

Revista Frimesa

Ano XIII Edição nº78
maio/junho de 2016
www.frimesa.com.br



SUSTENTABILIDADE reconhecida



O leite e os iogurtes **Zero Lactose Frimesa** são indicados para todos os níveis de intolerância à lactose.

VOCÊ BEM.
VOCÊ EM HARMONIA



 Frimesaoficial
WWW.FRIMESA.COM.BR



Caros Amigos,

Nesta edição destacamos a satisfação de toda família Frimesa pelos prêmios recebidos em áreas de relevante importância social e humana. Vivemos no Brasil um ambiente muito difícil, caracterizado pela depreciação dos valores sociais, éticos e morais por parte dos poderes legislativo e executivo. Soma-se a isso a exacerbação da mídia e dos ditos "movimentos sociais" que exaltam pensamentos e valores questionáveis numa sociedade atribulada.

A premiação recebida em Desenvolvimento Sustentável e Responsabilidade Social foi o resultado de um longo e intenso trabalho pensado e executado com os públicos integrantes do sistema Frimesa. Sempre focamos na sustentabilidade econômica, social e ambiental como alicerces para a perenidade da empresa. Quanto à Responsabilidade Social, trata-se da afirmação da filosofia cooperativista, que nos rege e conduz. Estamos orgulhosos e felizes com os prêmios recebidos, os quais dividimos com todos vocês.

Você acompanha também, nesta edição, nossas diversas atividades e prioridades estabelecidas para este ano de trabalho.

Como havíamos previsto, enfrentamos um período de turbulências políticas e econômicas que afetam a população e as empresas.

Certamente o Brasil terá dificuldades e desafios a superar no curto prazo, para fazer um verdadeiro saneamento na gestão pública e na política partidária.

Além de cobrar ações dos poderes constituídos, devemos fazer o melhor nas nossas empresas, buscando produtividade e eficácia na gestão dos processos.

Esperamos que as informações desta edição possam contribuir e ao mesmo tempo estreitar nossas valiosas relações.

Boa leitura!

A Diretoria.

diretoria@frimesa.com.br

Cooperativas filiadas:

Cooperativa Agroindustrial Copagril,
Cooperativa Agroindustrial Lar,
Cooperativa Agroindustrial Consolata – Copacol,
C.Vale Cooperativa Agroindustrial,
Primato Cooperativa Agroindustrial.

Conselho de Administração:

Ricardo Sérgio Chapla, Irineo da Costa
Rodrigues, Valter Pitol, Alfredo Lang e Ilmo
Werle Welter.

Conselho Fiscal:

Adelir João Dalmagro, César Luiz Dondoni,
Ricardo José Kemfer, Ademir Roque
Beathalter, Celso Utech e Adail Malagutti.

Diretor Presidente:

Valter Vanzella.

Diretor Executivo:

Elias José Zydek.

SUMÁRIO



6



27



26



10



08



Maio | Junho
2016

06 Sala do Produtor
08 Parceria
10 Feiras
12 Lançamentos
14 Produtos
16 Análise de Mercado

18 Nossa Capa
23 Gestão Integrada
24 Gastronomia
26 Gestão da Inovação
27 Gestão de Pessoas
32 Treinamentos



www.frimesa.com.br

Revista Frimesa

Revista Frimesa é uma publicação bimestral da Frimesa Cooperativa Central, de circulação interna e distribuição gratuita.

Rua Bahia, 159 - Medianeira (PR) CEP 85884-000

Fone: (45) 3264-8000 site: www.frimesa.com.br

e-mail: midia@frimesa.com.br

Edição 78 Ano XIII - MAIO/JUNHO 2016

Departamento: Marketing **Jornalista e Editora Responsável:**

Elis D'Alessandro MTb 7476 **Jornalista:** Oly Francescon Junior

Fotos: Endriane Callegari **Capa e Diagramação:** Bruno Trento Smaha

Revisão: Evelina Lemke Pereira **Áreas Colaboradoras:** Segurança Alimentar e Ambiental, Comercial, Fomento Suíno, Gestão de Pessoas, Fomentos Suíno e Leite das Cooperativas Filiadas.

Impressão: Gráfica Tuicial **Tiragem:** 17.000 exemplares.

As matérias desta publicação podem ser reproduzidas, desde que citada a fonte.



Ações de sustentabilidade, resultam em dois prêmios para a Frimesa: 1º Lugar em Desenvolvimento Sustentável e 1º em Responsabilidade Social.

SALADOPRODUTOR

PRODUTORES DA COPAGRIL
INVESTEM NUM SISTEMA DE
CONFINAMENTO. AGORA COLHEM
OS FRUTOS DO TRABALHO COM O
AUMENTO NA PRODUTIVIDADE E
A MELHOR QUALIDADE DO LEITE

Em busca
do leite
perfeito

ESTRUTURA para o
plantel conta com 800m²,
cerca de 19 metros
quadrados por animal

Os Kliemann vivem um momento de entusiasmo com a atividade de leite. Isso porque as madrugadas chuvosas, frias e lama ficaram para trás. Dona Ivonete e seu filho Tiago dizem que a dificuldade não era apenas em eguir a rotina de limpeza dos animais, mas a lama acumulada era sinônimo de desconforto para os animais e problemas de sanidade, com queda no desempenho produtivo e, conseqüentemente, custos mais altos.

Inconformado com a situação, Tiago que é técnico em agrícola, buscou trazer para a propriedade, em Marechal Cândido Rondon, uma solução, mesmo com um plantel pequeno. "Com ajuda da equipe da Copagril uni o conhecimento teórico com a prática do dia a dia".

Na prática, em dias de chuva, eram necessárias cerca de duas horas a mais para deixar uma ordenha perfeita. "Lavávamos animal por animal. Comecei a pensar em uma forma de cuidar dos animais e, ao mesmo tempo, melhorar a produção do plantel. A saída foi migrar o confinamento dos animais para o sistema de Composto de Barn".

Para entender, o Composto de Barn consiste em uma grande área coberta de descanso para as vacas leiteiras, geralmente revestida com uma cama de serragem e aparas de madeira e esterco compostado, sendo o seu princípio básico de funcionamento a compostagem desta cama. O principal objetivo é proporcionar aos animais um local confortável e seco durante todo o ano.

"Para chegar a essa alternativa, visitamos algumas propriedades que trabalhavam com esse sistema. Vimos tantas melhorias que decidimos que era esse mesmo o nosso caminho. Com um investimento de cerca de R\$ 280 mil, hoje as vacas têm outra vida, têm muito mais conforto, conseqüentemente produzem mais". Tiago reforça que assim tornou possível melhorar o manejo da atividade.

A mudança logo começou a dar resultados. Mesmo com plantel e uma produção pequena, ocorreu um aumento significativo na produtividade, além da redução de problemas sanitários — diminuição das moscas, problemas de casco e mastite. A facilidade do manejo é outro fator decisivo, pois, mesmo com um casal de funcionários, fica muito mais fácil para cuidar de todo o plantel.

NOTÁVEL EVOLUÇÃO Hoje a família conta com uma produção diária de 830 litros de leite, vinda de um plantel de 43 vacas em lactação, o que representa uma média de 19,30 litros por vaca. Para ter uma ideia, há cerca de três anos, logo no início das atividades, com apenas duas vacas, a produção era de apenas 25 litros por dia, um total de 12,5 litros por animal. Uma melhoria de mais de 50%.

Além do novo sistema, a evolução dos números está pautada em três fatores: um planejamento bem definido, a busca pela qualidade e a assistência técnica constante. E as metas da família estão cada vez mais próximas, a partir da metade do ano, a produção já estará em 1.200 litros diários. Tiago afirma que quer continuar crescendo, "não pensamos em parar tão cedo, queremos chegar a uma média de 2.000 litros até o final de 2017".

BRINDE À QUALIDADE Os Kliemann conquistaram resultados excelentes na qualidade do leite e são exemplo para os demais criadores. Para se ter uma ideia, a contagem bacteriana total, que se refere à limpeza e resfriamento do leite, nos últimos cinco meses ficou em 23.000. Já a contagem de células somáticas — quesitos sanitários — dos últimos cinco meses marcou 352.000 e o extrato seco total, relacionado ao rendimento do leite, ficou com um total de 13,18%.

Esses são parte dos critérios para o pagamento da matéria-prima que valoriza a qualidade de leite. No caso da família, R\$ 1,31 foi o valor recebido para cada litro entregue em maio. "Buscamos primar pela qualidade, queremos fornecer um bom produto e, aos poucos vamos ampliar a produtividade, mas claro, sem deixar de lado o que conquistamos até aqui", ressalta Tiago.

PLANTEL MISTO A história da família na atividade de leite inicia com duas vacas e duas novilhas. Hoje o plantel tem 85 animais, dos quais 43 estão em lactação, o restante são novilhas e bezerros. Outra característica é a formação de plantel misto, Tiago sempre gostou das raças Jersey e Holandesa, uma pela matéria-prima de qualidade e outra pela maior produtividade.

PARCERIA CONSTANTE Segundo o técnico responsável pelo acompanhamento da propriedade, Rodrigo Vicente, um dos pontos fortes dos produtores é o fato de adaptarem e realizarem todos os procedimentos propostos. "O grande diferencial do Tiago e da dona Ivonete é confiarem plenamente na assistência técnica, sempre fazendo todas as mudanças propostas".

Até mesmo o Facebook e o WhatsApp são ferramentas utilizadas diariamente na propriedade, conforme explica o produtor Tiago. "Caso aconteça algo de diferente com algum dos animais, eu tiro uma foto ou faço um pequeno vídeo e logo o técnico me indica o que fazer, não precisa esperar a visita técnica, resolvemos o problema rapidamente".



LEITE de qualidade garante um melhor resultado para os Kliemann

PARCERIA



Autosserviço Fort

EXPERIÊNCIA
E VISÃO
EMPRESARIAL,
ALIADOS AO
MODELO DE
NEGÓCIO, PAUTAM
O CRESCIMENTO
DA BANDEIRA FORT
ATACADISTA ACIMA
DE DOIS DÍGITOS

Fechar 2015 com um crescimento de 46% sem dúvida é um resultado extraordinário, agora crescer diante de um cenário macroeconômico afetado pela recessão e queda no consumo é uma conquista para apenas um grupo seleto de empresas. O avanço do Fort Atacadista está pautado no modelo do negócio de ofertar maior equilíbrio entre preço, qualidade, atendimento e variedade de produtos. Na prática, as lojas são uma mistura dos conceitos atacado e varejo e têm atraído consumidores de todas as classes sociais.

A rede Atacadista catarinense nasceu em 1999, em Joinville, e consolidou sua posição no cenário nacional com as 21 lojas nos estados de Santa Catarina, Mato Grosso do Sul, Mato Grosso e Distrito Federal. Para a diretora de clientes do Fort Atacadista, Irani Pereira, a expansão está embasada em quatro grandes pilares. "Buscamos entender os anseios dos nossos clientes, manter a constante modernização dos negócios, capacitar e incentivar os colaboradores e estar alinhados com as boas práticas comerciais com os parceiros. Estes são os pilares que nos fazem crescer constantemente".

