUNGA



A Fazenda Malunga, referência nacional na produção de orgânicos, é um símbolo do agronegócio sustentável e inovador no Distrito Federal. Há mais de três décadas, o empreendimento — fundado pelo engenheiro florestal Joe Valle e sua esposa, a agrônoma Clevane Ribeiro — transforma o Cerrado em um oásis de biodiversidade. A Malunga não cultiva apenas alimentos, mas também conhecimento e felicidade.

O Segredo da Qualidade Malunga: Produção Integrada e Certificada

A Malunga é a maior produtora de hortaliças orgânicas do país, utilizando um modelo integrado de agricultura e pecuária. Todo o processo produtivo é certificado, garantindo total rastreabilidade e o Selo SisOrg.



Laticínios Malunga: sabor autêntico do campo, 100% orgânico e sustentável! Nossos laticínios (queijos, iogurtes e manteigas) são produzidos com leite 100% orgânico, proveniente de vacas criadas com o máximo bem-estar e alimentação natural. Garantimos frescor e rastreabilidade total, pois todo o processo é realizado dentro da fazenda. Desfrute de produtos puros, livres de agrotóxicos e conservantes químicos, que refletem nosso compromisso com o alimento verdadeiro.



Linha Premium: oferecemos queijos, iogurtes e manteigas que mantêm o sabor autêntico e são livres de agrotóxicos, antibióticos e conservantes químicos. A linha inclui iogurtes Orgânicos (sabores Morango, Abacaxi com Hortalê e Natural), Queijo Minas Frescal Orgânico (disponível em versões como Sem Lactose), Leite Orgânico (Integral e Desnatado), Ricota Orgânica, Manteiga da Terra Orgânica, e Doce de Leite Orgânico.

A Força das Hortaliças:

A Malunga produz diariamente cerca de 10 mil itens, incluindo hortaliças, frutas e legumes. Utilizamos soluções sustentáveis, como defensivos biológicos (ex: caldas feitas com lagartas infectadas por fungos) e o uso pioneiro de remineralizadores.

Turismo do Conhecimento e Varejo de Excelência:

Embora a Malunga seja primeiramente um centro de produção, ela se consolidou como um centro de inovação, formação e conexão direta com o consumidor.



A Maior Rede de Orgânicos do País: o Mercado Malunga (uma extensão da fazenda) é hoje a maior rede de produtos exclusivamente orgânicos do Brasil, com quatro lojas no DF e um atacado na Ceasa. Ao visitar as lojas, você tem acesso a mais de 80 produtos da Malunga (hortaliças, laticínios e itens minimamente processados) e a uma grande variedade de itens de produtores parceiros de todo o país.



A Fazenda como Escola Viva: a Malunga se tornou um centro de treinamento e de pesquisa, multiplicando conhecimentos e técnicas para produtores de todo o país. A propriedade funciona como um "laboratório a céu aberto", testando e compartilhando abertamente os conhecimentos que nutrem o solo (como o uso de microrganismos e blends de plantas de cobertura).



Legado e Visão: o sonho dos proprietários é transformar a Malunga em um grande centro de ensino, a futura "Universidade Agrícola da Malunga", treinando pessoas em uma nova forma de produção e preservação.

Experimente a Magia de Viver a Atividade Turística: Conheça a Malunga – A Fazenda Orgânica Pioneira no Brasil!

Descubra o universo da agricultura sustentável e das cores da natureza na Fazenda Malunga. Nosso tour exclusivo oferece uma imersão fascinante na origem dos alimentos orgânicos que chegam à sua mesa, com uma experiência autêntica, educativa e deliciosa!

Durante a visita, você terá a oportunidade de explorar nossas hortas e estufas, vendo de perto o manejo agroecológico que respeita o solo, os animais e a vida. Conheça o interior do nosso laticínio, onde produzimos iogurtes e queijos orgânicos de forma artesanal e sustentável. Além disso, você entenderá como funciona o nosso sistema de produção que combina respeito ao meio ambiente, ausência de agrotóxicos e cuidado com os animais.

E, para completar, desfrute de uma degustação exclusiva dos produtos Malunga, vivenciando o sabor verdadeiro do campo. Encerramos a experiência com um delicioso brunch com produtos orgânicos e locais, preparados especialmente para você aproveitar esse momento de conexão com a natureza e o bem-estar.

Agende sua visita e mergulhe no universo da agricultura orgânica certificada, pioneira no Brasil! Oferecemos sessões aos sábados, com agendamento por data e horário, tanto para grupos quanto para visitas individuais. Durante a semana, realizamos visitas técnicas (sem brunch, apenas café da manhã simples).

Venha respirar ar puro, aprender e se encantar com o mundo dos produtos orgânicos. A Fazenda Malunga espera por você para uma jornada de descobertas e sabores inesquecíveis!

Ao escolher Malunga, você não apenas consome um produto, mas investe em um legado de sustentabilidade, ciência e excelência que transforma a agricultura brasileira.





MONTE ALVOR VINHOS



Nossos vinhedos, implantados desde 2020, utilizam tecnologia de ponta e máximo respeito ao meio ambiente. Sendo parte da família Vinícola Brasília, nossa produção engloba castas nobres como Syrah, Malbec e Sauvignon Blanc. Carregamos uma tradição agrícola no DF desde 1977, que se reflete em vinhos únicos.

Monte Alvor Vinhos Únicos é mais do que um rótulo: é a celebração da tradição agrícola do Distrito Federal e do pioneirismo na produção de vinhos finos de alta qualidade no Cerrado de Altitude. Com raízes fincadas na região desde 1977, por agricultores da segunda geração vindos do Rio Grande do Sul, a Monte Alvor carrega a diversidade do PAD-DF, onde também se cultiva cereais e pecuária.

Vinhos Finos: Inovação e Terroir Candango

Nossa produção está focada na excelência e no máximo respeito ao meio ambiente. Implantados desde 2020 no PAD-DF, nossos vinhedos utilizam a tecnologia da dupla poda (ou colheita de inverno), que permite que a maturação da uva ocorra no período seco, potencializando a qualidade do fruto.



As Estrelas da Produção: Cultivamos castas nobres adaptadas ao Cerrado de Altitude, incluindo Syrah, Malbec, Tempranillo, Marselan, Barbera e Sauvignon Blanc.



Qualidade e Caráter: Nossos vinhos são potentes, estruturados e refletem o potencial da região, que já está obtendo projeção e premiações em nível nacional.

A Monte Alvor é um dos 10 vinhedos fundadores da Vinícola Brasília, um empreendimento inovador que busca transformar a região em um polo nacional de vinhos e criar uma nova rota de turismo.

Ao adquirir os vinhos da Monte Alvor, você se conecta diretamente a este movimento de crescimento:



Viva o Enoturismo no PAD-DF: a Vinícola Brasília, da qual a Monte Alvor faz parte, está comprometida em oferecer experiências memoráveis.



Descubra a Rota: o projeto visa proporcionar tours pelos vinhedos, degustações guiadas, cursos de vinhos e eventos especiais, celebrando a rica herança cultural dos pioneiros da região.

Apoie o vinho brasileiro!

Nossos vinhos refletem o terroir do Cerrado de Altitude e a identidade territorial que está se consolidando. Compre Monte Alvor e brinde ao futuro do vinho no coração do Brasil.

*Informações para
Visitação e Compra:*

**Para reservas
e encomendas:**
(61) 98425-0180

Instagram:
@montealvor_vinhosunicos
@vinicolabrasilia

Site:
vinicolabrasilia.com.br





OMA SENA



Mais do que vinhos, cultivamos momentos, cultivamos conversas. Acreditamos que cada safra carrega não só a força do Cerrado de Altitude, mas também a delicadeza da vida compartilhada à mesa — o riso entre amigos, o silêncio contemplativo, a conversa inesperada. Nosso vinho é um convite a viver devagar, com prazer e presença.

A Oma Sena, que significa “Vó Sena” em alemão, é uma homenagem dos netos à matriarca da família. Somos parte do grupo Vinícola Brasília e Eixo dos Vinhedos.

Principais Produtos e Serviços Oferecidos:

- ♦ Enoturismo
- ♦ Vinhos premiados

Nossos Vinhos: Identidade, Inovação e Qualidade

Nossa missão vai além da produção; é transformar o fruto da terra em momentos de acolhimento e celebração. Cada safra é uma poesia única escrita pelo nosso terroir, refletindo a força do sol, e da chuva e o cuidado atento da família. Nossos vinhos são elaborados utilizando a seleção manual dos cachos e colheita noturna para preservar a qualidade e o frescor das uvas.

Nossos vinhos já são reconhecidos com prêmios nacionais e internacionais. Em 2025, o Dialeto conquistou medalha de ouro e o Vernáculo recebeu a distinção Rosso no Merano Wine Festival, na Itália — um dos eventos mais prestigiados do mundo. Além disso, todos os nossos rótulos foram premiados na Grande Prova de Vinhos do Brasil, reforçando a qualidade e a identidade da vinícola.

A identidade única do Cerrado reside na inovadora técnica da dupla poda, que desloca a colheita do verão chuvoso para o inverno seco, o período ideal de maturação plena dos cachos. O clima privilegiado do DF — com altitude, amplitude térmica e solos profundos — confere uma personalidade única às uvas.

Pesquisas científicas recentes comprovam a qualidade surpreendente dos vinhos Syrah do Cerrado de Altitude, que se destacam por apresentar altíssimos níveis de compostos fenólicos, antioxidantes e pigmentos naturais. Esses compostos, como o resveratrol e as catequinas, são essenciais para a cor, corpo e longevidade do vinho, além de oferecerem benefícios funcionais como ação cardioprotetora, neuroprotetora e anti-inflamatória. O Syrah do DF, por exemplo, superou ícones mundiais em concentrações de resveratrol e catequinas.

Nossos Rótulos são:



Primeira Chuva: um rosé de syrah que homenageia o frescor e a comemoração da Primeira Chuva da estação;

Descalço: um sauvignon blanc “exibido” que inspira a viver o momento;

Vernáculo Syrah: um syrah sem barrica que conta a história do nosso terroir;

Dialeto Syrah: nosso syrah com 18 meses de barricas francesas e americanas.

Informações para Visitação e Compra:

Contato:
(61) 98590-3831
(61) 98572-1466

Instagram:
@omasenavinhos

E-mail:
fzsantabarbara@gmail.com
contato@omasena.com.br

Localização:
Fazenda Santa Barbara, BR 251, Km
12/13, Brasília-DF.



Sua Experiência Exclusiva no Coração do Brasil (Enoturismo):

A Oma Sena é uma vinícola boutique que oferece vivências enoturísticas únicas, conectando você à natureza, à arte, à cultura local e à verdadeira essência do Cerrado. Cada visita é pensada para revelar o território, o cuidado com as uvas e a identidade dos nossos vinhos.

Nossas experiências são:

Visitas guiadas ao vinhedo com degustação de rótulos. Disponíveis mediante agendamento prévio, permitindo uma imersão completa no terroir e nos bastidores da produção.



Experiências imersivas especiais: "Tinto, Taças e Tintas", que combina arte, gastronomia e harmonização com vinhos Oma Sena — um encontro singular entre criatividade e sabor.



*Informações para
Visitação e Compra:*

Contato:

(61) 98463-1939
(61) 4103-2792
(61) 984015225
(61) 98194-9392
(Vinícola & Vino Bar)
(61) 98152-4825
(Hospedagem)

Site:

villatriacca.com.br

Instagram:

@vilatriaccaecopousada
@villatriaccahotelvinicola

E-mail:

reservas@villatriacca.com.br

Localização:

BR-251, Km 06, PAD-DF, Paranoá,
Brasília-DF.

