

INFORMATIVO SUÍNO PAULISTA

CONSÓRCIO SUÍNO PAULISTA

O Consórcio Suíno Paulista (CSP) finalizou mais uma importante tomada de preços, desta vez referente à aquisição de aminoácidos.

A negociação contou com a participação de 13 consorciados, totalizando um volume de compras de R\$ 2.958.879,46. O processo contemplou cinco fornecedores, garantindo ampla concorrência e as melhores condições comerciais para os participantes.

Fonte: APCS | CSP

FACTA CONECTA

4ª Edição
FACTA Conecta LIVE
o conhecimento em tempo real

MERCADO DE SUÍNOS: CENÁRIOS E AÇÕES ESTRATÉGICAS
Leitura do cenário atual e decisões para sustentar a competitividade.

CONVIDADOS CONFIRMADOS

Cesar Vandestein Jr.
Coordenador-Geral substituto | Temas Sanitários e Fitossanitários | Coordenador de Temas Multilaterais - MAPA

Losivanio Luiz de Lorenzi
Presidente | Associação Catarinense de Criadores de Suínos - ACCS

Valdomiro Ferreira
Presidente | Associação Paulista de Criadores de Suínos - APCS

INSCRIÇÕES ABERTAS

MANTENEDORES FACTA

novosys | AVESSO | AVEGOTT | h3m | C&C | Biorco | EVONIK | IMAHA | BENDER | INATA | KEMN | MSD | PHILCO | PHILCO | SALMEX | ZETIS

AGENDA

17 de junho de 2026

Recertificação do Selo de Origem Suíno Paulista e Certificação Fair Food na Fazenda Brasil em Jambeiro/SP

19 de junho de 2026

Encontro Técnico Comercial com Hipra e Impextraco no hotel Premium em Campinas.

19 de junho de 2026

Alimentação de Macro
Entrega para Julho

24 e 25 de junho de 2026

5ª edição do 333 Experience Congress no centro de convenções Centro Sul.

RECEITA

Bisteca suína com molho de mostarda combina praticidade e sabor em preparo de 30 min

Um preparo simples e saboroso coloca a bisteca suína em destaque com um molho de mostarda encorpado e aromático. A receita, que rende de duas a quatro porções e pode ser finalizada em cerca de 30 min, reúne ingredientes acessíveis e técnicas básicas de cozinha, resultando em um prato equilibrado e marcante.

Ingredientes:

- 3 bistecas de porco
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Suco de 1/2 limão-siciliano
- Páprica a gosto
- Azeite a gosto
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho ralados
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 xícara de chá de caldo de legumes
- 1 caixa de creme de leite
- Cheiro-verde a gosto



Modo de Preparo: No preparo, a cebola é refogada em azeite até ficar macia, seguida pelo alho e pela manteiga. A farinha de trigo é incorporada para dar estrutura ao molho, antes da adição da mostarda, dos temperos e do caldo de legumes, que deve cozinhar por cerca de 10 minutos com mexidas ocasionais. Após desligar o fogo, o creme de leite é adicionado, e o molho é processado até atingir textura lisa e cremosa.

As bistecas são então fritas em frigideira de fundo grosso, em fogo baixo, até dourarem. Por fim, são dispostas em uma travessa e cobertas com o molho, prontas para servir.

A combinação ressalta a suculência da carne suína e o toque levemente ácido e picante da mostarda.

Fonte: Receitaria

EMPRESAS ASSOCIADAS