A bandeira do Fort Atacadista é uma das marcas do Grupo Pereira que atua com Supermercados Comper e Atacado Bate Forte. O destaque na gestão é a operação enxuta e eficaz, como diz o gerente comercial do Fort, Adriano Fernando da Silva, "o objetivo do grupo é negociar grandes volumes e oferecer um mix de produtos adequados e com preços competitivos, para que nossos clientes possam, ao mesmo tempo, fazer economia e ganhar tempo".

"Somos comprometidos com a eficiência operacional, sortimento adequado e o layout das lojas são adequados e trazem comodidade. Criamos e superamos metas arrojadas de crescimento, com rentabilidade para todos os envolvidos", ressalta ainda Irani.

Raio X

Fort ATACADISTA

17
anos

21
lojas

105 mil m²
área construída

10 mil
funcionários

10 mil
itens

PRODUTOS e serviços diferenciados fazem do Fort Atacadista uma referência no setor de autoserviço



INAUGURAÇÃO da 21ª loja do grupo aconteceu no início de 2016, em Brusque

Foto: WeArt



FACILIDADE e comodidade são pontos fortes do Fort Atacadista

Foto: WeArt

RECEITA Liderança já consolidada em Santa Catarina, o Fort Atacadista tem o foco de entender para melhor atender a necessidade de consumo que vai desde o segmento de pequenos comerciantes e profissionais liberais, até donas de casa e grandes famílias, que encontram tudo o que precisam em um único lugar.

Sempre atualizado às novas realidades e necessidades dos clientes, o grupo está realizando um grande projeto de treinamento e capacitação dos colaboradores em todas as regiões. "Realizamos uma constante formação nas práticas do canal, no sentido de que todos saibam e aproveitem o compromisso da bandeira Fort Atacadista no atacado e varejo, "bom negócio todo dia".

Outra vantagem do Fort é um cartão próprio, com diversas vantagens e facilidades, o CompCard, que já conta com mais de 250 mil clientes cadastrados.

O grupo já conta com 21 lojas, 14 só em Santa Catarina, além do sul, está presente nos estados de Mato Grosso do Sul, Mato Grosso e Distrito Federal. Com um forte plano de expansão, o Fort Atacadista inaugurou seis lojas, somente em 2015, e para 2016 há a previsão de outras seis.

SUSTENTABILIDADE Outro destaque do grupo é a constante prática de ações de sustentabilidade e apoio às questões sociais nas praças onde atua. Sobre estas práticas, Adriano explica que "as ações levam crescimento e desenvolvimento às regiões, aumento de market share para os fornecedores e parceiros".

O programa troco solidário é um exemplo destas ações. A arrecadação de moedas junto aos clientes das lojas resultou em mais de quatro milhões doados a cerca de 120 instituições, escolhidas juntamente com os clientes de cada região.

PARCERIA É muito importante termos a Frimesa como parceiros, uma empresa que investe em inovação de produtos, comunicação no ponto de vendas, promotoras e parcerias para degustações. Adriano aponta que a marca é bem aceita pelos clientes. "Temos uma parceria forte com a Frimesa, com um compromisso de negociar e vender grandes volumes, sempre assegurando a mensagem de nosso slogan, "aqui é mais barato!".

Sobre o Grupo Pereira

Fundado no Brasil em 1972, o Grupo Pereira possui 04 lojas Bate Forte, 21 lojas Fort Atacadista e 31 lojas Comper, totalizando 56 lojas. Também atua no segmento de atacado com as quatro filiais Bate Forte, sendo duas no Centro-Oeste e duas no estado de São Paulo. Tem mais de 11 mil colaboradores diretos e cinco mil indiretos, nos estados de Santa Catarina, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, São Paulo, Goiás, além do Distrito Federal.

Vitrine de Negócios

MILHARES de visitantes passaram pelo estande da Frimesa durante os quatro dias de evento

FRIMESA PARTICIPA DAS MAIORES FEIRAS VAREJISTAS BRASILEIRAS E ESTREITA LAÇOS COM O SETOR SUPERMERCADISTA

Para estar sempre conectada às novidades, além de se atualizar, a Frimesa busca, constantemente, estreitar os laços com os clientes e parceiros varejistas. Para isso a Cooperativa participou das duas maiores feiras supermercadistas do país.

Realizada em Curitiba, de 12 a 14 de abril, a 35ª Mercosuper – Feira e Convenção Paranaense de Supermercados – reuniu aproximadamente 150 expositores. Pelos corredores da feira, durante os três dias de evento, passaram pela centro de convenções cerca de 37 mil visitantes, empresários e consumidores, clientes em potencial, o que resultou em um montante de mais de 450 milhões em negociações. Estes números representaram um crescimento de 50% em relação a 2015.

Nesta edição, o tradicional Jantar de Encerramento da Mercosuper contou com uma premiação totalmente remodelada, o prêmio "Expositor Nota 10". A pesquisa foi realizada pelo Instituto Datacenso, através de enquete aos visitantes, nos dois primeiros dias da Feira. Receberam o título os expositores com o melhor atendimento, o estande mais bonito e aqueles que trouxeram as maiores novidades para os supermercadistas paranaenses.

A Frimesa participou da categoria grande expositor, com mais de 70m² de estande, e trouxe



EQUIPE Frimesa presente na Exposuper 2016



Prêmios Frimesa

A Frimesa participou da Mercosuper 2016, na categoria Grande Expositor, com mais de 70m² de stand. Ao final do evento, durante a entrega do Prêmio Expositor Nota 10, recebeu os seguintes títulos:

MELHOR ATENDIMENTO;

MELHOR EM INOVAÇÃO;

MELHOR EM VISUAL MERCHANDISING;

EXPOSITOR DO ANO.

quatro títulos do evento: Melhor em Inovação, Melhor Atendimento, Melhor Visual Merchandising e o Expositor do Ano.

Já em maio, aconteceu o 32º Congresso e Feira de Negócios em Supermercados promovido pela APAS – Associação Paulista de Supermercados. A feira, realizada entre 02 e 05 de maio, reuniu quase 700 expositores vindos de mais de 50 países. Para prestigiar o evento e as palestras realizadas, mais de 70 mil pessoas passaram pelos pavilhões da Expo Center Norte. Todos estes fatores fazem da feira o maior evento mundial do setor supermercadista.

Com o tema “Perspectivas e Oportunidades” a finalidade do evento é estimular a integração entre os atores envolvidos no meio supermercadista, indústrias, fornecedores, clientes e consumidores, o que pode ser visto através do montante movimentado durante os quatro dias da feira, cerca de R\$ 6 bilhões.

Para se alcançar os resultados obtidos em apenas quatro dias, a APAS possui a receita certa para o sucesso do evento, a Feira Supermercadista, os Congressos, e a Arena do Conhecimento, espaço para cursos e palestras gratuitas, voltados ao setor varejista em geral.

De acordo com o Gerente Comercial da Frimesa, Mauro Kramer, as feiras são uma grande vitrine para a cooperativa. “Todos os produtos que serão as novas tendências de consumo são vistas em primeira mão nestas feiras, antes de chegar às gôndolas dos supermercados. Assim podemos ter uma oportunidade para conferir a receptividade dos produtos Frimesa, além de ampliarmos a comunicação e visibilidade”.

Os estandes da Frimesa receberam clientes de todo Brasil, além das equipes das filiais do Paraná e São Paulo. A empresa reuniu ainda gerentes e supervisores de vendas das filiais de Santa Catarina, Rio de Janeiro e do DEVEN, que se revezaram no atendimento aos visitantes.

As feiras foram ainda o palco para os lançamentos da Frimesa. Visando atender as expectativas dos consumidores, a Central trouxe a linha de pratos prontos Prontíssimo, a Alcatra Suína, reforço para os cortes nobres da Linha Grill e o Doce de Leite Reserva, com uma receita especial. ●



LOCAL ideal para estreitar o relacionamento com o setor supermercadista

Repaginados

A LINHA DE CREME DE LEITE DA FRIMESA ESTÁ COM VISUAL RENOVADO. A PROPOSTA VALORIZA A QUALIDADE E O SABOR DE CADA PRODUTO

Mais moderna, clean que traz mais jovialidade e energia para a marca e os produtos. A Frimesa segue com a repaginação das suas embalagens e agora chegou a vez dos cremes de leite. São dois itens na versão longa vida 200 ml, o creme de leite tradicional e creme de leite leve (com redução de 30% de gordura). As receitas dos rótulos também são novas indicando formas saborosas e saudáveis formas de preparo.

A estratégia visa atrair a atenção na gôndola e, ao mesmo tempo, mostrar a evolução da marca. Para facilitar a identificação a predominância da cor azul permanece no Tradicional e o Leve está mais branca, justamente para evidenciar a característica do produto. Ainda na área frontal da embalagem, frutas com toda a cremosidade do creme de leite também assumem o destaque e apresentam uma das incontáveis maneiras de consumir o creme de leite.

O novo visual segue a mesma linha, uma comunicação criada para o segmento de lácteos da Frimesa. A chegada do novo visual no mercado deve acontecer no mês de julho.

LEVE O Creme de Leite Leve da Frimesa, em caixinha possui 30% de redução de gordura e 27% menos calorias, se comparado ao tradicional. Uma opção que une praticidade e qualidade de vida. O produto é ideal para sobremesas com frutas e outras aplicações culinárias com calorias reduzidas.

TRADICIONAL A praticidade da embalagem longa vida, o sabor e a consistência firme são suas principais características. Ótima opção para harmonizar os sabores das receitas, pois acompanha frutas e receitas doces e salgadas, possuindo a textura macia, sem apresentar camada de soro e também bate chantilly. O produto é obtido após o desnatado do leite, contém 20% de gordura, é ultrapasteurizado e disposto em embalagem longa vida.



Novidade *saborosa*

A NOVA VERSÃO DO HAMBÚRGUER SUÍNO FRIMESA CHEGA NO MERCADO COM NOVA FÓRMULA E EMBALAGEM PARA DEIXAR O DIA A DIA MUITO MAIS SABOROSO E PRÁTICO



Nada melhor que quebrar a rotina com produto prático e muito saboroso no lanche. O novo hambúrguer de carne suína Frimesa tem sabor suave e diferenciado resultado da receita exclusiva que vai pura carne suína e temperos. Essas características traduzem num produto na qualidade e suculência.

Com relançamento do hambúrguer a Frimesa completa a linha nas três versões de carnes: a suína, de frango e bovina. Os produtos vêm atender as mais variadas opções de consumo que vai desde o preparo de lanches, petiscos e refeições.