VILLA TRIACCA HOTEL VINÍCOLA & SPA



Descubra a Villa Triacca Hotel Vinícola & Spa, um destino de excelência e referência no turismo rural do Distrito Federal. Localizada na região do PAD-DF, a Villa Triacca conecta a descendência italiana da família Triacca à vitivinicultura de altitude e à sustentabilidade. A propriedade é um empreendimento familiar e é integrante da prestigiosa Associação de Hotéis Roteiros de Charme.

Principais Produtos e Serviços Oferecidos:

- ◆ Hospedagem
- ◆ Vinhos
- ◆ Gastronomia local
- ◆ Spa

Vinhos Finos: O Poder do Cerrado de Altitude

Nossos vinhos são o resultado da inovadora técnica da dupla poda, que permite a colheita no período seco e frio do inverno. O terroir da Villa Triacca, situado a mil metros de altitude, com grandes amplitudes térmicas, resulta na elaboração de vinhos aromáticos, com boa acidez e complexidade. Cultivamos castas nobres como Syrah, Marselan, Tempranillo, Cabernet Franc, Sangiovese, Grenache, Nebbiolo (tintas); e Sauvignon Blanc e Viognier (brancas).

Rótulos de Prestígio que Contam Histórias e Conquistam Prêmios:



Seu Claudino Syrah: O primeiro vinho fino tinto 100% brasileiro, uma homenagem ao pai do proprietário, Claudino Triacca. Apresenta ótimo corpo e final persistente.



Seu Claudino Superiore Syrah: Nosso Gran Reserva, que conquistou o 1º Lugar no Concurso CNA Brasil Artesanal como Melhor Vinho Tinto Brasileiro.



Rosé Dona Irani (100% Syrah): Vinho fino rosé seco, homenagem à matriarca, Dona Irani.



Sauvignon Blanc Villa Triacca: Vinho fino branco seco que recebeu a premiação DUPLO OURO.



DUE TERRE: Um blend de castas que faz menção à diversidade de solos pedregosos e argilosos da propriedade.

Sua Imersão Completa em Enoturismo e Lazer:

A Villa Triacca oferece uma experiência completa que combina hospedagem, gastronomia e enoturismo.





Hospedagem e Lazer: a pousada é pioneira na região do PAD-DF desde 2011 e possui 23 sofisticadas acomodações com vista para o lago. A área de lazer inclui piscina aquecida, pedalinhos nos lagos, trilha ecológica, quadra de areia e mesa de jogos. Oferecemos música ao vivo (MPB) nas noites de sextas e sábados.



Enoturismo (Mediante Reserva): participe do tour nos vinhedos com degustação dos rótulos de vinhos finos de inverno e altitude. Desfrute do Piquenique da Villa com opções de vinho ou espumante, o Wine Bar e o Vino Spa.



Gastronomia: O Restaurante Sovizzo possui deck sobre o lago e oferece culinária de inspiração italiana com valorização de produtos locais.

Comprar um vinho da Villa Triacca é como levar para casa o melhor vinho tinto brasileiro e um pedaço da identidade pioneira do Cerrado. A visita e a hospedagem são a chance de se reconectar com a natureza em um hotel de charme onde a excelência vitivinícola e a tradição familiar se harmonizam perfeitamente.

Venha viver o charme e o sabor de um Roteiro de Charme no Cerrado de Altitude!



VINÍCOLA BRASÍLIA



A Vinícola Brasília é um dos projetos mais recentes e visionários da vitivinicultura no Planalto Central, nascida da união colaborativa de dez famílias empreendedoras e dez vinhedos do Distrito Federal e RIDE.

São elas: Alto Cerrado, Casa Vitor, Ercoara, Horus, Marchese, Monte Alvor, Miro, Oma Sena, Villa Triacca e Vista da Mata.

Principais Produtos e Serviços Oferecidos:

- ◆ Cursos e eventos
- ◆ Vinhos
- ◆ Bistrô/Experiência
- ◆ Tours

Localizada no PAD-DF, em meio ao Cerrado, a Vinícola é um convite irresistível para mergulhar em uma experiência que une arquitetura, gastronomia e inovação.

A Vinícola Brasília tem como missão inspirar conexões profundas com o Cerrado de Altitude por meio de vinhos finos de excelência, produzidos com tecnologia de ponta, com o espírito colaborativo e o orgulho de representar Brasília, entregando experiências autênticas.

Vinhos de excelência comprovada e nossos vinhos finos são produzidos a partir da inovadora técnica da colheita de inverno (dupla poda), que inverte o ciclo da videira. Colhidas a uma altitude média de 1.000m e em condições de clima seco e grande amplitude térmica, as uvas do Cerrado produzem vinhos potentes, estruturados e com acidez equilibrada.

Pesquisa e Qualidade Premiada:

Uma pesquisa científica financiada pela Fundação de Apoio à Pesquisa do DF (FAP-DF) comprovou que nossos Syrahs do Cerrado de Altitude apresentam altíssimos níveis de compostos fenólicos, antioxidantes e resveratrol. Os vinhos da região superaram Syrahs de regiões emblemáticas mundiais em concentrações de resveratrol (cardioprotetor e neuroprotetor) e catequinas (ação anti-inflamatória e antioxidante).



A qualidade é endossada por premiações: o grupo da Vinícola Brasília já conquistou mais de 70 premiações nacionais e internacionais. As mais recentes conquistas da Vinícola Brasília são medalha Rosso na Merano Wine Festival na Itália 2025 (pelo rótulo Cobogó), medalha de ouro na Grande Prova Vinhos do Brasil 2025 (pelos rótulos Alvorada Syrah 2022, Alvorada Malbec 2023 e Croqui Malbec/Syrah 2023), além de medalhas na Decanter e Wines of Brazil.

Nosso rótulo Monumental Syrah foi reconhecido como uma das 16 amostras mais representativas na Avaliação Nacional de Vinhos 2023.



▶ Dê o play!

Escaneie o QR code e veja o depoimento da Alto Cerrado Vinhos e Vinhedos!

Informações para Visitação e Compra:

Contato:

(61) 99423-4854
(61) 98407-5802

Instagram:

@vinicolabrasilia

E-mail:

vinicolabrasilia@gmail.com

Site:

vinicolabrasilia.com.br

Localização:

BR-251, Km 07, PAD-DF, Paranoá,
Brasília-DF. (Sentido Unai)



Nossos rótulos, que são uma Homenagem à Capital, refletem a identidade arquitetônica de Brasília:



Monumental Syrah: Um vinho encorpado, barricado e equilibrado;
Alvorada (Syrah e Malbec): Marcantes e com passagem por barrica;
Croqui (Malbec & Syrah): Um blend tinto de corpo médio e fácil de beber;
Pilotis (Rosé): Leve e refrescante, com notas de frutas vermelhas;
Cobogó (Sauvignon Blanc): Branco intenso e de bom corpo.

Comprar um vinho da Vinícola Brasília é como adquirir um "blend do Brasil". Você está levando para casa não apenas um produto, mas também um vinho que une a arquitetura moderna de Brasília, o Cerrado de Altitude e a inovação. Além dos vinhedos e vinhos da Vinícola Brasília descritos nesse catálogo, também fazem parte os vinhos: Bellkiss (Syrah), Jeaninne (Cabernet Franc e Syrah), Karynne (Rose de Syrah) da Alto Cerrado (Planaltina de Goiás), que possui previsão de enoturismo para 2027. Também temos a Ercoara Cordeiro e Vinho (Cristalina), que já disponibiliza almoços harmonizados com cordeiro e vinho, com os rótulos: Canindé (Syrah Rosé), Canindé (Sauvignon Blanc/Viognier), Aprisco (Syrah), Aprisco (Cabernet Franc), Tapiocanga (Syrah), Maná Gran Reserva e Maná Reserva da Família. E, para completar a lista e aumentar a nossa oferta de vinhos, temos a Miro Vinhos e Vinhedos (Cristalina), com os vinhos: 1977 (Malbec), Nona (Rose de Syrah), Pipe (Sauvignon Blanc) e Dóro (Syrah).

Enoturismo: Uma Experiência Sensorial no Terroir do Cerrado

Ao nos visitar, você vivencia a união de natureza, arquitetura contemporânea e experiências sensoriais. Agende seu tour exclusivo: convidamos você a embarcar nesta jornada enoturística. O espaço oferece:



Tours Guiados: Um percurso completo pela sala de tanques e barricas de carvalho, com explicações sobre a técnica da poda invertida, acompanhada de 4 rótulos e tábua de frios com produtos da região.



Jantares Harmonizados: Parcerias com chefs reconhecidos na cidade para harmonizações especiais.



Fins de tarde na Vinícola: Aproveite o pôr do sol com vinho e boa música.



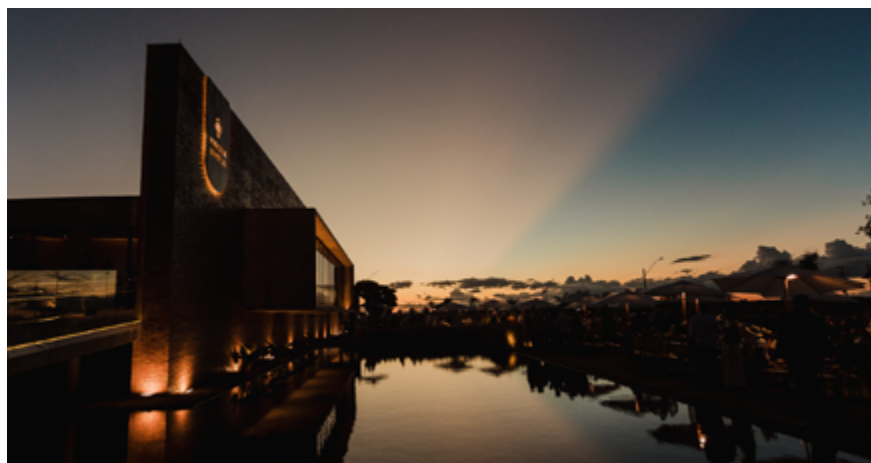
Winebar: Desfrute do winebar com vista para o vinhedo e aprecie a arquitetura que remete aos ícones de Brasília.



Cursos de Vinhos e Eventos Especiais. Junte-se a nós para celebrar a arte e a paixão por trás de cada garrafa de vinho que produzimos.







VINÍCOLA CASA VITOR



Descubra a Vinícola Casa Vitor, um empreendimento que transformou a agricultura do Distrito Federal e se consolidou como referência no enoturismo da Capital Federal. Localizada no Córrego Lamarão, no PAD-DF, a Casa Vitor traduz em cada garrafa a alma, a experiência e o sonho de produzir vinhos finos que expressam a alma do Cerrado. A vinícola possui infraestrutura adequada e disponibilidade para realizar atividades turísticas e receber visitantes.

Principais Produtos e Serviços Oferecidos:

- ♦ Hospedagem
- ♦ Vinhos
- ♦ Jantar Harmonizado
- ♦ Visita guiada

Vinhos Premiados: O Sabor da Colheita de Inverno

A Vinícola Casa Vitor se destaca por utilizar a inovadora técnica da dupla poda ou colheita de inverno. Esse manejo estratégico permite colher as uvas no período seco do inverno, aproveitando a excelente amplitude térmica do Planalto Central para produzir uvas de qualidade superior. O resultado é vinhos que possuem alto potencial enológico.

Nosso Rótulo Destaque:



Quatro Altitudes Syrah: o primeiro rótulo lançado pela vinícola foi eleito o melhor Syrah do Brasil na Grande Prova Vinhos do Brasil, o maior e mais respeitado concurso às cegas de vinhos nacionais. O vinho obteve 93 pontos e duplo ouro na avaliação, sendo um reconhecimento do potencial do terroir brasileiro.



