

INFORMATIVO SUÍNO PAULISTA

MERCADO DE SUÍNOS



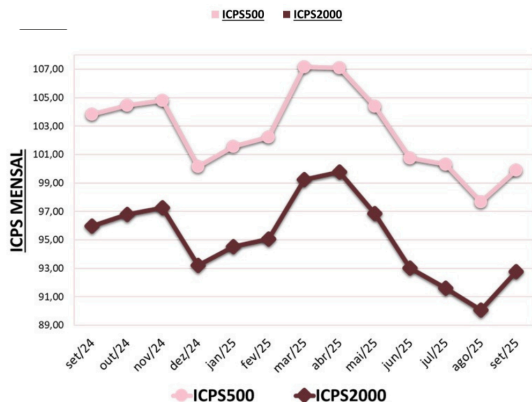
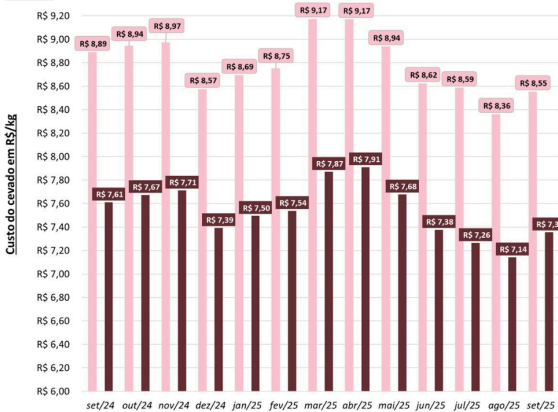
Clique aqui para ouvir como está o mercado de suínos por Marcos Antônio Spricigo

INDICADORES

- Preço do Suíno Vivo (SP): R\$ 175,00/@
- Preço do Suíno Abatido (SP): R\$ 12,30|13,00
- Preço do Milho sc 60kg (SP): R\$ 64,93
- Preço do Boi vivo (SP): R\$ 307,35/@
- Preço da Soja sc 50kg (SP): R\$ 136,92

CUSTO DE PRODUÇÃO

Variação do custo do cevado em R\$/kg, de setembro de 2024 a setembro de 2025.



Realização: Apoio:



TÚNEL DO TEMPO

Inauguração da sede do Consórcio Suíno Paulista
05 dezembro de 2013. Sede Vandernei Bressiani



LIVE DA IANNI AGROPECUÁRIA

Dia 08/10 às 19 horas você não pode perder a Live,
clique para assistir!

PODCAST AO VIVO
IANNI CONVIDA #05

PODCAST AO VIVO NO
 YouTube

PODCAST AO VIVO NO
 YouTube

DIA 08 DE OUTUBRO
ÀS 19H

ESTAREMOS EM FAMÍLIA!
COM ANTONIO IANNI E SUAS
FILHAS ANDREA, ANGELA E ALICE
DA IANNI AGROPECUÁRIA!

Ao vivo em 5 dias
outubro de 2025

Receber notificação

VOCÊ NÃO PODE PERDER !

A próxima bolsa dia 09 quinta-feira ocorre apenas **presencialmente** e o evento com as empresas Ceva e Social Pet, Você não pode perder!

SAVE THE DATE

DIA 09 OUTUBRO 2025

Um Encontro pensado para quem está ao nosso lado construindo resultados no campo.

Vamos juntos viver um momento estratégico, de conexão, inovação e planejamento para o futuro

JAPY GOLF RESORT HOTEL
CABREÚVA - SP

Reserve essa data!
Mais informações em breve

Convite Pessoal e Intransferível

Ricardo Martins

Faça sua inscrição pelo link abaixo:
<https://forms.gle/yNuMKZKoUBJGQ2Sb8>

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

Dia 13 de outubro, segunda-feira, ocorre a Comissão de Licitação TP 380 - Aminoácidos via zoom às 14horas e também haverá a apresentação da empresa FairFeed

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

TP 380 - Aminoácidos
13 DE OUTUBRO DE 2025
14 HORAS
online - via zoom

Apresentação da empresa FairFeed

EVENTOS

I SEMINÁRIO PAULISTA SOBRE JAVALI

8 de outubro
Das 8h às 18h

Salão Nobre da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo
Praça Ramos de Azevedo, 254

INSCRIÇÕES:

Apelo: FUNDAG

Realização: DEFESA AGRÍCOLA, SÃO PAULO

Paleta

Raio X da Suinocultura

21 de outubro
19H30
UNIMEP Campus Piracicaba/SP

Valdomiro Ferreira Jr.

ENCONTRO TÉCNICO & COMERCIAL

MIXX nova
NUTRIÇÃO E SAÚDE ANIMAL

TOPGEN
ESTABELEÇA SUCESSO COM SUÍNOS

Sexta-feira 24 de outubro
08H30 - 13H
HOTEL PREMIUM - CAMPINAS/SP

AVESUI
América Latina | 2025

28, 29 e 30 • Outubro

Cascavel • PR • Brasil

Você no centro dos negócios

CLUBE DO LEITÃO 2025

uma família de amigos

Evento com a presença de nossos filhos e netos
Recreação com toda nossa família

Entrega do Troféu
"O Jovem Empreendedor da Suinocultura Paulista"

Japy Golf Resort
Cabreúva/SP
05/12/2025

Picanha x Panceta

RECEITAS
DELICIOSAS

Frinni

Qualidade que se prova

VOCÊ FAZ PRATOS
SENSACIONAIS
COM FRINNI



FILE MIGNON SUÍNO TEMPERADO FRINNI

INGREDIENTES:

- 750 gramas de filé mignon suíno temperado FRINNI cortado em medalhões (02 cm)
- Azeite para fritar

MODO DE PREPARO

1. Aqueça o azeite em uma frigideira e frite os medalhões

do filé mignon temperado FRINNI, em fogo baixo até ficarem prontos.
2. Sirva em seguida com arroz branco, batatas assadas e uma salada verde.

DICA: se preferir pode usar a peça inteira.