Na versão carne suína, o consumidor encontra duas versões: caixeta 672g com 12 unidades e a granel. O peso por unidade é de 56g.

A novidade é resultado de um investimento realizado ainda em 2015, que reuniu as melhores tecnologias em automação industrial. O investimento, de mais de R\$ 10 milhões, garantiu um crescimento de 12 para 35 toneladas de hambúrgueres ao mês, cerca de 200%. Por isso, as novidades na linha de hambúrguer na Frimesa não param por aí: em breve será lançado o SuperBurger, a versão traz como principal novidade o tamanho da unidade, sendo de 90g. ●

Temporada de queijos

QUEIJO É SINÔNIMO DE INVERNO. NA CATEGORIA DOS FINOS, O ALIMENTO MOSTRA TODA A SUA VERSATILIDADE E SABOR NA HARMONIZAÇÃO COM VINHOS E ASSUME LUGAR DE DESTAQUE NA ELABORAÇÃO DE PRATOS TRADICIONAIS E ELABORADOS



GORGONZOLA Caracterizado pela maturação com fungos *Penicillium roqueforti*, o que garante as veias azuladas ao queijo, por isso faz parte da família dos Queijos Azuis. Disponível nas versões peça e cunha, o Gorgonzola possui massa úmida, textura macia, quebradiça e um pouco pastosa, além dos veios azuis esverdeados. Devido à cultura dos fungos, possui um sabor pronunciado, levemente salgado.

Como usar: O sabor e o aroma marcantes, tornam o Gorgonzola ideal para incrementar cremes e pastas.

As estações do ano influenciam a vida de todos, em todos os sentidos, na culinária não seria diferente. Com a chegada do inverno, vem também aquela vontade de consumir alimentos mais quentes para manter o corpo aquecido e trazer a sensação de aconchego. Uma das sugestões da época é trazer os queijos como o protagonista na preparação, das mais elaboradas receitas.

O queijo passou por diversas evoluções com o passar do tempo. Porém o processo de fabricação continua com uma técnica milenar. Criar um derivado, por meio do tratamento do leite e da ação de bactérias, que pode ser consumido fresco ou maturado.

TIPOS A classificação dos queijos nobres, segundo o supervisor industrial da unidade de Marechal Cândido Rondon, Nelson Hirata, é feita de acordo com o tipo do leite, da textura, do grau de maturação, do aroma e da intensidade do sabor. "No caso dos queijos Parmesão, Provolone, Gouda e Gorgonzola, existem ainda cuidados especiais durante todas as etapas da produção e maturação, exigindo condições ambientais ideais para garantir a qualidade dos queijos".

VERSATILIDADE De acordo com o gastrônomo e colaborador do Restaurante Frimesa, Plínio Luis Monteiro, o queijo faz uma perfeita harmonização com vinhos, mas também pode ser utilizado para saladas, macarronadas, pizzas, tortas, risotos e sobremesas. "Com o queijo Parmesão,



GOUDA Massa firme e prensada, conhecido mundialmente pela origem Holandesa. O formato é redondo e a casca é muito lisa e de cor vermelha. No caso do Gouda da Frimesa, a textura é lisa e flexível e o sabor levemente frutado e doce. À medida que envelhece, o seu sabor e aroma se intensificam.

Como usar: Queijo de mesa, pode ser usado em sanduíches frios e em gratinados.

por exemplo, podem ser feitos risotos, batatas gratinadas, Ceasar salads. O provolone pode ser utilizado em pratos como patês ou cremes de queijo, lasanhas. Já o Gouda é empregado em receitas como queijo empanado, pão de queijo (a casca rosada em pedaços no meio dará um destaque especial). Já o Gorgonzola casa perfeitamente com pratos mais requintados como macarronada ao molho branco com gorgonzola, servido com maçã e mel".

VARIEDADES Ralados, em peça, fatiados, ou até mesmo no palito, a Frimesa possui 30 diferentes apresentações de queijos, variações de formato e tipos de fabricação. Da linha nobre estão presentes os queijos Parmesão, Provolone, Gouda e Gorgonzola, além dos queijos Prato, Mussarela, Cheddar, Minas e Coalho.

LENDAS O queijo é um alimento tão antigo quanto versátil. Sua origem é incerta, datada entre seis e dez mil anos atrás. Há estudos que relatam a Europa, a Ásia Central ou até mesmo o Oriente Médio como o berço da história do queijo. A história mais aceita é que o primeiro queijo foi criado, acidentalmente, por um mercador árabe. Ao viajar por lugares montanhosos, levou um pouco de leite de cabra em um cantil. Após um dia de viagem, ao pegar o cantil para matar a sede, viu que o líquido havia se separado em duas partes, o soro e o queijo. A transformação foi catalisada pelo calor, pela movimentação do cavalo e pelo material do cantil.

PROVOLONE Tem massa filada, como a do mussarela, a consistência é semidura, sabor ligeiramente picante e um leve odor de defumado, obtido pelo tempo de maturação.

Como usar: Para gratinar, no fondue e em petiscos (tradicional ou à milanesa). O provolone envelhecido é ótimo para ralar e acompanhar massas.

PARMESÃO Apresenta uma casca muito dura grossa, brilhante e tem uma cor que vai do amarelo ao alaranjado. Já o sabor é forte, robusto, encorpado e rico, mas jamais demasiadamente forte. Pode ser guardado durante meses e meses na geladeira.

Como usar: Queijo de mesa, servido em lascas como entrada, Ralado é uma boa pedida em molhos, massas, risotos, sopas e saladas.



Carne suína

**Melhora nos preços
pode aliviar prejuízos**

Mesmo com o significativo aumento no custo de produção do animal vivo, os preços de venda na maioria dos itens estão estagnados, não sobem, inclusive quando falamos das commodities da carne suína, como carcaça e cortes in natura, ocorreram quedas acentuadas de preços desde o início do ano. Pra piorar o cenário, em função da queda inesperada da taxa de câmbio do dólar, os preços na exportação recuaram mais de 13% na moeda real. A situação só não é pior no mercado interno, por conta do aumento dos volumes exportados, que minimizaram o desequilíbrio entre a oferta e demanda interna.

Aparentemente o sufoco ainda deve durar mais algumas semanas, pois com a escassez de milho no sul do país onde está localizada o maior volume de produção de suínos, devem continuar os abates antecipados; muitos produtores e empresas estão abatendo o animal mais leve para reduzir o prejuízo por conta do alto custo da alimentação, e isso provoca um aumento temporário na oferta de carne suína. Como o consumo está retraído, os preços de venda não resistem e acabam caindo também.

Neste momento é grande o desconforto com as margens de lucro na cadeia produtiva do suíno que praticamente desapareceram. Nossa expectativa é de que somente no segundo semestre poderemos ter uma melhora do cenário atual. É provável que ocorra uma redução na oferta de animais acabados para o abate, devido a já citada antecipação, fazendo com que as cotações de preço subam, o que vai ajudar a equilibrar novamente a conta do negócio carne. Com o milho safrinha entrando no mercado deve acontecer uma queda no preço deste cereal, que vai ajudar na redução do custo da produção.

Em relação ao consumo, estamos trabalhando em ideias que possam atrair o consumidor para a carne suína, a fim de aumentar o consumo per capita desta proteína que hoje é muito baixo no mercado brasileiro. Com o preço da carne bovina se mantendo em alta, a carne suína pode ser uma opção nutritiva e mais econômica para o consumidor, desde que apresentemos soluções mais adequadas para o varejo e o consumidor. ●



Leite & Derivados

**Leite
supervalorizado**

O leite continua valorizado e a explicação principal está na redução da oferta. O último mês de fevereiro, da série estatística, indicou uma redução de mais de 12 pontos percentuais na captação de leite em relação ao mesmo período do ano passado e ainda não entramos na fase mais aguda da entressafra, ou seja, a produção no campo está bem reduzida para esta época do ano. As justificativas continuam relacionadas ao aumento nos custos de produção, principalmente da alimentação. Neste momento está faltando leite no mercado, e com a entressafra pela frente é provável que diminua mais a oferta de matéria prima e possa vir a faltar alguns produtos acabados, que é o caso hoje dos produtos que dependem da gordura do leite como cremes, manteigas e requeijões.

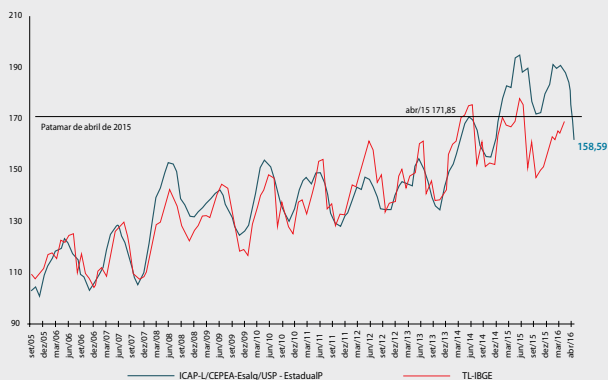
Outra forma de abastecer o mercado são as importações. Ocorre que em fevereiro, último mês com informações de importação fechadas, foi o menor volume de leite importado pelo Brasil nos últimos 21 meses. Esta situação também contribuiu para com a valorização da matéria prima nacional. A questão é que não podemos prever até quanto vai subir o preço do leite e nem até quando. Enquanto não pudermos suprir a demanda com produção ou importação é provável que o leite e seus derivados continuem subindo.

O problema mais à frente pode ser o consumidor reduzir muito o consumo de leite e seus derivados por conta dos altos preços que ele vai ter que pagar por estes produtos. Algumas categorias importantes, principalmente as de valor agregado como iogurtes, leite condensado e doces de leite, já estão sofrendo retração na demanda. O consumidor está substituindo ou até mesmo retirando de sua dieta estes itens, o que é muito ruim para o setor industrial porque é onde estão as margens que sustentam a cadeia produtiva. Alguns itens como: leite longa vida e queijos básicos, entre eles o muçarela e o prato, ainda estão girando bem nas vendas mesmo com preços elevados, não sabemos até quando.