Quatro Altitudes Gran Reserva 2022 (Syrah): Vinho Nobre Tinto Seco, com 18 meses de estágio em barricas de carvalho francês. Apresenta aromas intensos de cereja vermelha madura, amora, chocolate ao leite, azeitona preta e especiarias, com taninos aveludados e alto potencial de guarda.

Produzimos vinhos finos das castas Syrah, Marselan, Pinot Noir, Cabernet Franc, Sauvignon Blanc e Chenin Blanc. A Casa Vitor é uma das dez famílias que se uniram para inaugurar a Vinícola Brasília, prometendo ainda mais destaque à produção local.

Vivencie o Enoturismo: Degustações e Jantares Inesquecíveis.

A Casa Vitor é mais do que uma vinícola; é um convite à experiência. As visitas acontecem apenas por agendamento prévio.

Informações para Visitação e Compra:

Contato:
(61) 99853-7676

Instagram:
@vinicolacasavitor

Site:
casavitor.com.br

E-mail:
contato@casavitor.com.br

Localização:
Colônia Agrícola Lamarão, Chácara 1/2,
PAD-DF, Paranoá, Brasília-DF.



Atividades Disponíveis (Mediante Reserva):



Tour Guiado com Degustação: realizado aos sábados, das 10h às 12h, com duração aproximada de 2 horas. O passeio inclui a história da vinícola e a explicação sobre a técnica de plantio nos vinhedos. A degustação guiada é de três rótulos (um branco, um rosé e um tinto) e é acompanhada por uma tábua de degustação com pães e geleias de produção própria, queijo e charcutaria de produtores da região.



Jantar Harmonizado ao Pôr do Sol: aos sábados, das 16h às 21h. A experiência começa com recepção acolhedora e degustação de produtos artesanais (pães, geleias, sucos naturais), seguida de um passeio pelos vinhedos. O ponto alto é o brinde de espumante ao pôr do sol, seguido de um jantar harmonizado em quatro ou cinco etapas no elegante Curral Jequitinhonha. O jantar celebra os sabores do terroir brasileiro.



Hospedagem: a vinícola também oferece hospedagem em uma casa moderna e confortável.

Adquirir um rótulo da Casa Vitor é comprar um troféu engarrafado, o reconhecimento de que o Cerrado é capaz de produzir vinhos de excelência, superando concorrentes internacionais. E o Jantar Harmonizado é a experiência cultural definitiva, no qual a história de paixão pela terra se traduz em sabores e aromas sob o deslumbrante pôr do sol de Brasília.

Venha para a Casa Vitor e descubra o encontro perfeito entre o vinho premiado, a gastronomia e a cultura, em um cenário de beleza singular!



BÁLSAMO SPA



Afastado apenas 20 minutos do centro de Brasília, o Bálsamo Spa é o refúgio rural definitivo dedicado ao cuidado do corpo e da mente no Distrito Federal. Em uma área de mais de 20 mil m² de natureza preservada no Núcleo Rural Capoeira Córrego do Bálsamo, no Lago Norte, o Spa oferece um ambiente de serenidade e reconexão.

Principais Produtos e Serviços Oferecidos:

- ◆ Day spa
- ◆ Terapias naturais
- ◆ Hospedagem
- ◆ Alimentação orgânica

A Filosofia do Bem-Estar e a Produção do Campo:

Nossa filosofia é baseada na Naturopatia, uma prática que busca tratar a causa dos desequilíbrios. O alimento é o nosso principal remédio.

O grande diferencial do Bálsamo é a alimentação orgânica, com foco na desintoxicação. Nossas refeições são preparadas com base em hortaliças produzidas in loco na propriedade, além de grãos integrais, frutas e sementes. A dieta é totalmente sem proteína animal, o que favorece a digestão e a absorção de nutrientes, sendo ideal para quem busca emagrecimento ou recuperação da saúde.

Sua Experiência Terapêutica e de Turismo Rural:

O Bálsamo Spa é pioneiro e um centro de Turismo de Saúde, oferecendo programas que variam de Day Spa a estadias prolongadas (hospedagem), com foco em reeducação de hábitos e recuperação da vitalidade.

Conheça Nossas Atividades de Imersão e Relaxamento:



Terapias Naturais: oferecemos massagens relaxantes, banhos de argila, gommage (esfoliação com mel e sal grosso), sauna turca, e terapias como Acupuntura, Reflexologia e Escalda Pés.



Atividades Físicas e Mentais: práticas de Yoga, Pilates, Respiração Consciente e Movimento Orgânico.



Programas Personalizados: pacotes como Day Spa Relaxamento, Detox e retiros focados em perda de peso e desintoxicação.

Somos um espaço que utiliza canais digitais para promover e divulgar a propriedade e as atividades turísticas. Se o seu objetivo é desacelerar, diminuir o estresse ou combater o burnout, o Bálsamo Spa é o ponto de partida ideal para uma mudança de hábitos duradoura.

O Bálsamo Spa oferece a você a chance de dar uma pausa terapêutica no meio da sua agenda. Assim como você recarrega seu celular, este Spa recarrega seu corpo: com



▶ Dê o play!

Escaneie o QR code e veja o depoimento do produtor Pete Coe!

Informações para Visitação e Compra:

Contato:
(61) 99654-5848

Instagram:
@balsamospa

E-mail:
petecoebalsamo@gmail.com
contato@balsamospa.com.br

Site:
balsamospa.com.br

Localização:
SMLNI, Trecho 7, Chácara 9, Núcleo Rural Capoeira Córrego do Bálsamo, Paranoá, Brasília-DF.



alimentação orgânica agindo como o carregador rápido e as terapias naturais como o modo avião, garantindo que você volte à rotina mais produtivo e equilibrado, levando hábitos saudáveis como bônus.



ENGENHO CAVACO



Produzida com refinamento e esmero, a Cachaça Cavaco (a primeira registrada no DF) harmoniza a tradição artesanal com tecnologia moderna. Descubra rótulos especiais como Carvalho, Amburana e Jequitibá-Rosa. Oferecemos uma experiência completa com infraestrutura adequada para visitas guiadas à plantação de cana e ao alambique. Desfrute de degustações técnicas, vivências gastronômicas com produtos locais (queijos e charcutaria) e aproveite nosso alambique como um centro educacional para alunos de ensino médio e cursos técnicos.

Principais Produtos e Serviços Oferecidos:

- ✦ Cachaças Artesanais
- ✦ Cachaça Cavaco Experience
- ✦ Experiências Gastronômicas

A Cachaça Cavaco é um ícone de qualidade e um verdadeiro símbolo do agronegócio no Distrito Federal. Somos a primeira cachaça produzida em sua totalidade no estado do Distrito Federal e o primeiro produtor de cachaça registrada de Brasília-DF (desde 2017). A Fazenda Cavaco materializa a paixão pela cana-de-açúcar, combinando a tradição do processo artesanal com a modernidade de seus equipamentos.

O Sabor Superior 100% Candango

Nossa produção é realizada com refinamento e esmero, seguindo um rigoroso padrão de qualidade. A cana-de-açúcar utilizada é uma variedade desenvolvida especificamente pela Embrapa para se adaptar ao bioma do Cerrado.



Processo Artesanal: o destilado é produzido em alambique de cobre a partir de fermentação natural, sem adição de químicos. A destilação lenta e cuidadosa garante que apenas o "coração da cachaça" — a parte mais nobre e pura — seja mantido.



Envelhecimento Meticuloso: a Cachaça Cavaco é cuidadosamente destilada e envelhecida, passando por um processo que respeita o tempo para absorver os matizes da madeira.

Nossa Seleção Premium: oferecemos uma rica variedade de rótulos, envelhecidos em madeiras nobres:



Cachaça Prata (Inox): límpida, translúcida e equilibrada, ideal para beber pura ou em drinks. Descansa em dorna de inox por 1 ano.



Cachaça Ouro: envelhecida por no mínimo um ano em barris de carvalho.



Madeiras Especiais: experimente as versões Carvalho, Amburana e Jequitibá-Rosa. O envelhecimento em carvalho confere notas de baunilha e especiarias.

Informações para Visitação e Compra:

Contato:
(61) 99981-5141

Instagram:
@cachacacavaco

E-mail:
cachaca@engenhocavaco.com.br

Site:
cachacacavaco.com.br

Localização:
Núcleo Rural Sobradinho dos Melos,
Fazenda Cavaco, Paranoá,
Brasília-DF.





Duplo Carvalho: um blend sofisticado envelhecido por 3 anos em carvalho europeu e 1 ano em carvalho americano.



Reconhecimento: a Cachaça Cavaco já carimbou seu lugar no ranking nacional, sendo eleita entre as 250 melhores cachaças do Brasil.

Turismo Rural no Alambique

A Fazenda Cavaco, localizada na área rural do Paranoá-DF, evoluiu para incluir o turismo rural e é um destino que valoriza a cultura local e a diversificação de atividades.



Visitas Guiadas e Técnicas: participe de visitas guiadas que percorrem a plantação de cana-de-açúcar e acompanham o fascinante processo de produção da cachaça.



Experiência Sensorial: desfrute de degustações de diferentes tipos de cachaça, acompanhadas de explicações técnicas e culturais.



Gastronomia Local: complemente sua visita com experiências gastronômicas que incluem a comercialização de queijos e charcutaria locais.

*A Cavaco não é apenas uma bebida, é uma ponte para o prazer e a alegria.
Experimente-a como quem busca emoções boas e novas.*



**Informações para
Visitação e Compra:**

Contato:
(61) 3548-5535
(61) 99182-4771

Instagram:
@villagiardini
@chadavilla
@ateliorgiardini

E-mail:
contato@villagiardini.com.br

Site:
villagiardini.com.br

Localização:
SMLN, MI 13, Chácara 261A, Núcleo
Rural Córrego do Tamanduá, Paranoá,
Brasília-DF.

VILLA GIARDINI ECOPARQUE



Esse ecoparque modelo integra produção sustentável (com captação de água da chuva, compostagem e meliponicultura – criação de abelhas sem ferrão) e preservação do Cerrado. Nossos produtos incluem um rótulo próprio de vinho, fruto de parceria com a Vinícola Brasília. Conecte-se com a natureza por meio de experiências exclusivas: desfrute do Chá da Villa (experiência gastronômica com insumos locais), participe de visitas guiadas e vivências ecopedagógicas pelo Projeto Sementes da Villa, ou solte a criatividade nas oficinas Brushes & Bloom.

Principais Produtos e Serviços Oferecidos:

- ♦ Chá da Villa
- ♦ Brushes & Bloom (Oficinas)
- ♦ Locação de Espaço para Eventos
- ♦ Experiências Artísticas e Sustentáveis

Descubra o Villa Giardini Ecoparque, uma referência em sustentabilidade e turismo rural no Distrito Federal. Esse complexo, idealizado com princípios ecológicos e arquitetura bioclimática, oferece um cenário único e irresistível, fundindo arte, ecologia, e a exuberância do Cerrado. Localizado no Setor de Mansões do Lago Norte, a propriedade de 36 mil m² preserva até 65% de vegetação nativa.

Sustentabilidade e Produção de Excelência

O Villa Giardini opera como um modelo de gestão ecológica, reforçando o compromisso com a preservação do Cerrado e o desenvolvimento sustentável. Nossa produção e manejo utilizam diversas técnicas ambientais de ponta:



Tecnologia Ecológica: utilização de captação de água da chuva, reciclagem de águas servidas e compostagem (que transforma resíduos de eventos em insumos de alta qualidade).



