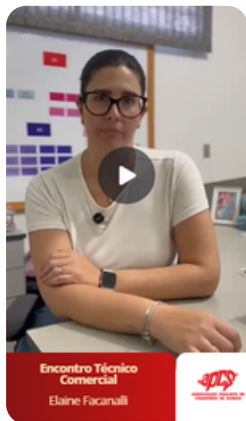


INFORMATIVO SUÍNO PAULISTA

ENCONTRO TÉCNICO COMERCIAL

A Associação Paulista dos Criadores de Suínos, em parceria com as empresas **Elanco, Tectron e Suiaves**, promovem, na sexta-feira, **21 de agosto, um Encontro Técnico Comercial, no Hotel Premium, em Campinas (SP).**

Confira o vídeo de **Elaine Facanalli** sobre o sorteio que a APCS fará no evento.



CONSÓCIO SUÍNO PAULISTA

O **Consórcio Suíno Paulista** finalizou a **Tomada de Preço nº 393**, referente à aquisição de aminoácidos para atender às demandas dos produtores participantes.

A negociação contemplou os produtos **lisina, metionina, treonina, triptofano, valina e cibenza**, totalizando um volume de **280.275 kg**, com valor total negociado de **R\$ 3.780.439,48**.

Ao todo, **14 consorciados participaram da tomada de preço, e quatro fornecedores foram contemplados** no processo.

Fonte: APCS | CSP

VISITA NA SEDE

Hoje a APCS | CSP recebeu a visita do **Marcílio Cantini** da empresa **Vertagro**



Marcílio Cantini e Valdomiro Ferreira Júnior

Veja na próxima segunda-feira os motivos da visita da empresa

APCS NA MÍDIA



Bolsa de Suínos: não é só cotação, é inteligência de mercado – por Valdomiro Ferreira Júnior, presidente da APCS

O número divulgado ao final de cada semana é importante. Mas o verdadeiro valor de uma referência está nas condições que a tornam comparável e na leitura de mercado que ela ajuda a organizar



Eficiência dentro da granja não resolve tudo na suinocultura, destaca APCS

A competitividade também depende, entre outros fatores, de transparência de mercado.

RECEITA DE CARNE SUÍNA

Macarrão com Pedacos de Lombinho ao Molho Branco

Ingredientes

- 500 g de macarrão tipo espaguete
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de lombo em cubos
- 200 g de ervilhas frescas
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- meia xícara (chá) de Leite
- 1 lata de Creme de Leite
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Modo de Preparo

1. Em uma panela, cozinhe o macarrão em água fervente com sal até que fique al dente. Escorra e reserve.
2. Em uma frigideira, derreta a manteiga, doure o lombo, junte a ervilha, o sal, a pimenta e misture bem.
3. Acrescente o Leite e o Creme de Leite, mexendo bem.
4. Adicione o macarrão cozido, delicadamente. Sirva com o queijo parmesão ralado

Fonte: www.receitasnestle.com.br

EMPRESAS ASSOCIADAS