Embora esta condição de preço aparentemente favoreça o produtor, mesmo que temporariamente, não é a mais ideal do ponto de vista de sustentação da cadeia. O ideal seria termos condições de controlar o balanço entre a oferta e demanda a fim de alcançarmos maior regularidade nos preços pagos pelo leite e não os altos e baixos que temos visto nos últimos anos. Isto apenas desestrutura a cadeia produtiva. Naturalmente isso também vale para o setor industrial e o setor do varejo, pois deste jeito não é fácil convencer o consumidor a aumentar o consumo de leite e derivados, que é o que de fato deve puxar a cadeia produtiva. ●

ICAP-L/ Cepea - Índice de Captação de Leite - FEV/2016. (base 100=junho/2004)

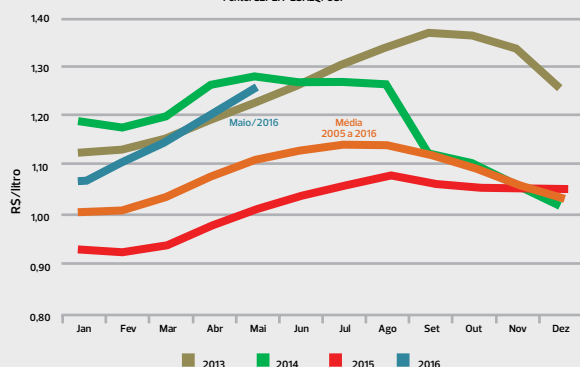
Fonte: Cepea-Esalaq/USP



Média Brasil Ponderada Bruta (BA, MG, GO, PR, SC, SP, RS)

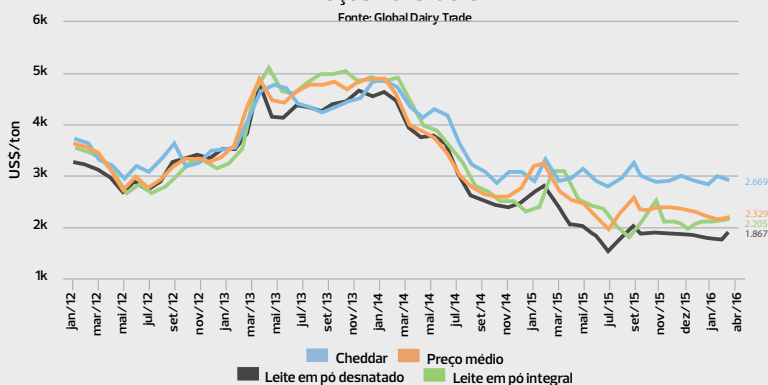
Valores Reais - R\$/Litro (Deflacionado Base "fevereiro/16")

Fonte: CEPEA-ESALQ/USP



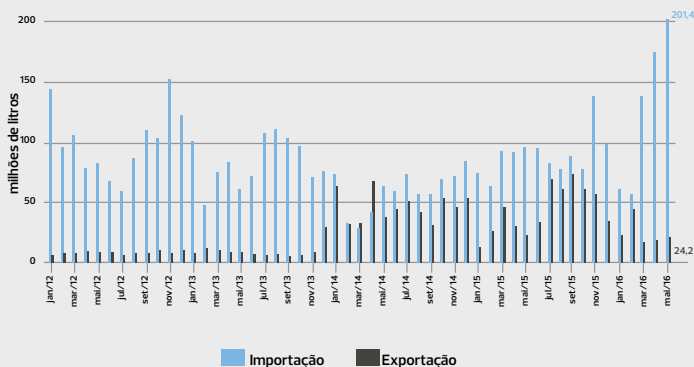
Preços no leilão GDT

Fonte: Global Dairy Trade



Exportações e importações em equivalente - leite

Fonte: MDIC



Tem gosto de amizade.

GOSTOSO NA
MEDIDA CERTA.



✓ ZERO GORDURA
✓ SEM AÇÚCAR



Sustentabilidade Pr



Troféu Prêmio Quem é Quem

O troféu que os vencedores do prêmio "Quem é Quem: As Maiores e Melhores Cooperativas Brasileiras de Aves e Suínos" irão receber reproduz a árvore Pau-Brasil. Símbolo nacional, responsável por dar nome ao País, o Pau-Brasil possui uma das madeiras mais valiosas do mundo, considerada incorruptível, pois não apodrece e insetos não a atacam. Sua seiva, de forte cor avermelhada, foi muito apreciada para o tingimento de tecidos e fabricação de móveis no século XVI, o que quase a levou à extinção. A escolha da árvore simboliza o cooperativismo e suas enormes raízes no desenvolvimento social acompanhado de uma grande força transformadora do campo e das famílias que nele vivem. O troféu foi desenvolvido pela artista plástica Ana Paula de Castro. As suas obras são fundamentadas na tradição do trabalho manual, mesmo com a expertise adquirida e a utilização de novas tecnologias. Coerente com o posicionamento de seus temas que registram a natureza, a designer trabalha com materiais de baixo impacto ambiental, como aço – totalmente reciclável – e madeira de reflorestamento. Desenvolveu trabalhos para o Instituto Terra, iniciativa do fotógrafo Sebastião Salgado, como a escultura entregue pelo próprio instituto ao príncipe Albert II, de Mônaco.

Fonte: AveSui



Premiada

FRIMESA CONQUISTA
PRÊMIOS EM
SUSTENTABILIDADE.
A RECOMPENSA
É RESULTADO DA
GESTÃO PAUTADA
NO CRESCIMENTO
SUSTENTÁVEL E
GERAÇÃO DE VALOR
PARA MILHARES DE
FAMÍLIAS

Premiados do Troféu AveSui:

Responsabilidade Social

1º lugar: Frimesa

2º lugar: Copacol

Responsabilidade Ambiental

1º lugar: C. Vale

2º lugar: CoaSul

Desenvolvimento Sustentável

1º lugar: Frimesa

2º lugar: Frísia Cooperativa Agroindustrial

Desempenho Financeiro

1º lugar: Cooperativa Central Aurora Alimentos

2º lugar: Frísia Cooperativa Agroindustrial

OS PRÊMIOS

O propósito de produzir e compartilhar valor está no centro da estratégia da Frimesa. Como cooperativa, sua atuação é guiada pelo desenvolvimento econômico e social de toda a sua cadeia produtiva bem como a promoção de uma sociedade mais justa. Essa essência é reconhecida pela sociedade e agora, na Frimesa, é também premiada com os títulos de melhor cooperativa do Brasil em responsabilidade social e desenvolvimento sustentável.

A conquista destaca as iniciativas em sustentabilidade. A entrega dos troféus de campeã aconteceu em maio, durante a AveSui 2016 – Feira Industrial da América Latina de Aves e Suínos – em Florianópolis (SC). Os prêmios foram idealizados pela Gessulli Agribusiness em parceria com a Fundação Getúlio Vargas (FGV). A escolha das campeãs é resultado de uma criteriosa análise comparativa do desempenho das principais cooperativas brasileiras sob o aspecto da sustentabilidade corporativa, ou seja, a eficiência econômica, o equilíbrio ambiental, a justiça social e a governança.

O título em desenvolvimento sustentável conquistado pela Frimesa é definido pelo tripé bottom line (people, planet and profit) que corresponde aos resultados da organização medidos em termos sociais, ambientais e econômicos, enquanto o título em responsabilidade social são ações para construir uma sociedade mais justa com programas sociais definidos. Os questionários de avaliação foram orientados pelo Índice de Sustentabilidade Empresarial (ISE) e pelas diretrizes da Global Reporting Initiative (GRI).

Para o Presidente da Frimesa, Valter Vanzella, receber premiações com esse âmbito de julgamento é motivo de muita honra. “Nossas conquistas são o somatório das conquistas de todos os integrantes das cadeias produtivas. Somos cooperativistas fundamentados em alicerce de desenvolver nossos integrantes economicamente: social, econômico e ambiental. Trabalhamos com foco no “correto e justo” para merecer o retorno econômico e financeiro esperado e necessário para viabilizar continuamente nossos negócios”, ressalta.

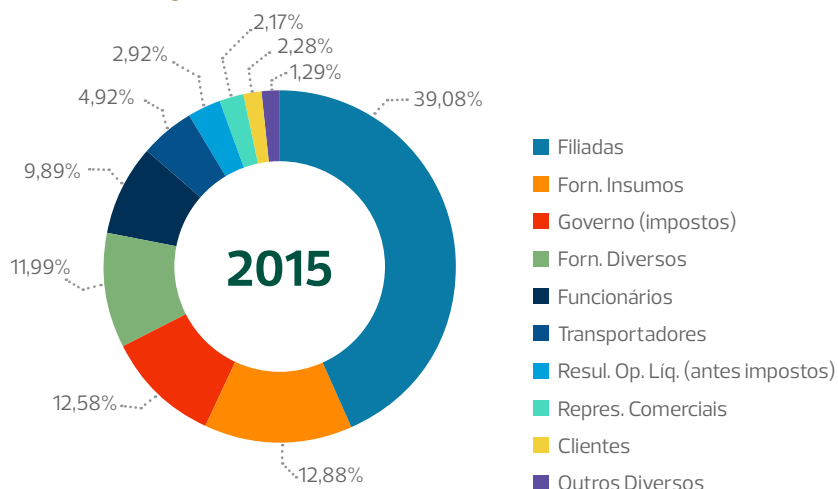
O “Quem é Quem: melhores e maiores cooperativas brasileiras” é reconhecer a atuação do cooperativismo, como afirma a diretora da Gessulli. “O cooperativismo agropecuário brasileiro é um modelo admirado no mundo inteiro. Nada mais natural que reconhecer e premiar um exemplo como esse”.



AS AÇÕES SUSTENTÁVEIS

A Frimesa atua em muitas frentes para promover a sustentabilidade. Para o presidente Valter Vanzella, primeiramente é preciso obter o resultado econômico com o propósito de criar valor para as cadeias produtivas de suínos e leite "só conseguimos desenvolver o social e até mesmo ambiental se a empresa produzir resultados financeiros". Para entender as ações que resultaram nos prêmios – Responsabilidade Social e Desenvolvimento Sustentável – é preciso traçar um panorama geral da Cooperativa nos âmbitos econômico, social e ambiental.

Distribuição de Valores



FINANCEIRO A sustentação dos negócios começa em ser uma empresa economicamente saudável. Para isso a Frimesa tem desenvolvido um modelo de desenvolvimento econômico que permitiu um crescimento médio de 15% ao ano nos últimos dez anos. "Os índices econômicos e financeiros mostram uma constante evolução refletindo a sua solidez", declara Vanzella.

O excelente desempenho vem das estratégias de investir na ampliação e modernização das plantas de industrialização, com foco em produzir alimentos de valor agregado. Para se ter uma ideia a Frimesa produziu em 2015, quase 332.000 toneladas de alimentos e as vendas totalizaram R\$ 2,23 bilhões. A partir desses principais números a roda da economia da Frimesa gira e faz a empresa criar e distribuir valor. "É nesse quesito que se visualiza a contribuição da empresa para os públicos envolvidos e comunidades. O percentual de distribuição do faturamento (riqueza) da Frimesa detalha as divisões para os participantes das atividades", reforça o diretor executivo, Elias José Zydek.

Para se ter uma ideia quase 40% da receita da Frimesa volta para as cooperativas filiadas no valor das matérias-primas. O segundo são os fornece-

dores de insumos, que ficam com 12,88% de toda a receita gerada. Veja gráfico na página anterior.

É esse arranjo produtivo entre Frimesa e Cooperativas Filiadas que mantém mais de 5.600 produtores integrados e suas famílias no campo. No sistema, as cooperativas filiadas fomentam a produção com entrega de insumos, fornecem técnicos para acompanhar o desenvolvimento da criação, recebem a produção e a Frimesa assume o compromisso de industrializar e comercializar as produções, agregando valor.