Produção Agrícola: cultivo de mudas ornamentais e espécies medicinais no Viveiro Educador. Também fomentamos a conservação de polinizadores nativos por meio da meliponicultura (cultivo de abelhas sem ferrão).



Inovação no Cultivo: possuímos um rótulo próprio de vinho, desenvolvido em parceria com a Vinícola Brasília. Além disso, o Ecoparque abriga o primeiro Lavandário em larga escala em todo o Centro-Oeste, uma plantação de mais de 1.500 pés de lavanda que também serve como cenário cinematográfico.

Experiências Turísticas para Agendamento:



Chá da Villa (gastronomia): desfrute de uma experiência gastronômica exclusiva, elaborada com insumos cultivados de forma responsável no próprio espaço.





Projeto Sementes da Villa (visitações guiadas): participe de vivências ecopedagógicas com visitas guiadas e trilhas no Cerrado. Esse programa oferece atividades educativas e lúdicas para todas as idades, promovendo o contato com a produção rural sustentável.



Brushes & Bloom (oficinas): libere sua criatividade nas oficinas de arte e criatividade realizadas de forma integrada à beleza inspiradora dos jardins.



Projeto Árvore de Família: crie um vínculo afetivo duradouro com o Ecoparque por meio de uma experiência única: casais plantam uma árvore nativa no jardim, que é identificada com o nome do casal e a data do evento, simbolizando a união e compartilhando responsabilidade socioambiental.



Acesso à Arquitetura Sustentável (Villa Preservada): em roteiros especiais, os visitantes podem conhecer as diversas técnicas construtivas sustentáveis aplicadas no parque, como o tijolo de adobe fabricado no local e o campo solar gerador de eletricidade.

O Cenário Mais Desejado para Eventos Sociais

O Ecoparque é um dos principais destinos para eventos sociais e casamentos em Brasília, oferecendo uma vista cinematográfica para o Lago Paranoá e o skyline da cidade.



Infraestrutura de Luxo: o complexo conta com três ambientes integrados: o Giardino (jardim para cerimônias ao ar livre) e o Palazzo (grande salão de festas coberto, inspirado em green houses europeias).



Day Use Exclusivo: para garantir o máximo de conforto, a Villa oferece um serviço de Day Use com suítes temáticas de luxo (Suíte Della Principessa e Suíte Del Principe), spa, jacuzzi e terraços privativos para o casal se preparar com requinte e privacidade antes do evento.

O Villa Giardini oferece uma experiência completa: seja para vivenciar a educação ambiental, degustar a gastronomia local, ou celebrar um momento único.

O Ecoparque é o lugar onde a natureza e o afeto se encontram para criar histórias inesquecíveis.





AGROINDÚSTRIA KERO MAIS



*Informações para
Visitação e Compra:*

Contato:
(61) 99812-0231
(61) 99838-1526

E-mail:
gibrasileiro@hotmail.com

Produzimos iogurtes e queijos artesanais com leite próprio de alta qualidade, de forma artesanal e livre de conservantes e estabilizantes. Nossos iogurtes vêm em sabores marcantes (morango, maracujá, coco) e nossos queijos frescais têm textura suave e sabor diferenciado. Com o Selo Arte, garantimos procedência e qualidade para a comercialização nacional.

Principais Produtos e Serviços Oferecidos:

- ◆ Queijos artesanais
- ◆ Iogurtes artesanais

Descubra a Agroindústria Kero Mais, um empreendimento familiar que representa o sucesso da agricultura familiar na zona rural de Planaltina-DF. Desde 2014, a Kero Mais transforma o leite de alta qualidade da propriedade em produtos lácteos artesanais, com o objetivo de agregar valor à produção.

Laticínios de Alta Qualidade e Tradição Familiar

A Kero Mais nasceu da iniciativa de uma família que, após buscar capacitação e aperfeiçoamento com o apoio técnico da Emater-DF, decidiu produzir queijos e iogurtes artesanais.



Matéria-Prima Própria: toda a produção é realizada com leite proveniente do rebanho leiteiro da família, garantindo rastreabilidade e pureza. O rebanho é criado com alimentação balanceada e manejo adequado, resultando em um leite de excelente qualidade.



Produção Artesanal e Pura: os queijos e iogurtes são elaborados de forma artesanal, utilizando técnicas tradicionais e ingredientes selecionados. A Agroindústria Kero Mais não utiliza produtos químicos, como estabilizantes, conservantes e aditivos químicos, garantindo alimentos mais saudáveis e naturais.

Linha de Produtos Irresistíveis:



Iogurtes Artesanais: disponíveis em frascos de 500 ml, nos sabores: morango, ameixa, coco, uva, abacaxi, pêssego, maracujá e natural.



Queijos Artesanais: queijo frescal (embalado em potes de 500g), queijo minas artesanal.



Reconhecimento e Procedência: a Kero Mais é um estabelecimento de Processamento de Produtos de Origem Animal, inspecionado pela Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal (Dipova) - Registro A28 - e possui o Selo Arte, um certificado que permite a comercialização nacional dos produtos.



Conexões com o Consumidor e o Campo

A Agroindústria Kero Mais mantém um contato direto com os consumidores em feiras locais e eventos regionais, como as feiras realizadas na Presidência da República e no Superior Tribunal de Justiça (STJ). A Kero Mais também participa desde 2021 da "Feira Nacional da Uva e do Vinho" em Planaltina-DF.

A Agroindústria Kero Mais fortalece a economia rural e promove a valorização do trabalho da agricultura familiar, levando à mesa dos consumidores o verdadeiro sabor do campo. A produção da Kero Mais também é destinada a programas institucionais como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Compre Kero Mais e experimente a pureza e a dedicação da agricultura familiar de Planaltina!



CERVEJARIA DONA MARIA



A Cervejaria Dona Maria incorpora ingredientes locais em seus 12 rótulos de cervejas artesanais. Para os amantes do turismo rural, a propriedade oferece um vibrante Beer garden rural que abre todos os finais de semana. Venha degustar nossos produtos, desfrutar de música, saborear comidas típicas e conhecer de perto todo o processo produtivo da cerveja.

Principais Produtos e Serviços Oferecidos:

- ◆ Cervejas artesanais
- ◆ Eventos
- ◆ Visita guiada

Descubra a Cervejaria Dona Maria, um empreendimento pioneiro que une a paixão pela cerveja artesanal de alta qualidade à hospitalidade do turismo rural no coração do Distrito Federal. Localizada no Núcleo Rural Córrego do Arrozal, em Planaltina-DF, somos a materialização da história de um sítio de família que se transformou em um destino obrigatório para os amantes da boa cerveja e do campo.

O Sabor Autoral do Cerrado Engarrafado

Desde 2020, quando recebemos o registro oficial do MAPA, operamos como uma das principais microcervejarias da região, com uma produção que alcança cerca de 10 mil litros de cerveja por mês. Nosso diferencial é a autoria: criamos 12 rótulos diferentes que buscam sempre incorporar a riqueza de produtos e produtores locais.



Toque Regional Único: experimente nossas cervejas que "brincam" com a diversidade do bioma Cerrado, utilizando ingredientes locais em nossas receitas autorais. Já criamos cervejas com capim-santo, graviola, rapadura (produzida localmente), e até com pimenta-rosa e cajuzinho-do-cerrado.



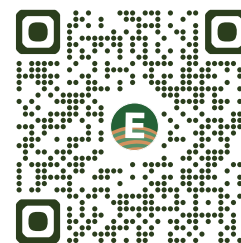
Qualidade Reconhecida: fomos a primeira e única cervejaria caseira no DF a obter o registro formal do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), um atestado de qualidade que cumpre rigorosos requisitos em todas as etapas de fabricação.



A Cerveja que Conta Histórias: conheça rótulos especiais como a Afro Lager (5.2% ABV), uma hop lager com dry hop de lúpulo sul-africano Southern Passion. Criada em colaboração, essa cerveja descomplicada e acessível carrega um profundo significado de resiliência, resistência e afirmação.

O Rural Beergarden

A propriedade rural onde a cervejaria funciona está aberta ao público, oferecendo um vibrante Beer garden Rural ao estilo europeu que é o grande atrativo turístico.



▶ Dê o play!

Escaneie o QR code e veja o depoimento do produtor Aninho Irachande!

Informações para Visitação e Compra:

Contato:
(61) 99624-3157

Instagram:
@cervejariadonamaria

Localização:
Núcleo Rural Córrego Arrozal,
Planaltina, Brasília-DF.



Venha viver o turismo rural de Brasília:



Aberto Todo Final de Semana: recebemos o público regularmente, oferecendo um ambiente de música, diversão e comidas que harmonizam perfeitamente com nossos produtos.



Imersão na Produção: temos infraestrutura adequada para receber turistas. Oferecemos a experiência única e ímpar de visitar o processo produtivo da cerveja. Você pode acompanhar a jornada da bebida, conhecer a fábrica e até mesmo experimentar a cerveja fresca diretamente do tanque de fermentação, algo raro para os apreciadores!



Sabor e Companhia: o espaço é um convite à confraternização. Deguste nossos chopes e cervejas no ambiente em que elas nascem, celebrando a vida no campo e o sucesso do agronegócio no DF.

A Cervejaria Dona Maria não vende apenas cerveja; oferece a oportunidade de desfrutar de uma bebida confiável, que valoriza o produto local e proporciona lazer e conexão em um ambiente rural e acolhedor!



VERDINHA.TEC

Com o propósito de aproximar a agricultura saudável dos lares de Brasília, a Verdinha.tec é uma chácara de produção familiar dedicada ao cultivo de frutas, verduras e hortaliças. Trabalhamos com práticas agroecológicas e manejo sustentável que garantem alimentos frescos, nutritivos e de alta qualidade. Nossa produção abastece lares, escolas de Brasília e também chega a diversos estados do país, levando saúde e sabor a cada mesa.

Principais Produtos e Serviços Oferecidos:

- ◆ Colha e Pague
- ◆ Visitas Técnicas

Além de preservar uma extensa área de mata nativa, nossos visitantes podem conhecer de perto nossas criações de porcos; galinhas; patos; gansos; cocares; garnisês, além das atividades de apicultura e piscicultura. Tudo isso em harmonia com a fauna local, que completa a experiência de contato genuíno com a vida no campo.

Viva a experiência do nosso Colhe e Pague de morangos, mirtilos e hortaliças:

Um convite para desacelerar, conectar-se com a natureza e saborear o frescor direto do pé. Colha seu próprio alimento, descubra novos aromas e desfrute de sabores únicos. Para tornar o momento ainda mais especial, temos um café colonial cheio de afeto e sabores esperando por você.



Informações para Visitação e Compra:

Contato:
(61) 98130-3206

Instagram:
@verdinha.tec

Site:
verdinha.tec.br

Localização:
Chácara 35, Núcleo Rural Córrego do
Atoleiro, Planaltina, Brasília-DF. (Próximo
ao Acqua Cerrado).



QUEIJARIA POTIGUAR



Nossos produtos são um convite ao paladar, alinhados com o crescente reconhecimento do queijo artesanal como patrimônio, atrativo cultural e gastronômico do DF. A produção local visa impulsionar o turismo rural, garantindo qualidade e segurança alimentar.

Principais Produtos e Serviços Oferecidos:

◆ Queijos Artesanais

A produção está alinhada ao crescente reconhecimento do queijo artesanal como patrimônio do DF. Convidamos você a saborear a qualidade e a dedicação em cada peça.

Descubra a excelência e a autenticidade dos sabores do campo na Queijaria Potiguar.

