

Revista Frimesa

Ano XIII Edição nº81 | novembro/dezembro de 2016
www.frimesa.com.br



Cadeia de Valor

Organizadas e unidas, as cooperativas
desenvolvem negócios, pessoas e comunidades



Jogurtes Frimesa

Delicie-se com
toda a cremosidade
do iogurte
camadas ou com
pedaços de frutas

 Frimesaoficial
WWW.FRIMESA.COM.BR



Caros Amigos,

Vivemos em 2016 um ano agitado e recheado de eventos no mundo e no Brasil. Os conflitos religiosos, raciais e ideológicos produziram refugiados em vários países, causando agitação econômica, social e ambiental. Aconteceram mudanças de governos nos Estados Unidos, América Latina e Europa, tendenciando para uma orientação que chamamos de "direita". Encerraram-se governos socialistas na Argentina, Paraguai, Peru e morreu Fidel Castro, em Cuba.

No Brasil, tivemos o fim do período esquerdista com a saída da Presidente Dilma. Esses movimentos produziram turbulências significativas no campo político, econômico e social, afetando a macroeconomia e a vida das pessoas e das empresas.

A Frimesa atravessou esse ambiente com muito trabalho e perseverança. Encerramos o ano crescendo 13% e com resultado final positivo para todos os participantes das cadeias produtivas do suíno e do leite. Você acompanhará nesta edição nosso trabalho para a sustentabilidade destes negócios.

Agradecemos a dedicação e o comprometimento de todas as pessoas envolvidas. Estendemos o reconhecimento aos clientes, fornecedores, prestadores de serviços e, especialmente, aos consumidores dos produtos Frimesa.

Nosso país está num momento delicado que requer sabedoria para realizar reformas e mudanças no sistema de gestão pública. Isso exige determinação e entendimento popular.

Esperamos que tudo se realize no curto prazo para que o Brasil volte a crescer com sustentação.

Desejamos que 2017 seja de mudanças e traga oportunidades para os brasileiros.

Aos nossos amigos leitores, nosso muito obrigado pela agradável companhia.

Feliz Natal e um Ano Novo de mudanças para o bem de todos.

A Diretoria.

diretoria@frimesa.com.br

Cooperativas filiadas:

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

Conselho de Administração:

Ricardo Sílvio Chapla, Irineo da Costa
Rodrigues, Valter Pitó, 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



06



08



16



10



35

Novembro |
Dezembro
2016

06 Sala do Produtor
08 Parceria
10 Feiras
13 Campanha
16 Análise de Mercado
18 Lançamentos

22 Nossa Capa
30 Gastronomia
33 Gestão Integrada
34 Gestão da Inovação
35 Gestão de Pessoas
41 Receitas



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 81 Ano XIII - NOVEMBRO/DEZEMBRO 2016

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

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

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:** 20.000 exemplares.

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



Copacol **Copagri**

Frimesa

Lar

c.vale

Primato
cooperativa agroindustrial

Fruto da união de cinco cooperativas, a Frimesa mantém um projeto na cadeia de suínos que agrega valor, garante oportunidades e desenvolvimento econômico e social para milhares de pessoas

Progredir em todos os tempos

Há 30 anos, os Ariati aliam boas práticas,
planejamento e renovação nas técnicas
para evoluir na criação de suínos

O verbo progredir pode ser traduzido em caminhar para frente, melhorar, desenvolver-se e até mesmo aperfeiçoar-se. Os Ariati, integrados da Copacol, conjugam esse verbo em todos os tempos. Criadores de suínos há 30 anos, no passado, aliaram o trabalho e a dedicação para vencer as dificuldades, no presente, o planejamento e as novas tecnologias orientam os bons resultados, no futuro, a vontade de investir e o conhecimento são os novos horizontes para não parar de crescer.

Tudo começou quando Seu Valdoir e a esposa Alvacir saíram de Santa Catarina rumo ao Paraná ainda na década de 80 com um sonho na bagagem: melhorar a vida da família. Criaram raízes numa pequena propriedade rural em Cafelândia, no distrito de Água do Moinho. Seu Valdoir e a dona Alvacir criaram seis filhos: Liliana, Ângela, Maristela, Janete, Claudemir e Adair. A nova geração aprendeu a lida no campo, mas o destino os levou para o trabalho na cidade com uma exceção: Claudemir, que aceitou o desafio de continuar com as atividades do pai.