CADEIA DE VALOR DO LEITE Baseada na tríade: Frimesa, cooperativas filiadas e produtores, a agregação de valor também é um propósito que visa desenvolver toda cadeia leiteira. "O leite industrializado agrega 12 vezes mais valor. Se pagamos 1 real pelo litro cru industrializado, como litro de iogurte chega a doze reais".

O leite industrializado no varejo agrega 12 vezes mais valor

Para o diretor executivo deve-se considerar que essa estratégia beneficia não apenas o produtor que é associado e dono da cooperativa, mas gera emprego, renda e faz a roda da economia girar em muitas comunidades.

Os produtores de leite são beneficiados ainda pelo modelo de negócio porque tem garantias de recolha da produção e pagamento em dia dentro dos padrões de mercado. A Frimesa considera o quesito de qualidade na remuneração. Na ponta, os produtores devem adotar as boas práticas agropecuárias e são orientados como devem assumir critérios de um sistema de produção consonante com os requisitos socioambientais e legais – trabalhista e de respeito ao meio ambiente – compartilhando a corresponsabilidade no desenvolvimento sustentável.

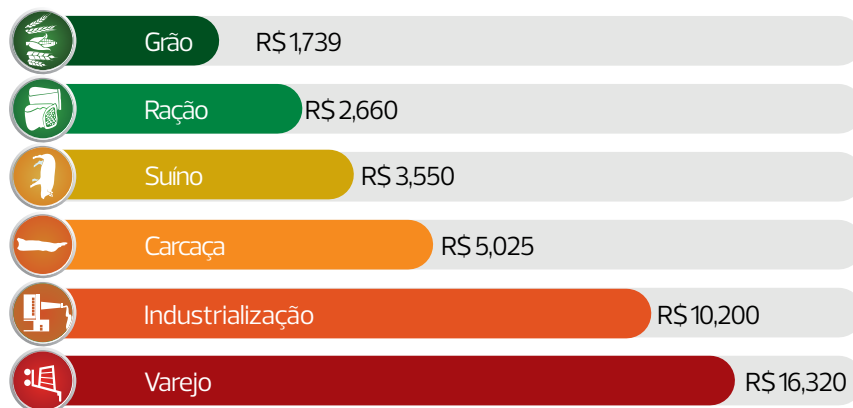
CADEIA DE VALOR DO SUÍNOS 100% do suíno recebido pela Frimesa tem sua origem da parceria da integração entre produtor e cooperativa filiada. O sistema de criação envolve Unidades Produtoras de Leitões (UPL's), terminadoras, recrias de matrizes, fábricas de ração e a indústria.

No varejo um alimento industrializado agrega 9,38 vezes mais valor

Esse arranjo produtivo permite a agregação de valor uma vez que transforma as commodities – soja e milho – alimento do suíno – em carne. Da Frimesa, essa carne chega ao mercado no formato de produto industrializado – como linguças e presuntos, por exemplo. "Numa análise de escala de valor, o alimento industrializado agrega 9,38 vezes mais que 1 kg de grão de milho", explica Zydek. Outro destaque na distribuição de valor é que, além de acompanhar todas as fases, no cooperativismo há equalização e uniformização na distribuição dos resultados obtidos.

Escala de Valor Suíno

Valores de dez/2015



AMBIENTAL O próximo pilar da sustentabilidade é o ambiental. Toda a gestão ambiental reflete o compromisso de respeito e a conservação do meio ambiente. As práticas envolvem a promoção e a consciência ambiental dos colaboradores e da comunidade bem como a adoção de tecnologias e procedimentos para gestão adequada de resíduos, emissões atmosféricas e tratamento de efluentes. Para isso são realizadas coletas seletivas, treinamentos ambientais, englobados num sistema de gestão que reflete no compromisso da Frimesa com o meio ambiente.

Somente em 2015, foram investidos R\$ 5.589.192,05 em melhorias e manutenção da área ambiental. A Frimesa possui ainda um sistema de auditoria que avalia o desempenho ambiental e estimula a melhoria contínua.

Um dos projetos mantidos é o Parque Ambiental Frimesa (PAF), uma área de preservação ambiental, com cerca de 50 hectares de mata nativa. O espaço faz parte da unidade Industrial de Carnes, em Medianeira, e agrega biodiversidade e aspectos culturais, sendo mantido pela empresa para conservação. Existe ainda uma Trilha Ecológica, idealizada para promover a educação ambiental de toda a comunidade com diversos públicos e faixas etárias.

SOCIAL A responsabilidade social é entendida como ações desenvolvidas que visam a promoção do bem-estar dos públicos envolvidos que vão desde colaboradores até a sociedade. A Frimesa tem vários programas internos e com a comunidade concretizados com sucesso como foi apresentado em profundidade na revista Frimesa na edição 77 – março e abril. Os investimentos para produzir mais geram mais empregos e renda e consequentemente permitem a Cooperativa promover o desenvolvimento profissional e pessoal bem como a qualidade de vida dos envolvidos.

Para se ter uma ideia, a área de Gestão de Pessoas atua com o objetivo de promover trabalho com qualidade de vida. Para isso investe nas pessoas promovendo o seu desenvolvimento, a segurança e saúde, a inclusão social e benefícios que vão além do contracheque.

A Supervisora de Gestão de Pessoas, Elisa Fredo, afirma que os troféus recebidos pela AveSui são um reconhecimento aos programas sociais que a Frimesa mantém. "É gratificante ver o resultado do trabalho com foco social. Mantemos mais de 60 programas voltados aos colaboradores, às famílias e à própria comunidade".

NOVO

DOCE DE LEITE

RESERVA

Prepare-se para ser surpreendido,
com o intenso sabor e cremosidade
do Doce de Leite Reserva Frimesa.

Tudo isso é porque, da transformação
do leite no mais puro doce,
originamos uma receita especial,
com ingredientes cuidadosamente
selecionados e muito mais
tempo no preparo.

Deixamos para você o
ritual da degustação.



 Frimesaoficial
WWW.FRIMESA.COM.BR



Tem gosto de amizade.

Qualidade certificada

FRIMESA CONCLUI A PRIMEIRA FASE PARA
RECEBER CERTIFICAÇÃO INTERNACIONAL DE
QUALIDADE, ACEITA EM DIVERSOS PAÍSES

As legislações nacionais, focadas no processamento de alimentos, são regulamentadas por dois principais órgãos governamentais, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

As resoluções destes órgãos vem sendo atualizados ao longo dos anos e os requisitos básicos relacionados à Segurança dos Alimentos já estão sendo abordados em seus conteúdos. No entanto, apenas o atendimento a essas legislações nacionais já não são mais o suficiente para satisfazer as exigências cada vez maiores do mercado externo e até mesmo para alguns clientes nacionais.

Atualmente, as exigências são focadas em possuir uma certificação aprovada pela Iniciativa Global para a Segurança de Alimentos (GFSI). Esta certificação busca, aos poucos, tornar-se um padrão internacional de qualidade, aceito em todo o mundo.

Essa certificação está tornando-se rapidamente como uma boa prática reconhecida pela indústria. As organizações auditadas e certificadas por esse meio aumentam suas chances de serem fornecedores escolhidos por varejistas e/ou fabricantes de todo o mundo.

PADRÃO INTERNACIONAL Dentre as certificações aprovadas pela GFSI está o Padrão Internacional para Alimentos (IFS). Essa norma possui foco em qualidade, bem como segurança de ali-

mentos e legalidade e seus critérios são baseados em riscos.

Esse certificado evidencia o compromisso da organização no caso de possíveis incidentes de segurança de alimentos, bem como a capacidade de conseguir demonstrar que todas as medidas cabíveis foram adotadas para evitar um incidente.

NA PRÁTICA O programa capacita fornecedores por meio de um eficaz sistema de gestão, baseado em quatro etapas, a Autoavaliação, uma Avaliação Básica, uma Avaliação Intermediária e a Auditoria.

A unidade de Matelândia foi a primeira unidade da Frimesa a ser avaliada pelo novo programa de certificação, o *IFS Global Markets Food*. A auditoria aconteceu no final de maio. Na sequência, serão auditadas ainda as unidades de Medianeira e Marechal Cândido Rondon.

Essa nova abordagem da Frimesa vai de encontro com os Princípios de "Encantar o Cliente, razão de nossa existência", definidos nos Componentes Estratégicos. Outro fator é a Política da Qualidade, de "melhorar continuamente nosso desempenho para ser referência nacional em qualidade de alimentos".





*Frimesa no meu
restaurante*



Sabor DA MÁFIA

RESTAURANTE DE FOZ DO IGUAÇU SE INSPIRA NO CINEMA E
REÚNE O CLIMA DA MÁFIA, COM UM CARDÁPIO TÍPICO ITALIANO

Terno preto, gravata discreta, sapatos lustrados e aquele chapéu que todo bom mafioso deve ter. Estes mafiosos se vestem e parecem como aqueles dos filmes das máfias italianas, mas não se assuste, o ambiente é ideal para reunir a família e amigos pois a equipe do Lá Máfia faz os clientes sentirem, rapidamente, que são parte da “famiglia”.

Localizado na cidade turística de Foz do Iguaçu, o La Máfia traz uma ambientação diferenciada e ousada, com um cardápio que combina ingredientes e sabores inusitados, sem contar a carta de vinhos de primeira.

O cardápio, todo italiano, serve massas e risotos, com molhos sempre fresquinhos, feitos na hora. O cliente pode montar o prato de acordo com o gosto: tipo de massa, molho, entrada e acompanhamento.

ORIGEM Eliane Balena, a proprietária, chef e responsável pelos pratos, explica que a ideia do restaurante surgiu de forma tão espontânea quanto inusitada. No início de 2013, com a família reunida em torno da mesa, após a quarta garrafa de vinho, o marido André cogitou a ideia de abrir um restaurante. A Mamma, como era conhecida Dona Ione, mãe de Eliane, ainda brincou dizendo “claro que sim, André, com vinho na cabeça a gente pode qualquer coisa”. Eliane prontamente concordou e nessa hora, o gosto pelos filmes de mafiosos entrou em cena. “Tô dentro, vamos chamar de La Máfia”.

Hoje, após mais de três anos, o restaurante, que já conta com 32 mafiosos, é a prova clara de que nem sempre “papo de bêbado” morre na mesa, conforme lembra André.

O La Máfia não se trata apenas de um restaurante, mas uma verdadeira experiência gastronômica. “Criamos um espaço para as pessoas virem e curtirem o momento, relaxarem, ouvirem uma boa música, conversarem, beberem um delicioso vinho, e claro, provarem uma deliciosa massa”.

TRATAMENTO MAFIOSO Todos os pratos feitos no La Máfia têm um gosto todo especial, sempre fresquinhos, com muito sabor e qualidade. Por mês são utilizados cerca de 170 quilos de Parmesão Gold, 800 quilos de farinha, duas toneladas de tomate.