Nossa produção foca em laticínios artesanais, combinando a tradição familiar com o conhecimento técnico de ponta, garantindo produtos de alta qualidade.

Comprar os produtos lácteos da Queijaria Potiguar é garantir um sabor autêntico de fazenda com o selo de segurança e qualidade de uma agroindústria registrada. Ao visitar a propriedade, você não apenas degusta o produto, mas experimenta uma imersão de excelência na qual a tradição se une às Boas Práticas de Fabricação, transformando o simples leite em uma experiência gourmet garantida.



▶ Dê o play !

Escaneie o QR code e veja o depoimento do produtor Antônio Fernandes!

Informações para Visitação e Compra:

Contato:
(61) 99690-5165

Instagram:
@quejariapotiguardf

E-mail:
barro.nilson@gmail.com

Localização: Loja: Qd. 02, Lotes 1 e 2, Bairro São José, São Sebastião, Brasília-DF.





*Informações para
Visitação e Compra:*

Contato:
(61) 98168-8644

Site:
ricafloresta.com

E-mail:
hugoaffiune@gmail.com

Localização:
Condomínio Mansões Park Brasília, DF 135,
km 9, Jardim Botânico, Brasília-DF.

RICA FLORESTA



Desfrute de nossas frutas orgânicas desidratadas artesanais, como banana-passa com chocolate e açaí desidratado. Nosso trabalho foca na regeneração do campo por meio do plantio agroflorestal. Para uma imersão completa, oferecemos turismo rural com hospedagem. Venha se hospedar em nosso chalé de luxo, com hidromassagem e conforto, perfeitamente integrado à beleza da agrofloresta do Cerrado.

Principais Produtos e Serviços Oferecidos:

- ♦ Hospedagem
- ♦ Frutas Orgânicas Desidratadas

A Rica Floresta é a concretização de um sonho de regeneração do campo por meio do plantio agroflorestal. Iniciada em 2019, essa propriedade no Jardim Botânico-DF, combina uma produção de frutas orgânicas desidratadas com uma experiência exclusiva de turismo rural com hospedagem. A Rica Floresta transforma a necessidade de processar alimentos para agregar valor e ainda proporcionar um refúgio de paz.

A produção segue o manejo agroflorestal, um método que visa regenerar o Cerrado ao mesmo tempo em que produz alimentos. A Rica Floresta é uma agroindústria familiar que se destaca por desidratar frutas de forma artesanal.

Nossos sabores diretamente da floresta (disponíveis congelados/desidratados), dentre eles o nosso destaque que é a banana-passa orgânica (desidratada), comercializada pura.

Hospedagem Rural em Meio à Agrofloresta

A Rica Floresta possui infraestrutura adequada e disponibilidade para realizar atividades turísticas e receber visitantes. O foco é unir o conforto com a proximidade da natureza.



Chalé de Luxo no Campo: o sítio iniciou recentemente seu projeto de hospedagem rural com o lançamento de seu primeiro chalé.



Conforto Integrado: o chalé oferece luxo com a inclusão de uma hidromassagem e muito conforto.



Imersão na Natureza: o chalé se localiza dentro de uma de nossas agroflorestas, proporcionando um ambiente único onde os visitantes podem vivenciar o reflorestamento e a produção de alimentos.



Sustentabilidade em Foco: ao visitar e hospedar-se, você apoia o trabalho de "formiguinha" de plantar árvores no Cerrado, que se iniciou para recuperar áreas antes atingidas por queimadas.





CABRÍSSIMA QUEIJARIA ARTESANAL



Nossa queijaria é referência em queijos artesanais derivados de leite de cabra, produzidos de forma 100% artesanal com foco em bem-estar animal. Somos orgulho do DF, com 18 medalhas em concursos nacionais e internacionais. Experimente o famoso Boursin, o Maturado Candango ou o Queijo Flor de Figo. Venha para o Turismo Rural na Cabríssima! Oferecemos visitas guiadas que incluem trilhas leves, contato direto com as cabras e degustações de nossos produtos.

Principais Produtos e Serviços Oferecidos:

- ◆ Queijos artesanais de cabra
- ◆ Visitação ao manejo das cabras
- ◆ Vivências rurais

Conecte-se com a natureza e o sabor no coração de Brasília. A Cabríssima Queijaria Artesanal é mais do que uma produtora de laticínios: é um centro de referência em derivados de leite de cabra e um destino imperdível na Rota do Queijo Artesanal do Distrito Federal.

Produtos Artesanais de Excelência e Premiados

Nossa produção é 100% artesanal e guiada por rigoroso controle de higiene e foco no bem-estar animal. O leite de cabra, conhecido por ser altamente digestível e não alergênico, é a base para a criação de queijos maravilhosos e saudáveis.

Descubra a variedade de nossos sabores exclusivos:



Boursin: esse queijo fresco, pastoso e macio, originário da Normandia (França), é feito com leite de cabra pasteurizado. Disponível em diversas versões saborizadas, como Natural, à l'huile, e em azeite com Pimenta-rosa, Chimichurri e Za'atar, harmonizando suavidade e personalidade.



Queijos Maturados Premiados: experimente o Queijo Maturado Alpino, inspirado em receitas suíças; o Queijo Maturado Candango, que reflete a essência do saber popular candango; e o exclusivo Queijo Maturado Brasília, uma receita autoral, que encanta pela textura lisa e persistência marcante.



Inovação e Arte: prove o Queijo Flor de Figo, um queijo lúdico criado em formato de flor, e o Queijo Maturado Flor do Cerrado, um queijo complexo e adocicado, com casca comestível vermelha, que cria um momento gastronômico especial.



Complementos Gourmet: a produção também inclui a autêntica Ricota Italiana, queijos frescos (frescais) e produtos complementares como pães de queijo, bolos, quentão e chocolate quente.



▶ Dê o play !

Escaneie o QR code e veja o depoimento da produtora Giovana Navarro!

Informações para Visitação e Compra:

**Para reservas
e encomendas:**
(61) 98165-8401

Instagram:
@cabrissima

Site:
cabrissima.com

E-mail:
cabrissima@gmail.com

Localização:
Núcleo Rural Lago Oeste, Rua O, Lote
8A Fp, Sobradinho, Brasília-DF.



Nossa dedicação à qualidade é reconhecida internacionalmente: a Cabríssima já conquistou 18 medalhas (ouro, prata e bronze) em concursos nacionais e internacionais de queijos artesanais. Em 2025, fomos agraciados com a premiação Pequena Propriedade Sustentável, concedida pela Revista Globo Rural.

Turismo Rural: Conexão, Aprendizado e Gastronomia

Somos um símbolo de produção consciente, inovação e integração entre pessoas, animais e o meio ambiente. A Cabríssima abriu suas portas para o Turismo Rural Sustentável, oferecendo uma vivência rica em aprendizado, sabor e conexão com a natureza.

Infraestrutura e Experiências Exclusivas:



Visita Guiada Completa: participe da nossa Visita Guiada em Grupo e explore a propriedade, percorrendo trilhas leves e conhecendo de perto a história da fazenda, o manejo sustentável do rebanho e todo o processo de fabricação do queijo.



Interação com os Animais: tenha contato direto com as cabras, uma experiência que é acompanhada de conversas sobre educação ambiental e valorização da vida no campo.



Gastronomia de Imersão: a experiência é completa com a degustação. Oferecemos um brunch especial ou serviço de tâbuas à la carte, com tâbuas de queijos artesanais premiados, pães de queijo de cabra, bolos e bebidas deliciosas.



Experiência Lúdica: buscando algo novo e divertido? Faça sua reserva e conheça o Projeto Yoga em Brasília na Cabríssima, uma prática descontraída de yoga conduzida com a presença de nossas baby cabrinhas, incluindo um menu degustação especial.

A Cabríssima reforça o papel transformador do turismo rural. Venha desfrutar de momentos de acolhimento, prazer e contato genuíno com o campo.





CAFÉ MINELIS



Nosso café, cultivado na Fazenda Novo Horizonte (com 75% de área de cerrado preservada), é um exemplo de sustentabilidade. Utilizamos técnicas modernas, como controle biológico com drones e irrigação por gotejamento, resultando em um café premiado e reconhecido internacionalmente. Agende o Minelis Coffee Experience, um passeio de cerca de 3 horas que o levará pela jornada completa do grão: do plantio sustentável à degustação final.

Principais Produtos e Serviços Oferecidos:

- ♦ Cafés
- ♦ Minicurso de café artesanal
- ♦ Tour pela plantação

Descubra o Café Minelis, um café especial de excelência, para quem possui verdadeiro espírito criterioso e paixão pela bebida. Produzido no Planalto Central, na região do Lago Oeste, o Café Minelis é o resultado da coragem de pioneiros que transformaram o Cerrado em um celeiro de qualidade.

O Café Minelis é cultivado na Fazenda Novo Horizonte, um local que alia tradição, tecnologia e sustentabilidade. A região de Sobradinho oferece condições ideais para cafés especiais, com clima tropical de altitude e plantações que chegam a 1.180 metros de altitude. Os produtos comercializados são: Café torrado em grãos e moído (disponível nas linhas Naturals, Sweet Balance, Sharp Delicacy, Dark Chocolate, entre outras).



Excelência e Sabor: nossa produção utiliza grãos 100% Arábica das variedades Catuai-Amarelo e Vermelho, submetidos a um rigoroso processo que garante a separação dos frutos mais doces.



Perfil Sensorial Único: o resultado é um café de aroma intenso e sabor adocicado, encorpado, com notas de caramelo, chocolate e uma delicada acidez cítrica.



Sustentabilidade em Foco: a Fazenda Novo Horizonte é um exemplo de sustentabilidade, preservando cerca de 75% de área de Cerrado. Utiliza o uso racional da água com irrigação por gotejamento e faz o controle biológico de pragas, inclusive com o uso de drones e joaninhas.



Reconhecimento Incomparável: a dedicação à qualidade é atestada por prêmios de prestígio. O café da Fazenda Novo Horizonte foi campeão nacional do Prêmio Ernesto Illy em 2019 e campeão nacional do Prêmio Olam Coffee de Cafés Especiais em 2021. Além disso, foi selecionado diversas vezes entre as melhores amostras no prêmio "Coffee of the Year".

A Fazenda Novo Horizonte possui infraestrutura adequada e disponibilidade para receber visitantes, sendo um dos pioneiros no turismo do café na região.

Informações para Visitação e Compra:

**Para reservas
e encomendas:**
(61) 99538-3737

Instagram:
@cafeminelis

Site:
cafeminelis.com.br

E-mail:
vendas@cafeminelis.com.br
carloscoutinhofh@gmail.com

Localização: Núcleo Rural Lago Oeste,
Sobradinho, Brasília-DF.





Roteiro de Imersão: o passeio inclui um minicurso de cafés especiais, uma visita detalhada à plantação, a experiência da torra de café ao vivo e a apresentação das ações de sustentabilidade da fazenda.



Vivência Premiada: os visitantes descrevem o tour como uma "experiência única", com uma apresentação didática e uma "vista espetacular do Cerrado".

***Garanta seu ingresso e descubra o longo caminho
que transforma o fruto do Cerrado no melhor café do Brasil.***



CERRADO BLUE



Descubra a Cerrado Blue, uma propriedade que transformou a agricultura do Distrito Federal, tornando-se uma das pioneiras no cultivo de Mirtilo (blueberry). Localizada na Rota do Cavalo, em Sobradinho, a Cerrado Blue une a inovação agrícola com o charme irresistível do turismo rural.

