

INFORMATIVO SUÍNO PAULISTA

SOU + AGRO

Hoje, 31 de julho, a APCS | CSP esteve presente na abertura do Sou + Agro – Festival do Agronegócio, realizado no Parque Maeda, em Itu/SP.

O evento reúne produtores, empresas, autoridades e lideranças do agronegócio em uma programação que valoriza inovação, tecnologia, negócios e o fortalecimento do setor.

Um dos momentos de grande importância para a suinocultura paulista foi a oficialização de Itu como Capital da Suinocultura Paulista, reconhecimento que reforça a relevância do município e de toda a cadeia produtiva para o desenvolvimento da suinocultura no Estado de São Paulo.

A APCS segue presente e atuante, fortalecendo a união entre produtores, empresas e instituições e trabalhando pelo desenvolvimento e pela valorização da suinocultura paulista.



A maior feira do agronegócio da região de Itu

ACONTECEU

Ontem Valdomiro Ferreira Júnior participou de uma entrevista ao canal Tempo&Dinheiro. Clique para assistir



COSTELINHA DE PORCO

A costelinha de porco na air fryer é suculenta, bem temperada e com aquele exterior douradinho irresistível.



Prática de preparar, ela fica pronta em menos tempo e sem sujeira. Uma ótima opção para um almoço especial ou churrasco improvisado.

Ingredientes:

- 800 gramas de costelinha de porco cortada em tiras e separadas dos ossos
- 1 colher de sopa de páprica doce defumada
- 3 colheres de sopa de molho barbecue
- 1 colher de sopa de sal
- Suco de 2 limões
- Pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo:

Em um recipiente, coloque todos os ingredientes, exceto a carne, e misture. Incorpore as costelinhas ao tempero, misture e deixe marinar por 15 minutos. Após marinado, coloque as costelinhas na air fryer preaquecida a 200 °C por 15 min. Abra a air fryer, vire todas as costelinhas e deixe mais 15 minutos ou até dourar. Agora é só servir. Bom apetite!

EMPRESAS ASSOCIADAS