Eliane explica que “as receitas que fazemos, todos os dias, são feitas com amor. Buscamos sempre melhorar, fazendo com que nossos pratos fiquem cada vez melhores”. Para André, esta é a receita do sucesso do La Máfia e, claro, desde o primeiro final de semana a casa sempre está cheia.

O gosto pela culinária é algo que já veio de casa, Eliane aprendeu com a mãe e com a vó, que sempre gostaram da gastronomia italiana. Quando o assunto é gastronomia, a regra da família é simplicidade e comida de qualidade.

A chefe revela que ingredientes como os queijos nobres: Parmesão, Provolone, Gouda e Gorgonzola,

natas e linguiças são fundamentais no dia a dia do La Máfia. “Os produtos Frimesa, além de terem uma qualidade indiscutível, são essenciais para nossas receitas”.

Para Eliane, além do sabor e qualidade incontestáveis, o diferencial fica por conta do carinho e atenção no atendimento. “Criamos um padrão de qualidade e buscamos manter este padrão em todas as receitas e todos os pratos.”

Receita do Chef

Espaguete ao molho púrpura na cestinha de parmesão Frimesa

Chef Eliane Balena

INGREDIENTES: Cesta de Parmesão: 01 xícara (chá) de Parmesão Frimesa ralado; 400 gramas de espaguete grano duro. **Molho:** 200g de Linguiça de Pernil Frimesa (sem pele e esmagada); 01 cebola picada; 01 cálice grande de vinho tinto seco; 01 concha de molho de tomate; 01 punhado de azeitonas pretas (preferencialmente sem caroços); 01 colher cheia de Parmesão Frimesa; 01 Maço de almeirão cortado em tirinhas; 01 folha de louro; folhas frescas de manjerona e manjericão; Salsa fresca picada; Sal e pimenta a gosto; Parmesão Frimesa ralado.

MODO DE PREPARO: Cestinha de Parmesão (opcional): Em uma frigideira antiaderente, despeje uma xícara do Parmesão Frimesa ralado. Com o fogo baixo, use uma espátula para formar um círculo, como se fosse uma panqueca. (Para essa receita serão necessárias 04 cestinhas). Ainda quente, vire o círculo sobre uma tigela virada com a boca para baixo, pressionando as bordas para que se forme a cestinha (reserve enquanto esfria). **Molho:** Em uma frigideira, refogue a linguiça até que esteja no ponto, acrescente a cebola, deixe “enxugar” um pouco e despeje o vinho. Acrescente o louro, as ervas frescas, as azeitonas e o molho de tomate. Deixe cozinhar até que o molho esteja bem encorpado. Cozinhe o espaguete “al dente” e misture ao molho e ainda ao fogo salpique um pouco de parmesão, mexa e imediatamente preencha as cestinhas de parmesão com a massa pronta.

MONTAGEM: Sirva com o almeirão em tirinhas, o que combina perfeitamente com o sabor do vinho do prato. Finalize com salsinha picada.



Gestão efetiva

ESSENCIAL PARA GARANTIR MELHORES RESULTADOS NO MERCADO, A GESTÃO DE PROJETOS É UMA FERRAMENTA CADA VEZ MAIS UTILIZADA PELA FRIMESA

Um projeto é temporário no sentido de que tem um início e fim definidos no tempo, e, por isso, um escopo e recursos definidos. E um projeto é único no sentido de que não se trata de uma operação de rotina, mas um conjunto específico de operações destinadas a atingir um objetivo em particular.

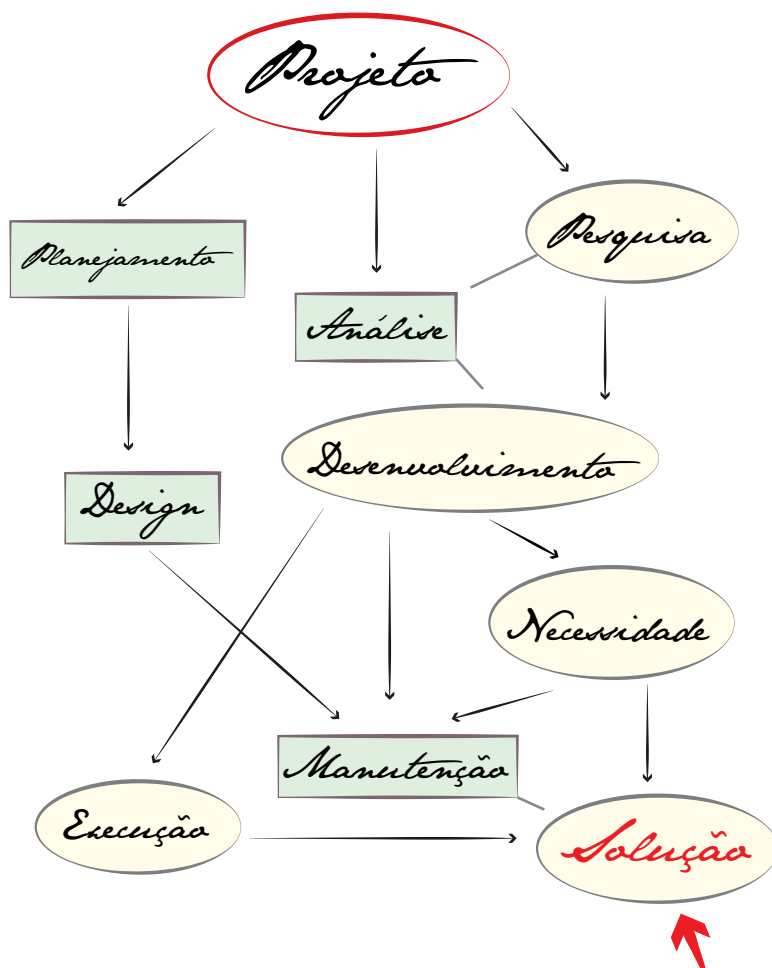
A gestão de projetos é a área responsável por gerenciar, administrar, coordenar ou gerir um projeto, fazendo o planejamento, execução e controle das atividades. Uma gestão efetiva de projetos significa tornar a empresa mais ágil e dinâmica, pronta para entregar muito mais valor para seus clientes. Praticamente todas as áreas da empresa precisam fazer uma gestão de projetos de suas atividades.

Como resultados e benefícios do uso dessa metodologia destacam-se: a visibilidade dos processos de gerenciamento de projetos; uma gestão padronizada com um acompanhamento detalhado; indicadores de desempenho; análise e acompanhamento de riscos; maior apoio às equipes de desenvolvimento; disponibilização das informações de forma rápida e registro e documentação dos projetos de forma a manter uma base de dados histórica, como referência a "lições aprendidas" para futuros projetos, baseadas nos conceitos da gestão do conhecimento.

A comunicação é uma das áreas de conhecimento mais importantes para o gestor de projetos. Representa a maior parte do tempo da gestão, é o elo de ligação entre as pessoas, as ideias e as informações.

Além disso, a maioria dos problemas dos projetos são oriundos de falha de comunicação e há uma grande correlação entre o desempenho do projeto e a habilidade do gestor em administrar as comunicações.

Não é uma tarefa fácil gerenciar projetos, principalmente os de maior envergadura, pois são muitas variáveis a monitorar, todavia essa habilidade é necessária para o desenvolvimento e crescimento da Frimesa.



Prevenir é o motivo para sorrir

Com ações voltadas à prevenção de acidentes, a 36ª SIPAT trouxe informação sobre os cuidados no dia a dia e mostra que prevenir é o maior motivo para sorrir

Através de diversas atividades voltadas à conscientização dos colaboradores, a SIPAT – Semana Interna de Prevenção de Acidentes de Trabalho – foi realizada de 30 de maio a 03 de junho. Com o tema “Prevenir é o motivo para sorrir”, a Sipat aconteceu sob a coordenação do Serviço Especializado em Engenharia, Segurança e Medicina do Trabalho – SESMT.

Com o foco nas unidades industriais em Medianeira, Marechal Cândido Rondon e Matelândia o evento busca desenvolver atitudes de cuidado, além da importância da prevenção de acidentes e do correto manuseio de equipamentos.

Durante a semana foram realizadas exposições de Equipamentos de Proteção Individuais, os EPI's, tanto da Frimesa como de alguns fornecedores. Houve ainda dez apresentações com o tema Um Dia Totalmente Seguro, em parceria com a empresa Saúde e Segurança no Trabalho.

Como diferencial para este ano, houve a inauguração de um novo espaço para os colaboradores da unidade de Medianeira. O novo espaço, cerca de 600m², comporta aproximadamente 700 colaboradores.

“Com uma programação mais ampla, procuramos impactar todos os envolvidos e fazer com que as atividades sejam realizadas de forma segura, para que os colaboradores possam, todos os dias, retornar para suas casas, iguais ou melhores do que quando chegaram aqui”, ressalta o supervisor de Gestão da Produtividade, Itamar Cassol.



AÇÃO buscou conscientizar os colaboradores sobre a segurança do uso da faixa de pedestre



TEATRO apresentou a importância da prevenção de acidentes no dia a dia



EXPOSIÇÃO de EPI's necessários para a segurança no trabalho

Inclusão e oportunidade



CLUBE de Mães da Amesfi conta com 22 integrantes, que realizam diversas atividades para auxiliar na instituição

FRIMESA RENOVA PARCERIAS COM ENTIDADES SOCIAIS PARA ESTIMULAR INCLUSÃO

Gerar oportunidades para as pessoas, assim pode ser definido o trabalho realizado pelos colaboradores da Frimesa que buscam, constantemente, incentivar a inclusão das pessoas na sociedade. Desta forma a cooperativa acredita no desenvolvimento profissional e no incentivo para o ingresso ao mercado de trabalho.

Essa tem sido a finalidade das parcerias, iniciadas ainda em 2014, com a Amedef – Associação Medianeirense dos Deficientes Físicos, e a Amesfi – Associação Medianeirense de Surdos e Fissurados. Os projetos buscaram custear as ações sociais realizadas pelas instituições, além de oportunizar vagas de emprego na cooperativa.

Com estas parcerias, a Frimesa incentiva a manutenção e ampliação dos serviços ofertados pelas Entidades, como as sessões de fisioterapia realizadas na Amedef. Existem ainda projetos que visam a inclusão social e política da Pessoa com Deficiência. Os integrantes das associações podem ainda usufruir de cursos, serviços e benefícios ofertados pelas instituições.

A cooperativa disponibiliza, durante o ano, um espaço para as entidades apresentarem programas de artesanatos e trabalhos manuais.

Segundo o Presidente da Amedef, Eliseu Por-

tela, a parceria será uma forma de ajudar a própria sociedade. "Queremos ser um corredor, um meio de levar este benefício para a comunidade, assim mais pessoas serão atendidas".