Principais Produtos e Serviços Oferecidos:

- ♦ Mirtilo in natura
- ♦ Colha e Pague
- ♦ Agroturismo



O Tesouro Nutricional Desenvolvido para o Cerrado: o mirtilo, originalmente uma fruta de clima temperado, foi adaptado com sucesso ao clima quente do Distrito Federal graças à pesquisa e ao aperfeiçoamento genético que foram desenvolvidos ao longo dos anos. Essa adaptação garante uma produção de excelente qualidade, com frutos que alcançam calibre superior e alto teor de açúcar (brix) e acidez equilibrada.



Nossos Produtos – Saúde e Sabor: nossos mirtilos são verdadeiros tesouros nutricionais, ricos em antioxidantes, vitaminas e minerais, ideais para quem busca uma alimentação saudável. A produção é realizada em substrato (como palha de arroz e fibra de coco) e vasos, um sistema inovador que maximiza o potencial do fruto.

Além da fruta in natura, a Cerrado Blue desenvolve produtos artesanais inovadores para degustação no local, oferecendo produtos derivados com grande potencial gastronômico, como geleias e molhos, sucos e chá com folhas de mirtilo, conhecido por seu efeito ansiolítico.

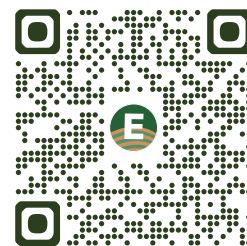
O sucesso do cultivo no DF proporciona uma janela de produção estendida (cerca de sete meses), o que garante que o consumidor tenha acesso a produtos frescos por mais tempo, consolidando o DF como uma promessa de polo nacional na fruticultura.

Se o mirtilo tradicional, adaptado ao frio, era um luxo importado, o mirtilo do Cerrado da Cerrado Blue é a joia da coroa local, um símbolo de superação e tecnologia. Comprar essa fruta é como investir em uma tecnologia verde que prova que o Cerrado pode produzir os melhores sabores do mundo, com o benefício extra de você poder visitar e vivenciar essa inovação.

Vivência no Campo e Turismo Rural:

A Cerrado Blue foi fundada com o propósito de desenvolver o turismo rural na região. A propriedade é um espaço de vivência no campo, onde os visitantes podem conhecer de perto o cultivo inovador e entender o ciclo de produção da fruta. A infraestrutura da propriedade e a disponibilidade dos produtores abrem as portas para que as novas gerações se conectem com a agricultura familiar e a sustentabilidade.

Venha se encantar com a qualidade e a história do mirtilo do Cerrado!



▶ Dê o play!

Escaneie o QR code e veja o depoimento da produtora Leandra Alvarenga!

Informações para Visitação e Compra:

Para reservas e encomendas:
(61) 99143-7890

Instagram:
@cerradoblue

E-mail:
contatocerradoblue@gmail.com

Localização:
Chácara 60, DF-440, Km 17, Núcleo Rural
Saquarema, Sobradinho, Brasília-DF.





ESPAÇO AMPLITUDE



Esse refúgio é a prova de que o Cerrado brasileiro reserva lugares tão especiais quanto o centro urbano, oferecendo uma sensação de total privacidade.

Principais Produtos e Serviços Oferecidos:

- ◆ Hospedagem
- ◆ Experiências de bem-estar
- ◆ Trilhas

O Espaço Amplitude é mais do que uma hospedagem; é uma experiência de desaceleração e reconexão, inspirado na geometria sagrada e que utiliza o octógono em todos os seus ambientes, em um projeto que mescla o contemporâneo e o rústico e é totalmente integrado à natureza.

O Espaço Amplitude possui infraestrutura adequada e disponibilidade para a realização de atividades turísticas e para receber visitantes. O foco é proporcionar momentos de paz em meio à natureza e celebrar os dias de sol e as noites estreladas.

Descubra um refúgio único no Planalto Central. Aqui, cada detalhe foi pensado para você viver dias inesquecíveis — com charme, tranquilidade e bem-estar.

Nossos chalés aconchegantes oferecem vistas exuberantes para a montanha e para o horizonte rural — um cenário perfeito para quem busca conexão com a natureza e experiências de alto padrão.

Experiências Turísticas Únicas:



Entardecer no Amplitude: esse é o nosso projeto mais procurado! Um momento especial de contemplação e relaxamento ao pôr do sol, acompanhado de petiscos, música e um clima agradável de montanha.



Trilhas e Ecoturismo: recebemos esportistas para a prática de bike e trilha. Você pode explorar o entorno do espaço e o riacho de águas lípidas, cercado por mata nativa e biodiversidade.



Bem-Estar e Retiros: participe de atividades como yoga, meditação, dança e retiros, tudo acompanhado de uma alimentação especial e saudável que valoriza os produtos do nosso bioma.



Conexão Noturna: o local é perfeito para os amantes do camping e para a observação do céu.

No Espaço Amplitude você explora o turismo rural, pois a propriedade é palco de atividades agropecuárias genuínas do campo, trazendo ainda mais autenticidade ao ambiente. Conta com e dedicação ao plantio de milho, à criação de bovinos, aves e equinos. Nossa anfitriã é ambientalista e professora, sugere a prática de yoga como parte da experiência de paz e contato com a natureza.



▶ Dê o play!

Escaneie o QR code e veja o depoimento da produtora Yara Oliveira!

Informações para Visitação e Compra:

Para reservas e encomendas:
(61) 99147-9083

Instagram:
@espaço.amplitude

E-mail:
yara.09@hotmail.com

Localização:
DF-205 Oeste, Km 8, Fercal,
Sobradinho, Brasília-DF.



*Para momentos especiais sob o céu estrelado do campo,
o espaço dispõe de área exclusiva para fogueira.*



*Informações para
Visitação e Compra:*

**Para reservas
e encomendas:**
(61) 99505-6519
(61) 99147-9083

Instagram:
@fazendaburin

Site:
fazendaburin.com.br

E-mail:
burinfazenda@gmail.com

Localização: Número 34, Núcleo Rural
Sobradinho I, Sobradinho, Brasília-DF.

FAZENDA BURIN



Conheça a Fazenda Burin, uma marca que transforma a produção agrícola do Distrito Federal em alimentos veganos deliciosos e prontos para consumo, atendendo à crescente demanda por alternativas saudáveis no mercado. Com uma história que se estende por mais de 30 anos no campo, a fazenda se destaca por sua transição agroecológica, migrando em 2014 para o manejo orgânico e certificado.

Principais Produtos e Serviços Oferecidos:

- ◆ Produtos à base de jaca orgânica
- ◆ Alimentos veganos

Descubra a jaca verde desfiada orgânica, a alternativa vegetal perfeita. A jaca comercializada congelada é a base para deliciosos produtos como coxinha de jaca, bolinho de jacalhau, lombo de jaca, kibbeh vegetal e pão de beijo. Uma fibra vegetal versátil e saborosa, pronta para transformar suas receitas.

Produtos Revolucionários à Base de Jaca Orgânica

A Fazenda Burin capitaliza a abundância de sua matéria-prima principal para oferecer uma linha inovadora de congelados. Somos especialistas na produção de carne de jaca orgânica e certificada, uma alternativa vegana versátil e de alta qualidade.

Produtos em Destaque:



Jaca Verde Desfiada Orgânica (A "Carne de Jaca"): fibra vegetal de jaca verde, cozida e desfiada, comercializada congelada. A "carne" de jaca é uma alternativa nutritiva e de baixo custo que substitui a proteína animal, possuindo uma textura similar ao frango ou carne desfiados. Por ter um sabor neutro, a jaca verde aceita todo tipo de tempero.



Congelados Veganos Premium: utilizamos a jaca orgânica como ingrediente principal em deliciosas preparações: coxinha de jaca, bolinho de jacalhau (bolinho "de bacalhau" de jaca), lombo de jaca (temperado), kibbeh vegetal e pão de beijo.

A maior parte dos nossos produtos é naturalmente sem glúten. Prezamos pela qualidade, rastreabilidade e pela satisfação do cliente, utilizando matérias-primas produzidas na própria fazenda ou compradas de produtores orgânicos locais.

Nossa produção está diretamente alinhada ao crescimento do veganismo em Brasília e à busca por uma alimentação mais saudável. O consumo da "carne de jaca" é uma estratégia recomendada pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, pois substitui alimentos ultraprocessados por preparações in natura ou minimamente processadas, agregando fibras; vitaminas; minerais e gorduras saudáveis.





A Fazenda Burin mantém uma relação total com o veganismo: não há criação de animais na propriedade (exceto cães e gatos resgatados do abandono) e não utilizamos nenhum ingrediente de origem animal, reforçando nosso compromisso com o bem-estar animal e o meio ambiente em toda a cadeia produtiva.

Apoie a Fazenda Burin e invista em produtos que não são apenas um luxo, mas uma alternativa nutritiva e consciente para a sua mesa, elevando o padrão de qualidade dos alimentos orgânicos no Distrito Federal!



*Informações para
Visitação e Compra:*

**Para reservas
e encomendas:**
(61) 99693-4461

E-mail:
ildenilda@hotmail.com

Localização: Sítio Neves, Rodovia DF-
205 Oeste, Km 18, Fercal, Sobradinho,
Brasília-DF.

NA ROÇA



Visite a comunidade rural na região administrativa da Fercal (Sobradinho, Brasília-DF), um local especial conhecido como o Morro da Pedreira. Essa área é parte da APA de Cafuringa e da APA do Planalto Central, sendo reconhecida como a última fronteira natural do Distrito Federal, destacando-se por sua rara beleza e alto grau de preservação. O Morro da Pedreira possui infraestrutura adequada e disponibilidade para a realização de atividades turísticas e para receber visitantes.

Principais Produtos e Serviços Oferecidos:

- ♦ Escalada
- ♦ Trilhas
- ♦ Comida da roça

A experiência "Na Roça" oferece um bilhete para uma cápsula do tempo do Cerrado, unindo o ecoturismo à cultura rural.

Atividades Turísticas de Aventura e Bem-Estar

As atividades focam na conservação e na conexão ambiental, proporcionando experiências memoráveis e promovendo um futuro mais harmonioso.



Escalada e Superação: o local incentiva a prática da escalada, oferecendo oficinas e cursos. A escalada é uma atividade desafiadora que promove benefícios físicos, como a melhora na resistência muscular; coordenação; saúde cardiovascular e resistência. A prática também desenvolve habilidades mentais, como foco; autoconfiança e controle emocional. Os participantes têm a chance de aprender sobre a história da escalada, montar vias, e receber acompanhamento individual.



Aventuras na Natureza: inclui trilhas e escaladas, permitindo aos visitantes se reconectarem com a biodiversidade do Cerrado.



Exploração e Contemplação: são oferecidas visitas às cavernas de fácil acesso, além de contemplação da natureza e a oportunidade de ouvir o som dos pássaros.



Outras Atividades Rurais: é possível realizar cavalgadas e praticar ciclismo e motociclismo.



Gastronomia Rural: a vivência é enriquecida com a degustação de um delicioso almoço com pratos típicos da gastronomia rural.

Nosso material para a prática da escalada é certificado e contamos com instrutores qualificados que primam pela segurança e bem-estar.

Visitar o Morro da Pedreira é como abrir um museu vivo do Cerrado. Cada trilha é uma galeria, cada caverna é um capítulo da história da natureza, e o Maná do Cerrado é a doce essência que você pode levar para casa, garantindo que sua aventura inspire a conservação dessa obra-prima natural.





Informações para Visitação e Compra:

**Para reservas
e encomendas:**
(61) 99827-9740
(61) 99101-8645
(61) 99982-5003

Instagram:
@queijariarancharia

Site:
queijariarancharia.com

E-mail:
contato@queijariarancharia.com
mauriciobittencourt@yahoo.com.br

Localização: Rua 18, Travessa
2, Entrada 1, Lago Oeste, Sobradinho,
Brasília-DF.

