

INFORMATIVO

SUÍNO PAULISTA






COMISSÃO DE LICITAÇÃO

O Consórcio Suíno Paulista realizou, na tarde de ontem (11), a Comissão de Licitação referente à 379ª Tomada de Preços, destinada à compra de aminoácidos.

O processo resultou na aquisição de **243.933 Quilos**, totalizando **R\$ 2.942.545,45** em negócios. Foram comprados **6 produtos**, fornecidos por **5 empresas**, atendendo **12 granjas consorciadas**.

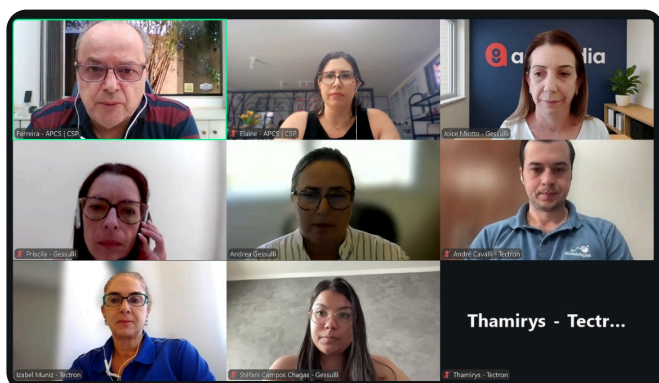
A coordenação desta Tomada ficou sob responsabilidade de **Maristela Lago**. As entregas dos produtos terão início em **1º de outubro do corrente ano**.

INDICADORES

-  Preço do Suíno Vivo (SP): R\$ 180,00/@
-  Preço do Suíno Abatido (SP): R\$ 13,20|13,80
-  Preço do Milho sc 60kg (SP): R\$ 64,97
-  Preço do Boi vivo (SP): R\$ 310,75/@
-  Preço da Soja sc 50kg (SP): R\$ 141,04

ACONTECEU

Hoje realizamos uma reunião online com a Gessulli e a Tectron para alinharmos a promoção da comitiva dos suinocultores paulistas que participará da AveSui, incluindo também a visita à empresa Tectron.



Valdomiro Ferreira Júnior, Elaine Facanalli, Joice Miotto, Priscila, Andrea Gessulli, André Cavalli, Izabel Muniz, Stéfani Campos e Thamirys Schimanoski

COPA-LOMBO SUÍNO



+



+



Ingredientes:

- 1kg de copa-lombo suíno
- Sal e pimenta do reino
- Molho Barbecue
- 2/3 de xícara de ketchup
- 1/2 de xícara de vinagre de maçã
- 1/4 de xícara de açúcar mascavo
- 2 colheres de chá de páprica defumada
- 1 colher de chá de sal



Modo de preparo:

Corte o copa-lombo em cubos iguais de +/- 4 a 5 cm. Tempere-os bem com sal e pimenta do reino. Misture todos os ingredientes do molho barbecue na gaveta da air fryer sem o cesto e leve para cozinhar na air fryer por 10 minutos a 180°C. Abra a air fryer, coloque os pedaços de copa-lombo e misture-os muito bem com o molho. Retorne-os à gaveta e asse por 40 minutos a 200°C, abrindo a cada 10 minutos para misturá-los novamente. Por fim, coloque-os em um bowl refratário e desfie com a ajuda de dois garfos ou do jeito que preferir.

Dica: Pode usar para fazer pastéis, croquetes e sanduíches

Fonte: Mais Carne Suína

EVENTOS

Palestra

Presente e Futuro da Suinocultura

19 de Setembro
10H
UNESP Jaboticabal/SP



Valdomiro Ferreira Jr.



www.etcpinhal.com.br

ENTRADA GRATUITA

EXPOETEC 2025

Exposição de projetos dos estudantes

01 e 02 Outubro

Praça de alimentação

08h às 12h
 13h30 às 16h
 19h às 22h30

Networking com empresas parceiras

Informações: (19) 99507.7224



Rodovia ESP-346 Km 204, s/n | Morro Azul, Espírito Santo do Pinhal - SP

ENCONTRO TÉCNICO & COMERCIAL



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




28, 29 e 30 • Outubro

Cascavel • PR • Brasil



Você no centro dos negócios

CONGRESSO BRASILEIRO DE PRECISÃO NA PRODUÇÃO ANIMAL

 JUAN JENSEN MESTRE E DOUTOR EM ZOOTECNIA E ECONOMIA ANIMAL, ATUALMENTE PROFESSOR DO IMPERIAL	 JANICE ZANELLA PESQUISADORA E EX-CHEFE GERAL DA EMPRESA SUÍNOS E AVES	 PEDRO LUPION PRODUTOR RURAL, DEPUTADO FEDERAL E PRESIDENTE DA FRENTE ANIMAL PARLAMENTAR (FAP)	 LARISSA WACHHOLZ SENIOR FELLOW DO CEREBE E COORDENADORA DO PROGRAMA AGA E DO GRUPO DE ANÁLISE DA CEREBE	 ARIOVALDO ZANI CEO DO SINDRATAÇÕES
---	--	--	--	--

O AGRO É O NEGÓCIO DO BRASIL

28, 29 e 30 • Outubro
 Cascavel • PR • Brasil

Tenha acesso a tudo que a AveSui oferece!

Garanta já seu **PASSAPORTE** e economize!

2º LOTE 30% OFF



PALESTRANTE CONFIRMADO

ANDREA IANNI

Proprietária da Fabene Alimentos

Painel Liderança Feminina

Mulheres que Inspiram: Empreender com Alma na Produção de Suínos Premium




CLUBE DO LEITÃO 2025

uma família de amigos

Evento com a presença de nossos filhos e netos

Recreação com toda nossa família

05/12/2025

Japy Golf Resort Cabreúva/SP

