

INFORMATIVO SUÍNO PAULISTA

CONSÓRCIO SUÍNO PAULISTA



CONSÓRCIO COMPRA EM CINCO MESES
R\$ 131.279.174,50

Apesar de todas as dificuldades enfrentadas pelos suinocultores paulistas, comercializando seus animais abaixo do custo de produção, os produtores não abrem mão do compromisso de manter seus rebanhos dentro dos mais elevados padrões de nutrição, bem-estar animal e sanidade, adquirindo sempre produtos com análises e controle de qualidade, garantindo ao consumidor final um produto de excelência.

Hoje, o CSP praticamente centraliza a aquisição de todos os produtos utilizados nas granjas dos consorciados, que juntos representam um plantel de aproximadamente cinquenta e cinco mil matrizes, demonstrando transparência, organização e um modelo de negócio de sucesso.

Como destaca Roberto Cano Arruda, engenheiro agrônomo e reconhecido produtor rural da suinocultura paulista, “nossa APCS hoje tem uma gestão empresarial.”

Fonte: Valdomiro Ferreira Júnior

RECEITA

Costelinha Suína com Batatas ao Forno

Ingredientes

- 1 kg de costelinha suína
- 4 batatas médias cortadas em pedaços
- 4 dentes de alho picados
- Suco de 1 limão
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de páprica (doce ou picante)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Alecrim ou cheiro-verde (opcional)

Modo de preparo

1. Tempere a costelinha com alho, limão, sal, pimenta, páprica e azeite.
2. Deixe marinar por pelo menos 1 hora (se puder, de um dia para o outro fica ainda melhor).
3. Em uma assadeira, coloque a carne e distribua as batatas ao redor.
4. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno a 200 °C por cerca de 40 minutos.
5. Retire o papel e asse por mais 30 minutos ou até dourar bem.
6. Finalize com ervas frescas.



Fonte: www.tudogostoso.com.br

CURIOSIDADE

Te venderam medo por anos.

E talvez você tenha acreditado sem nunca questionar.

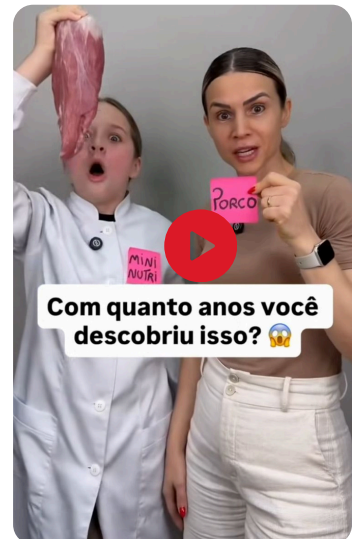
Enquanto muita gente ainda evita carne suína por histórias antigas, existe uma verdade que quase ninguém fala: o “vilão” mudou faz tempo... mas a fama ficou.

O mais curioso? Tem gente pagando mais caro em cortes com mais gordura, mais calorias e mais colesterol, sem perceber.

Esse vídeo vai bagunçar tudo o que você acha que sabe sobre carne suína. E provavelmente vai te fazer olhar pro filé mignon suíno com outros olhos.

Esse vídeo vai bagunçar tudo o que você acha que sabe sobre carne suína. E provavelmente vai te fazer olhar pro filé mignon suíno com outros olhos. 🐷🔥

Assiste até o final antes de tirar suas conclusões.



REPERCUTE

Visita na empresa Salus ocorrida dia 22/05



Visita na empresa Salus
Ronnie Luiz Dari



AGENDA APCS

Convide

A Equipe da Fazenda Brasil - Transporte Pesado do Brasil tem a honra de convidar Vossa Senhoria para a cerimônia de entrega da recertificação do Selo de Origem Suíno Paulista, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, bem como da Certificação Fair Food, voltada ao bem-estar animal e à sustentabilidade.

O evento será realizado no dia 17 de junho do corrente ano, nas dependências da Fazenda Brasil, localizada às margens da Rodovia dos Tamoios, Km 20, em Jambuí, com início previsto às 11h30 e encerramento às 14h.

Na oportunidade, contaremos com a presença do novo Secretário Executivo da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, Diógenes Kassaoka, e da CEO da Fair Food, Senhora Flávia Vieira Fontes.

O evento conta com o apoio da Associação Paulista de Criadores de Suínos, da Câmara Setorial da Carne Suína e demais órgãos que compõem esta importante iniciativa.

Certos de que podemos contar com sua honrosa presença, antecipamos nossos agradecimentos.

Atenciosamente,

Sandra Brunelli Prada
Sócia-Proprietária da Fazenda Brasil

Confirmar presença até 15 de junho às 12 horas através do link:
<https://forms.gle/Rfg2aBWU7TFHfXT8>



AGENDA CONSÓRCIO

ATENÇÃO TOMADAS ABERTAS

TP - 391 - Aminoácidos
Entrega para: Julho de 2026
01/06/2026 até 03/06/2026
Abertura - 8h
Encerramento - 17h30
Prazo para os consorciados alimentarem o sistema

TP - 1078 - Antibióticos
Entrega para: Julho de 2026
01/06/2026 até 03/06/2026
Abertura - 8h
Encerramento - 17h30
Prazo para os consorciados alimentarem o sistema



ATENÇÃO TOMADAS ABERTAS

TP - 391 - Aminoácidos
Entrega para: Julho de 2026
05/06/2026 até 09/06/2026
Abertura - 8h
Encerramento - 17h30
Prazo para os fornecedores alimentarem o sistema

TP - 1078 - Antibióticos
Entrega para: Julho de 2026
05/06/2026 até 09/06/2026
Abertura - 8h
Encerramento - 17h30
Prazo para os fornecedores alimentarem o sistema



COMISSÃO DE LICITAÇÃO

TP 391 - AMINOÁCIDOS
11 DE JUNHO DE 2026
14 HORAS

online - via zoom



COMUNICADO IMPORTANTE

Prezados Consorciados;
Solicitamos o envio da demanda de MACROS para entrega em Julho/2026 até o dia 19/06/2026!



ENCONTRO TÉCNICO & COMERCIAL



HIPRA



Sexta-feira 19 de junho



08H30 - 12H40



HOTEL PREMIUM
CAMPINAS/SP

EMPRESAS ASSOCIADAS