QUEIJARIA RANCHARIA



Convidamos você a vivenciar a excelência do turismo rural na Queijaria Rancharia, um empreendimento de destaque no Lago Oeste, que integra a consolidada Rota do Queijo Artesanal do DF. Localizada a 1.200 metros de altitude e a apenas 30 minutos do centro de Brasília, a Rancharia transforma a tradição familiar de mais de 40 anos em uma experiência gastronômica inesquecível.

Principais Produtos e Serviços Oferecidos:

- ◆ Queijos A2A2
- ◆ Degustação harmonizada
- ◆ Visita guiada

O Diferencial de Sabor e Saúde: O Segredo A2A2

Nossos queijos artesanais são uma obra-prima no cenário do DF, com um diferencial inigualável: são produzidos exclusivamente com Leite Integral A2A2. Esse tipo de leite, proveniente de vacas geneticamente selecionadas, é naturalmente mais leve e de fácil digestão. É uma opção ideal para quem busca uma alimentação mais saudável e é mais bem tolerado por pessoas com sensibilidade ao leite "comum".

A produção é rigorosamente artesanal, utilizando o leite A2A2 integral fresco, resfriado imediatamente após a ordenha a 3°C, e sem a adição de conservantes ou produtos químicos.

Uma Degustação de Luxo no Campo:

Produzimos queijos artesanais finos, inspirados em tipos franceses, suíços e autorais, que já conquistaram premiações em concursos da Emater-DF em 2024.

Incentivo de compra: comprar um queijo A2A2 da Rancharia é como garantir um produto de alta gastronomia com um passaporte para o bem-estar. Você não está apenas degustando um queijo premiado; está investindo no melhor da tradição suíça e da inovação brasileira, no qual a qualidade e a saúde se encontram na mesa do Cerrado.

Nossa Vitrine de Sabores Inclui (entre outros):



Emental Rancharia A2A2: inspirado no icônico suíço, apresenta casca dourada, olhaduras distintivas e notas sutis de frutas e nozes.



Gouda A2A2: queijo macio de origem holandesa, com sabor levemente adocicado e marcante.



Queijos Especiais: Camembert A2A2, Brie A2A2, Saint Paulin A2A2 (Premiado) e o Doce de Leite A2A2.



Sua Experiência de Enoturismo e Gastronomia:

A Queijaria Rancharia possui infraestrutura adequada e disponibilidade para receber turistas. Venha conhecer a história da família (com raízes nos alpes suíços e Portugal) e o processo artesanal de perto.

Não Perca Nossas Atividades:



Happy Hour das Sextas: um evento de destaque na varanda da queijaria (das 18h às 22h), onde você pode desfrutar de fondue de queijos, Batatas Rostiie, tábuas de frios e harmonizar com vinhos e cervejas (recomendamos reservas).



Visita Guiada: disponível aos sábados (mínimo de 10 pessoas), essa experiência exclusiva inclui visita guiada à produção, brunchs e degustações.



Lojinha do Produtor: adquira nossos queijos e derivados diretamente na propriedade em horários específicos (quintas e sextas de 14h às 17h, sábados de 9h às 17h).



RANCHO CANABRAVA



Com 29 anos de história, o Rancho Canabrava oferece um vasto leque de lazer e entretenimento. Delicie-se com a autêntica comida mineira servida no fogão a lenha. Disponibilizamos infraestrutura completa para eventos e diversas atrações turísticas, incluindo cavalgadas e passeios a cavalo, trilha em bosque de eucaliptos, arvorismo infantil e atrações para crianças como casinha na árvore e fazendinha.

Principais Produtos e Serviços Oferecidos:

- ◆ Passeio equestre
- ◆ Culinária Mineira
- ◆ Escola de equitação
- ◆ Arvorismo e Tiroleza

O Rancho Canabrava é um destino de turismo rural essencial no Distrito Federal, construído sobre uma história de mais de 25 anos de acolhimento e paixão pelo campo. Somos pioneiros na criação de cavalos da nobre raça Mangalarga Marchador no DF desde 1971, e oferecemos um centro de lazer e aventura completo, perfeito para toda a família.

A Magia da Gastronomia de Fazenda

Experimente a autêntica culinária mineira e brasileira com "aquele gostinho de fazenda". Nosso restaurante é uma referência na região, oferecendo pratos tradicionais servidos diretos do fogão a lenha.



Menu Destaque: saboreie o clássico frango caipira; pernil; rabada com agrião; costelinha suína; lombinho; peixe; tutu de feijão; feijão tropeiro e uma farta mesa de saladas. Para encerrar, delicie-se com nossas sobremesas caseiras, como doce de leite e compotas de frutas.

O Rancho Canabrava funciona mediante reserva para almoço aos sábados, domingos e feriados.

Turismo Equestre e Aventura

Localizado no Núcleo Rural Sobradinho I, a cerca de 25 km da Rodoviária do Plano Piloto, o Rancho Canabrava é o local ideal para quem busca aventura, ruralidade e conexão com a natureza.

Viva a Rota do Cavalo:



Passeios a Cavalo e Charrete: somos um centro equestre importante. Desfrute de emocionantes passeios a cavalo e de charrete, disponíveis nos fins de semana. Para os amantes da montaria, oferecemos a cavalgada longa aos sábados e domingos pela manhã (com grupos saindo às 9h e 10h).



Escola de Equitação: aproveite a oportunidade de aprender e se conectar com os cavalos, animais que promovem bem-estar físico e mental, autoconfiança e alívio do estresse.



▶ Dê o play!

Escaneie o QR code e veja o depoimento do produtor José Artur.

Informações para Visitação e Compra:

Para reservas e encomendas:
(61) 998147-0201

Instagram:
@ranchocanabrava

Site:
ranchocanabrava.com.br

E-mail:
ranchocanabrava@gmail.com

Horário de funcionamento: Semanalmente das 9h às 17h (agendamento obrigatório)

Localização: Chácara 46, Núcleo Rural Sobradinho I, Sobradinho, Brasília-DF.



Aventura e Lazer para a Família:



Arvorismo e Tirolesa: desafie-se na maior trilha de arvorismo do Centro-Oeste e no circuito de arvorismo infantil, além da tirolesa, todos operados com a máxima segurança (conforme normas ABNT e monitoramento profissional).



Natureza e Brincadeiras: explore as trilhas ecológicas. Para os pequenos, há um playground, casinha na árvore, casa de bonecas, e a fazendinha com animais típicos.



Eventos Especiais: o Rancho Canabrava é o cenário perfeito para eventos particulares e corporativos. Realizamos eventos temáticos em datas comemorativas, como animadas festas juninas.

Além disso, o Rancho Canabrava oferece um projeto pedagógico específico para atender escolas, tornando-se um centro de aprendizado sobre a vida no campo e a interação com a natureza.





VILA DAS CABRAS



Conheça o sabor inconfundível dos Queijos de Cabra Artesanais, como Boursin, Chancliche e Raclete, produzidos com leite de cabras leiteiras em um empreendimento rural focado na sustentabilidade. O queijo de cabra é cremoso, sutil e extremamente versátil, considerado um dos mais deliciosos do mundo. Oferecemos experiências de imersão únicas: faça uma trilha ecológica em uma área de Cerrado preservada e descubra em detalhes a criação e manejo das cabras, desde a nutrição até o nascimento dos cabritinhos.

Principais Produtos e Serviços Oferecidos:

- ◆ Queijos artesanais de cabra
- ◆ Trilhas ecológicas
- ◆ Visitação ao manejo das cabras
- ◆ Vivências rurais

O Sítio Vila das Cabras é um típico empreendimento rural no Núcleo Rural Lago Oeste, em Sobradinho, que une a produção agrícola sustentável com a rica experiência do turismo de natureza no Distrito Federal. Integrando a Rota do Queijo Artesanal, somos um destino essencial para quem busca gastronomia de qualidade e contato genuíno com a vida no campo.

Produtos Artesanais: A Delícia do Leite de Cabra

Nossa principal atividade é a criação de cabras leiteiras para a produção de laticínios artesanais. O queijo de cabra é mundialmente reconhecido por ser cremoso, sutil, extremamente versátil e delicioso, considerado uma das melhores comidas afetivas. Por ser um leite A2, é menos agressivo para quem tem intolerância à lactose.

Descubra a Nossa Linha de Produtos Irresistíveis



Queijos Especiais: produzimos uma ampla variedade de queijos e laticínios de leite de cabra, incluindo: queijo boursin, queijo chancliche, queijo meia-cura, queijo muçarela, raclete e queijo tipo parmesão.



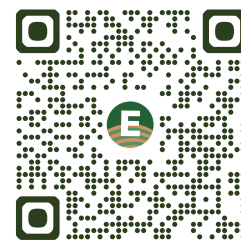
Reconhecimento: a qualidade dos nossos queijos artesanais foi reconhecida ao ganharmos a medalha de bronze no Queijo Mundial do Brasil.

Turismo de Imersão no Campo

O Sítio Vila das Cabras possui infraestrutura adequada e disponibilidade para receber turistas, oferecendo uma experiência única de aprendizado e lazer na natureza.



Passeio Imersivo com as Cabras: conheça em detalhes a criação e manejo das cabras leiteiras. Você aprenderá sobre a nutrição dos animais, a estação de cruzamentos e poderá vivenciar o nascimento e a amamentação dos cabritinhos.



▶ **Dê o play!**

Escaneie o QR code e veja o depoimento da produtora Ana Zélia.

**Informações para
Visitação e Compra:**

**Para reservas
e encomendas:**
(61) 99973-0188

Instagram: @sitio_vila_das_cabras

Site (Viva Lago Oeste):
vivalagoeste.com.br/estabelecimento/vila-das-cabras-queijaria-e-turismo-rural/

**Outro ponto
de venda (Queijos):**
Mercearia Colaborativa na 412 Norte, Asa Norte, Brasília-DF.

Horário de funcionamento: Semanalmente, das 9h às 17h (agendamento obrigatório).

Localização: chácara 16, Núcleo Rural do Lago Oeste, Sobradinho II, Brasília-DF.





Trilha Ecológica no Cerrado Preservado: desfrute de uma trilha ecológica única em nossa área de Cerrado preservada, onde é possível conhecer a fauna e a flora nativas. Temos a sorte de abrigar um casal de emas e diversas aves silvestres e exóticas.



Contato com a Natureza e Animais: o sítio é ideal para famílias e crianças, com criações de galinhas caipiras, galinhas d'Angola; gansos; patos; coelhos e cágados.



Lazer e Gastronomia: a propriedade conta com pomar (manga, banana, abacate, graviola, uvaia, pokan, acerola e pitanga); horta orgânica e produtos deliciosos. Dispomos de estrutura para piquenique, redário, e área de camping, além de uma cozinha completa para quem quiser preparar sua refeição.

O Sítio Vila das Cabras é o lugar ideal para desconectar da rotina, viver uma experiência gastronômica autêntica e apoiar a produção sustentável no Núcleo Rural Lago Oeste.



HARAS PARAÍSO RURAL



Descubra um destino de turismo rural que celebra a riqueza do Cerrado e a cultura do campo. A propriedade está de portas abertas para o turismo de vivência, com infraestrutura adequada e disponibilidade para receber visitantes e realizar atividades turísticas. Nosso objetivo é ser um espaço de conexão entre natureza, sabor e história.