A Presidente da Amesfi, Nilvana Scalco Schmidt, considera a proposta válida. "É uma forma de auxílio, somos uma sociedade de pessoas, por isso o ser humano é muito importante para nós".

Para a supervisora de Recursos Humanos, Elisa Fredo, a proposta é muito importante para a Frimesa, afinal de contas "além de ser uma forma de auxiliar as associações e os próprios portadores de deficiência, o programa se estende também para familiares e toda a comunidade, atuando como mediador entre os públicos envolvidos".

AMEDEF Presente em Medianeira há três décadas, a entidade tem o foco voltado à campanhas, palestras e ações ligadas à Acessibilidade e os direitos de Pessoas com Deficiência.

AMESFI A Instituição faz parte da história de Medianeira há 21 anos e atende alunos surdos do município e de cidades vizinhas. No dia a dia é realizado o apoio multidisciplinar especializado em Libras, alfabetização e letramento.



VENDA de produtos feitos pelas mães é revertida para a Amesfi





GESTÃO DE PESSOAS INFORMA

Temporada de cuidados

Portal do Colaborador

Criado em 2014, para facilitar o acesso a informações referentes aos benefícios e atribuições trabalhistas, o Portal é uma ferramenta que auxilia todos os colaboradores, de forma fácil e ágil. Para acessar é fácil, basta entrar no link:

<http://portalfrimesa.sede:9090/web/guest>

O campo usuário deve ser preenchido com o número do crachá do próprio colaborador. Já a senha é informada na folha de pagamento. Mas atenção, para quem utiliza o sistema Senior, os campos de usuário e senha são os mesmos do aplicativo.

Inflação

De acordo com o INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor – órgão especializado do IBGE que realiza a medição dos níveis de inflação acumulada, o valor registrado entre junho de 2015 e maio de 2016 chegou a 9,82%.

Salário Família

No mês de maio, para os colaboradores com filhos de 06 a 14 anos e cuja remuneração total não ultrapasse no mês R\$ 1.212,64, é obrigatória a apresentação do Comprovante de Frequência Escolar.

A obrigatoriedade é para receber o salário família e o benefício é pago mensalmente na folha de pagamento.

Campanha do agasalho

A Tradicional Campanha do Agasalho, neste ano arrecadou 513 peças, entre roupas, cobertores, calçados e outros artigos de inverno.

As arrecadações, realizadas nas unidades de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon, foram enviadas para colaboradores e entidades assistenciais cadastradas.

Com o inverno, várias medidas devem ser tomadas para a prevenção de doenças

O inverno está chegando com muito frio e, para isso, nada melhor que se proteger das baixas temperaturas. O cuidado com a saúde e as preocupações com as gripes e resfriados aumentam à medida que as temperaturas caem.

Problemas e sintomas como dificuldade para respirar, tosse, falta de ar, espirros e dores de garganta generalizados são indícios de que o inverno chegou. No entanto, com medidas simples e corretas, estes sintomas não serão problema.

Todos os anos, na época de climas mais amenos, há um grande registro de casos de gripes, resfriados e problemas respiratórios. Estes problemas são causados pelo contágio e transmissão de doenças virais, sempre acompanhados de tosse, febres súbitas e exacerbação de alergias respiratórias.

Tais problemas são causados, na maior parte das vezes, pelo estreitamento dos vasos sanguíneos, decorrentes do frio. Assim, há uma diminuição no fluxo sanguíneo, atrasando o transporte de defesas como os glóbulos brancos. O resultado é uma baixa considerável nos níveis de imunidade do organismo.

Segundo a médica do trabalho da Frimesa, Caroline Locatelli Lanzarin, um dos fatores mais importantes da prevenção é o ato de lavar as mãos. "A higienização é primordial para evitar-mos a transmissão e o contágio de doenças".

Além da vacina contra a gripe, existem algumas ações simples que evitam a transmissão de doenças respiratórias e outras infecções:

Ao tossir ou espirrar, cubra o nariz e a boca com um lenço, preferencialmente, descartável;

Não deixe de ingerir líquidos. Além de hidratar, ajuda a manter a temperatura normal do corpo;

Não use medicamentos sem orientação médica. A automedicação pode ser prejudicial à saúde.



AMEDEF conta com uma estrutura para fisioterapia, que já atendeu cerca de três mil pessoas, desde o início da parceria



META para este ano, após a ampliação das estruturas, é atender cerca de 1.500 pessoas



GENTE QUE FAZ a NOSSA

Colaboradores homenageados pelo tempo de serviço dedicado à Frimesa

Maio

05 anos

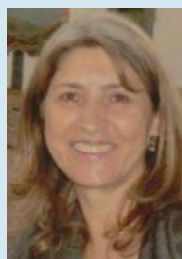
Medianeira	Seção
José Machado	Abate
Marivone De Bairros	Abate
Ronie Pires Rodrigues	Abate
Rosângela Verdun Ramao	Abate
Tatiele de Bairros Dalabona	Atend. Cliente
Marcos de Meira Silva	Cozimento Not.
Gilvania Araujo dos Santos	Desossa
Maristela Marchetti	Desossa
Rosemari da Cruz	Desossa
Lenir Braucks Boni	Desossa Not.
Luiz Sergio Lopes	Embutidos Ind.
Debora Ramos Puhl	Emb. Salsicha
Rafael dos Santos	Emb. Toscana Not.
Sidineia de Carvalho	Embutidos Toscana
Danieli Carniel	Expedição 3º Turno
Romilda Alves Lenz	Fatiados
Elaide Lemes	Higiene Interna
Lucas Bertoni	Manutenção
Rosália de Fátima Maia	Vendas
Curitiba	Seção
Debora Regina Biscaia	Vendas
Rio de Janeiro	Seção
Cleuzir Ramos Pimentel	Vendas
Marechal Cândido Rondon	Seção
Jessica Toniazzo Hamera	Doce de Leite
Rosemari Camargo	Doce de Leite
Iliane Kessler Silveira	Gestão de Pessoas
Edina Avelina Piovezan	Leite UHT

10 anos

Medianeira	Seção
Devair dos Santos	Abate
Beatriz Fatima Granja	Abate
Jairo da Silva Padilha	Abate
Leonice Rozin	Embutidos Ind.
Silvana Lunardi	Expedição
Adilson Alles	Logística
Luiz Carlos de Oliveira	Obra
Curitiba	Seção
Nadir Ribeiro	Vendas
Aurora	Seção
Gilberto de Souza	Ind. Leite

15 anos

São José dos Pinhais	Seção
Marcos Izaías Padilha	Transporte
Marechal Cândido Rondon	Seção
Alípio Ramos Cezar	Leite Condensado
Gilberto Nascimento	Sup. Industrial



LORDELISA FREDO
Gestão de Pessoas
Medianeira
30 anos em Junho



JOSUEL ANOIZ
Desossa
Medianeira
30 anos em Junho



MARCOS RECH
Desossa
Medianeira
30 anos em Junho



DANILO STORCH
Pasteurização
Marechal C. Rondon
25 anos em Maio



NERI CRESTANI
Almoxarifado
Medianeira
25 anos em Maio



PEDRO PESSOA
Graxaria
Medianeira
25 anos em Maio



JOSÉ LUIZ DONEL
Vendas
Apucarana
20 anos em Junho



ANTONIA MARQUES
Higiene Interna
Medianeira
25 anos em Maio



MARCOS DA SILVA
Vendas
Rio de Janeiro
25 anos em Maio



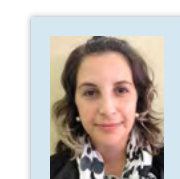
DILSON PREIS
Manteiga
Marechal C. Rondon
25 anos em Maio



ADILSON DA SILVA
Preparo Massas
Medianeira
20 anos em Maio



CARLOS HOFFMANN
Sup. Industrial
Marechal C. Rondon
20 anos em Maio



PATRICIA REGINATO
Vendas
Itajaí
20 anos em Maio



VALDIR DE MORAES
Manutenção
Medianeira
20 anos em Junho

HISTÓRIA

Quer fazer parte dessa história?

A Frimesa oferece vagas de emprego para o setor produtivo, na unidade frigorífica e para as unidades de leite.

Estas vagas podem ser preenchidas por pessoas com deficiência ou reabilitados do INSS.

Interessados comparecer na Sede da Frimesa – Rua Bahia, 159, Bairro Frimesa – de segunda a sexta-feira, das 08h às 10h.



FRANCISCO HENNEMANN
Salga
Medianeira
35 anos em Junho



MANSUR TURMINA
Sala de Máquinas
Medianeira
35 anos em Maio



DANIEL DE ALMEIDA
Expedição
Medianeira
30 anos em Maio



VALDIR POSSENTI
Cozimento Noturno
Medianeira
30 anos em Maio

JUNHO

05 anos

Medianeira

Nivia de Souza Oliveira
Carla Andrea da Maia
Celso Prestes
Alexandro Soares Reali
Roseli Luiza Londero
Lurdes Furlan
Sílvia Veronica Wilhelm
Nilson Muller Petry
Laudiane Schaff Zanchet
Ana Nathalia Segatto
Cassia Bueno Da Silva
Josemar Dallek
Elizangela Hipolito
Joel Henrique
Marcia Henz
Thamara Dos Santos
Elisiana Da Silva
Rosinete De Freitas
Ederson Schmidt
Anacleto Carissimi
Cristiano Da Silva

São Paulo

Natalia Cristina Quirino
Nataly Tozzi Costa
Fernanda Luzia Da Silva
São José dos Pinhais
Vanderleia de Oliveira Rios

Matelândia

Adriana Dos Santos

Apucarana

Suzana Rocha Da Silva

Itajaí

Jamila Brighenti Linhares

Seção

Abate
Abate
Abate
Desossa Not.
Desossa Not.
Emb. Banha
Emb. Congelados
Emb. Defumados
Emb. Hambúrguer
Emb. Toscana
Emb. Toscana
Emb. Toscana
Expedição 2º Turno
Expedição 2º Turno
Expedição 2º Turno
Financeiro
Higiene Ind.
Industrializados
Manutenção
Manutenção
Mortadela Not.