Principais Produtos e Serviços Oferecidos:

- ◆ Colheita da fruta no pé
- ◆ Gastronomia Sabores da Jabuticabeira
- ◆ Apresentações culturais e feira de produtos do campo

Conjugamos as atividades do Haras Paraíso Rural, voltado à criação de equinos e convivência rural, com o pomar de jabuticabas, que é o coração da nossa produção. O local oferece um ambiente acolhedor com jardins, espaços sombreados, áreas para degustação e trilhas leves que conectam o público à natureza.

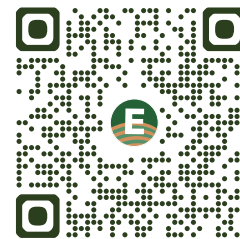
O Festival Gastronômico de Jabuticaba

Anualmente, criamos e organizamos o Festival Gastronômico de Jabuticaba, um evento que se tornou referência local. Durante o Festival, o espaço se transforma em um ponto de encontro entre produtores, turistas e empreendedores, oferecendo atividades imperdíveis.

Temos a fabricação de produtos artesanais que nasceu da valorização dos frutos cultivados na própria chácara, transformando o excedente das colheitas em produtos gourmet que unem tradição, sustentabilidade e inovação.

Nossa linha de produtos artesanais para experimentação local inclui geleias de jabuticaba, licores artesanais de jabuticaba e jenipapo, frisanter de jabuticaba e vinho artesanal de jabuticaba.

**Venha nos visitar e permita-se
conectar aos aromas e
histórias do Cerrado!**



▶ Dê o play!

Escaneie o QR code
e veja o depoimento
da produtora Camila
Nunes!

Informações para Visitação e Compra:

**Para reservas
e encomendas:**
(61) 99848-8003
(61) 3797-0195
(61) 99977-1928

Instagram:
@paraisorural.equoterapia

E-mail:
kamilla.nunes2010@gmail.com





MUSEU NACIONAL DO PIANO



Descubra uma experiência cultural e gastronômica refinada no DF. O projeto Casa do Piano/Museu Nacional do Piano, localizado na zona rural do Núcleo Bandeirante, unindo a paixão pela arte, tradição e a experiência sensorial. Essa é uma celebração que transforma o Distrito Federal em um território fértil para experiências culturais refinadas.

Principais Produtos e Serviços Oferecidos:

- ♦ Visita guiada
- ♦ Locação para eventos musicais e recitais

Um tesouro cultural na rota rural sediado na Casa do Piano, o Museu Nacional do Piano é o único Museu somente de pianos no mundo e dedica-se à preservação da trajetória do piano e sua influência na música e cultura. Sua Experiência Turística: a propriedade possui infraestrutura adequada e disponibilidade para receber turistas e realizar atividades turísticas. As visitas são conduzidas pelo fundador, Rogério Resende, e duram cerca de 1h30.

No roteiro de visita, você encontrará:



Um acervo impressionante de pianos históricos datados de 1850, réplicas fiéis dos anos de 1831 e 1890, e pianolas originais com partituras em rolo de papel.



Um destaque é o piano usado na composição do Hino à Brasília, pertenceu à pianista Neusa França.



Uma preciosa coleção de mais de 2.000 miniaturas temáticas, homenageando o instrumento em diferentes formas e estilos.



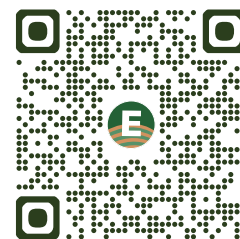
A oportunidade de visitar a oficina de restauração de pianos acústicos, acompanhando o meticuloso trabalho de recuperação dos instrumentos.



O percurso culmina no Espaço Carreta, um auditório intimista com capacidade para 50 pessoas, disponível para locação para recitais ou eventos musicais.

A Casa do Piano também é conhecida por projetos inovadores, como o Piano Bike, que passeia no Eixão do Lazer, Piano no Zoológico, Piano na Quadra, Piano para todos, entre outros.

Venha vivenciar a arte, a história e o sabor que inspiram no Núcleo Bandeirante!



▶ Dê o play!

Escaneie o QR code e veja o depoimento do Diretor Rogério Resende!

Informações para Visita e Compra:

Para reservas e encomendas:

(61) 99970-2964
(61) 99686-3291
(61) 99666-6161

Instagram:

@casadopiano
@museunacionaldopiano

Site:

casadopiano.com.br

E-mail:

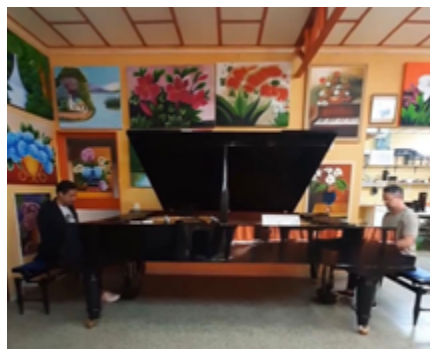
casadopiano@gmail.com

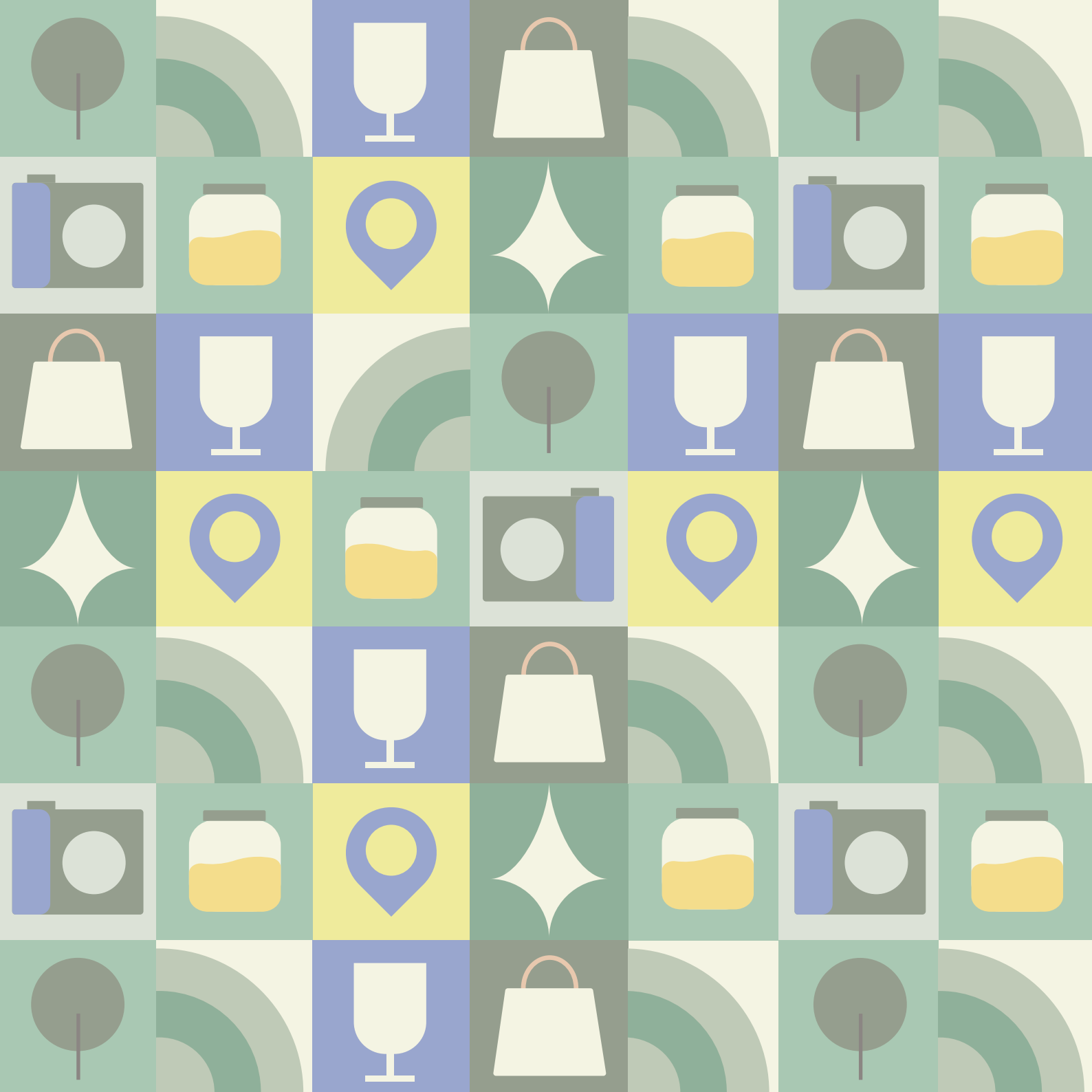
Horário de funcionamento:

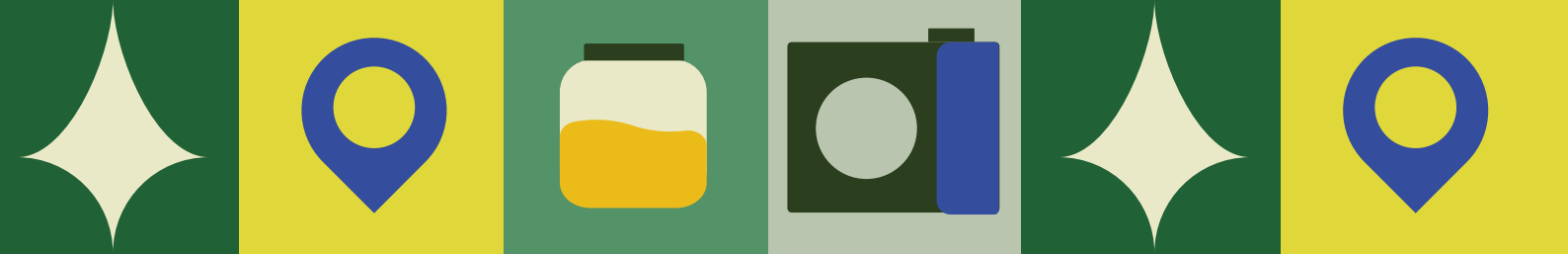
De terça a sábado:
8h30 e 10h | 14h e 16h

Localização: Núcleo Rural Córrego da Onça, Vargem Bonita, Brasília-DF.









SAIN Parque Estação Biológica, Edifício Sede Emater-DF – Brasília-DF
CEP: 70.770-915 / Telefone: (061) 3311-9330
www.emater.df.gov.br / e-mail: emater@emater.df.gov.br

UNIDADES LOCAIS

ALEXANDRE DE GUSMÃO

Tel.: 3311-9388
alexandregusmao@emater.df.gov.br

BRAZLÂNDIA

Tel.: 3311-9313
brazlandia@emater.df.gov.br

CEILÂNDIA

Tel.: 3311-9402
ceilandia@emater.df.gov.br

GAMA

Tel.: 3311-9415
gama@emater.df.gov.br

JARDIM

Tel.: 3311-9477
jardim@emater.df.gov.br

PAD-DF

Tel.: 3311-9450
paddf@emater.df.gov.br

PARANOÁ

Tel.: 3311-9431
paranoa@emater.df.gov.br

PIPIRIPAU

Tel.: 3311-9461/99201-3637
pipiripau@emater.df.gov.br

PLANALTINA

Tel.: 3311-9438
planaltina@emater.df.gov.br

RIO PRETO

Tel.: 3311-9392
riopreto@emater.df.gov.br

SÃO SEBASTIÃO

Tel.: 3311-9433
saosebastiao@emater.df.gov.br

SOBRADINHO

Tel.: 3311-9423
sobradinho@emater.df.gov.br

TABATINGA

Tel.: 3311-9445
tabatinga@emater.df.gov.br

TAQUARA

Tel.: 3311-9468
taquara@emater.df.gov.br

VARGEM BONITA

Tel.: 3311-9420
vargembonita@emater.df.gov.br