Seção

Vendas

Vendas

Vendas

Seção

Logística

Seção

Refeitório

Seção

Vendas

Seção

Vendas

JUNHO

15 anos

Medianeira

João Pedro Machado
Elizeu Spengler
Alclemir Roberto Dos Santos
Dirlei Rockembach

Curitiba

Marcio Dos Santos

Capanema

Cleci Basegio Lopes
Silvana Zaccaron
Alcir Inácio Hentz
Geraldo Pedro Quanz
José Vilmar Braun
Carlos Ferreira Dos Passos
Eno Evaldo Hirt
Sadi Neri Kemper

Apucarana

Luiz Alberto Soccol

Seção

Caldeira
Defumados Not.
Preparo de Massas
Reflorestamento

Seção

Vendas

Seção

Administrativo
Administrativo
Ind. Leite
Ind. Leite
Laboratório
Manutenção
Manutenção
Manutenção

Seção

Vendas

10 anos

Medianeira

Catiúcia Giraldi Baumgartner
Eliseu Da Silva
Joselaine Dos Santos
Jeronimo Chaves
Solange Campos Pessini
Dionei Salvati
Sandra da Cruz
Flavio Batista Coelho
Vera Lucia Ortiz
Nair Klehm
Ester Rosa Damas
Cícero Da Silva
Clarice Camargo
Romalino Pravato
Adenir Tavares
Marechal Cândido Rondon
Marcelo Appel

Seção

Inovação
Desossa
Desossa
Desossa Not.
Desossa Not.
Estufas
Fatiados
Higiene Interna
Inspeção Federal
Inspeção Federal
Lavanderia
Manutenção
Mortadela
Salga Not.
Vendas
Seção
Manteiga

TREINAMENTOS

A parceria entre a Frimesa e o SESCOOP – Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo – todos os meses é vista através dos vários cursos, treinamentos e qualificações realizados para os colaboradores.



ABRIL

MAIO

1						1
2						2
3						3
4						4
5						5
6						6
7						7
8						8
9						9
10						10
11						11
12						12
13						13
14						14
15						15
16						16
17						17
18						18
19						19
20						20
21						21
22						22
23						23
24						24
25						25
26						26
27						27
28						28
29						29
30						30
						31

31/03 a 01/04 **RELAÇÕES INTERPESSOAIS**

25 colaboradores participaram do treinamento que foi realizado em Medianeira. O curso, que totalizou oito horas, busca explicar as diferentes relações criadas no ambiente de trabalho, bem como a melhor maneira para gerenciá-las.

04 a 07 **OPERADOR DE TRANSPALETEIRA**

Para habilitar novos colaboradores a operarem maquinários, o curso foi realizado nas unidades industriais de Medianeira e Marechal Cândido Rondon. O curso contou com 30 participantes, divididos em duas turmas. Os 4 dias de treinamento totalizaram 24 horas.

04 e 11 **FORMAÇÃO DE LIDERANÇAS**

45 colaboradores, divididos em três turmas, participaram do treinamento que ensina o verdadeiro significado de ser um líder, além de algumas funções das lideranças. Os cursos, realizados em Medianeira, tiveram uma duração de oito horas cada.

11, 18 e 25 **AJUDANTE DE CARGA E DESCARGA**

Como forma de proporcionar aos participantes conhecimentos básicos sobre a atividade, como identificação e manuseio da carga, foi ministrado um curso para 15 colaboradores. O treinamento teve uma duração de 12 horas e foi realizado em Medianeira.

11, 18, 25 e 02/05 **CONFERENTE DE CARGA**

15 Colaboradores da Unidade Industrial de Medianeira participaram de um treinamento sobre os conhecimentos relacionados à conferência, arrumação e sim-bologia da carga. O curso teve uma duração de 12 horas e foi realizado em Medianeira.

15 **ATUALIZAÇÃO TRABALHISTA E PREVIDENCIÁRIA**

35 colaboradores participaram de um treinamento sobre os diversos procedimentos tributários do trabalho. O curso, realizado no centro de treinamento de Medianeira, teve uma duração de oito horas.

19 **INTERPRETAÇÃO NORMA BRC**

A norma que regula a Segurança Alimentar e Boas Práticas de Fabricação foi tema do treinamento realizado em Medianeira. O curso teve oito horas de duração e contou com a participação de 28 colaboradores.

02, 10, 17, 24 e 30 **FORMAÇÃO DE LIDERANÇAS**

30 colaboradores, divididos em duas turmas, participaram do treinamento que ensina o verdadeiro significado de ser um líder, além de algumas funções das lideranças. Os cursos realizados em Medianeira e Marechal Cândido Rondon, tiveram uma duração de 72 horas.

02 a 04 **OPERADOR DE EMPILHADEIRA**

Para habilitar novos colaboradores a operarem maquinários foi realizado, na unidade industrial de Medianeira, um treinamento sobre a operação de empilhadeiras. O curso contou com 15 participantes e durou 20 horas.

03 e 04 **INTERPRETAÇÃO NORMA BRC**

A norma que regula a Segurança Alimentar e Boas Práticas de Fabricação foi tema do treinamento realizado em Medianeira. O curso durou 16 horas e contou com a participação de 20 colaboradores.

05 e 06 **RELAÇÕES INTERPESSOAIS**

O curso, que totalizou 16 horas, buscou explicar as diferentes relações criadas no ambiente de trabalho, bem como a melhor maneira para gerenciá-las. 30 colaboradores participaram do treinamento que foi realizado em Medianeira.

09 e 10 **BRIGADA DE EMERGÊNCIA**

28 colaboradores passaram por um treinamento sobre os conhecimentos básicos sobre primeiros socorros e prevenção de acidentes. O curso, realizado em Medianeira, durou 16 horas.

16 a 20 **NR-10**

A Norma Regulamentadora de Segurança em Instalações e Serviços com Eletricidade foi tema de um curso realizado em Medianeira. 15 Colaboradores participaram do treinamento que teve 40 horas de duração.

30 e 31 **CONTROLE ESTATÍSTICO DE PROCESSOS**

A ferramenta que busca desenvolver e aplicar métodos estatísticos para a prevenção de falhas foi tema de um curso nas unidades industriais de Medianeira e Matelândia. Os treinamentos totalizaram 16 horas e contaram com a participação de 45 colaboradores.

Receitas para coleccionar



Receitas para colecionar

Bolo de Chocolate com Pimenta

08 PORÇÕES

INGREDIENTES: **Massa:** 1 xícara (chá) de leite Integral Frimesa; 8 grãos de pimenta-do-reino; ½ colher (sopa) de pimenta calabresa seca; 1 pedaço de canela em pau; 1 caixa de leite condensado Frimesa; 1 xícara (chá) de óleo; 3 ovos; 1 xícara (chá) de chocolate em pó; 2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo; 1 colher (sopa) de fermento em pó. **Cobertura:** 1 xícara (chá) de chocolate em pó; ½ xícara (chá) de açúcar; 50g de manteiga extra sem sal Frimesa; ½ xícara (chá) de leite Integral Frimesa; ½ colher (chá) de pimenta-do-reino moída.

MODO DE PREPARO: **Massa:** Em uma panela coloque o leite Frimesa, as pimentas e a canela, leve ao fogo para ferver. Retire, espere amornar e coe, retirando as pimentas e a canela. Bata no liquidificador o leite, o leite condensado Frimesa, o óleo, os ovos e o chocolate em pó. Em um recipiente misture bem a farinha e o fermento. Coloque em uma forma redonda (28cm de diâmetro) untada com manteiga extra sem sal Frimesa e enfarinhada e asse em forno médio-alto 200°C, preaquecido, por aproximadamente 40 minutos. **Cobertura:** Misture o chocolate em pó, o açúcar, a manteiga extra sem sal Frimesa, o leite Frimesa e a pimenta, leve ao fogo baixo, deixando ferver por dois minutos ou até engrossar. Desligue o fogo, bata bem a cobertura com uma colher ou garfo e coloque sobre o bolo ainda quente. Sirva a seguir.

Rolinhos de Presunto Gratinado

6 PORÇÕES

INGREDIENTES:

400g de presunto fatiado Frimesa cortado em fatias finas. **Recheio:** 4 maçãs ácidas descascadas e cortadas em cubos; 2 colheres (sopa) de açúcar refinado; 5 colheres (sopa) de vinho branco seco; 3 colheres (sopa) suco de limão coado; 2 colheres (sopa) de passas pretas; 1 colher (chá) de manteiga Frimesa sem sal; 1 colher (café) de canela em pó; 1-2 colheres (sopa) de amido de milho.

MODO DE PREPARO: Coloque todos os ingredientes numa panela média, exceto o amido de milho, e cozinhe mexendo de vez em quando, até que a maçã esteja al dente e brilhante. Junte o amido de milho diluído em ¼ de xícara (chá) de água e mexa até engrossar. Utilize quando frio.

Molho de champignons: 50g de manteiga Frimesa sem sal. Aqueça com os champignons coloque por cima dos rolinhos. Sirva em seguida.

Risoto de camarão, gorgonzola Frimesa, nozes e vinho branco

Por Chef Eliane Balena

INGREDIENTES: 400g de arroz arbóreo semi cozido; 300g de camarão limpo; ½ litro de caldo de legumes; 01 cálice de vinho branco; 01 xícara (chá) de Queijo Gorgonzola Frimesa ralado; 01 colher (sopa) de manteiga; 01 colher (sopa) de Nata Frimesa; 03 colheres de nozes esmagadas grosseiramente; ½ cebola picada; 01 colher de Parmesão Frimesa ralado; 01 dente de alho amassado; Salsinha picada; Sal, Pimenta e Azeite de oliva a gosto.

MODO DE PREPARO: Numa frigideira, refogue o camarão já temperado com sal e pimenta, acrescente o alho e a cebola até dourar, adicione o cálice de vinho branco, o gorgonzola e acrescente o arroz arbóreo. Pouco a pouco vá acrescentando o caldo de legumes até que o arroz esteja no ponto, quando a nata e as nozes deverão ser acrescentadas. Por último, acrescente a colher de manteiga, o parmesão ralado, mexa e retire do fogo para servir. Finalize e decore com mais queijo parmesão, salsinha e nozes picadas.

Pé de Moleque

40 PORÇÕES

INGREDIENTES:

1 pacote de amendoim; 1 ½kg de açúcar; 400g de doce de leite Tradicional Frimesa; 1 xícara (chá) de água.

MODO DE PREPARO:

Cozinhe o amendoim com o açúcar e a água até dar ponto de cricri. Misture o doce de leite Frimesa e mexa até dar ponto, separe em porções e sirva.

DICA:

Você pode substituir o doce de leite tradicional Frimesa, pelos doces de leite: com coco, chocolates, com ameixa, brigadeiro, com morango, com café ou com maracujá da Frimesa. Faça as variações e aproveite!

Mais uma novidade saborosa:

Alcatra Suína



Corte nobre de carne suína, porcionada, temperada e pronta para assar



Experimente também as outras versões



 Frimesaoficial
WWW.FRIMESA.COM.BR

A LINHA DE HAMBÚRGUERES

Frimesa está cheia de novidades.
Novo visual e sabor que vai conquistar o seu paladar.



Lançamento

 100% carne suína;

 Sabor diferenciado, mais suave;

 Opção para diversas refeições ou lanches;

 Praticidade, preparo rápido.

Há quase 40 anos no mercado alimentício, a proposta da Frimesa é oferecer alimentos de valor para as pessoas e, ao mesmo tempo, gerar valor para o seu negócio.



 Frimesaoficial

WWW.FRIMESA.COM.BR



Tem gosto de amizade.