"Percebemos que no Paraná havia possibilidades de crescimento. Começamos pequenos, com poucos recursos no plantio de grãos", relembra seu Valdoir. Pouco tempo depois, a suinocultura surgiu como alternativa de melhorar a fonte de renda da família. "De forma simples, em um pequeno espaço próximo à casa, introduzimos uma granja improvisada, para 120 animais, em um sistema de ciclo completo. Assim começamos a mudar o nosso rumo".

Antes de estruturar a propriedade, a atividade era simples e com poucos recursos. As dificuldades são lembradas por seu Seu Valdoir. A pé ou de bicicleta tinhamos que percorrer cinco quilômetros até a cooperativa, praticamente toda semana, para buscar a ração e outros insumos para os animais. "Hoje a entrega programada e o sistema de alimentação são automáticos, mas um hábito não mudei, continuo pedalando toda semana, agora só para manter a forma".

EVOLUÇÃO Com a experiência do seu Valdoir, somada à força de vontade de Claudemir, os Ariati encontraram a receita para levar a criação de suínos a um novo patamar: em 2009, o plantel foi triplicado, chegando a 350 animais, no sistema de terminação. O plano não era audacioso mas trazia novos métodos e formas de produzir, automatizando grande parte das funções da granja. "Isso nos permitiu triplicar a produção sem ter que ampliar a mão de obra", revela Claudemir.

A decisão foi acertada porque no ano seguinte pai e filho motivaram-se para dar mais um sal-

to: a capacidade de alojamento passou de 350 para 600 animais. O último investimento foi em 2015, com duplicação da atividade, totalizando as 1200 cabeças alojadas por lote.

"Cada novo investimento trouxe um novo aprendizado. A experiência nos mostrou que produzir suínos envolve um bom planejamento", ensina. Nesse caso o produtor precisa considerar os quesitos da quantidade a ser produzida e vendida, os controles de custos da produção, mão de obra necessária, as boas práticas de manejo e até mesmo o conhecimento das questões ambientais.

RENDA DIVERSIFICADA Os Ariati moram em Cafelândia, a cerca de cinco minutos da cidade, em uma pequena propriedade, com apenas 2,5 alqueires. Em meio à mata, a família divide o espaço da propriedade com as granjas da suinocultura e a área dedicada à psicultura. Claudemir conta ainda que está buscando novas fontes de renda para a propriedade.

Hoje a renda dos Ariati provém de duas grandes atividades praticamente equilibradas: Suínos e Peixes. Segundo o filho Claudemir, a suinocultura representa 60% de toda a renda, enquanto a psicultura fica encarregada do restante.

A alternativa encontrada foi o plantio de feno para venda. "Queremos integrar a produção de feno com o uso dos dejetos das granjas, assim conseguiremos uma matéria-prima rica em nutrientes para os animais".

FUTURO PLANEJADO Os próximos passos da atividade já estão começando a ser planejados. Claudemir e o pai já estudam a implementação de um sistema de biodigestores na propriedade. O novo empreendimento, além de garantir o destino correto aos dejetos gerados nas granjas, gerará energia para a psicultura e ainda fornecerá o adubo para o plantio de feno.

APOIO técnico da Copacol é uma constante na propriedade e garante a segurança necessária para o bom andamento dos animais



Servir bem...

REDE DE SUPERMERCADOS PARANÁ,
DE CAMPO MOURÃO, UNE O BOM
ATENDIMENTO E MIX VARIADO, NUM
UNICO IDEAL, SERVIR BEM

Campo Mourão, centro-oeste paranaense, início da década de 80, um município em desenvolvimento, começando a dar mostras de se tornar uma cidade promissora. O casal Adalberto Machado da Luz e Leila Maria Tonello da Luz, com algumas ideias em mente, compraram uma mercearia local, no trevo de acesso conhecido como Lar Paraná. O local acabou inspirando o nome do supermercado que seria mais tarde o nome da rede.

As vendas concretizadas no pequeno espaço de apenas 300 metros, mostrou para o casal e os filhos Álvaro, Lilian e Rodrigo que o negócio poderia ser promissor. E assim, o sonho da família começava a se concretizar. Surgia aí o embrião do Paraná Supermercados.

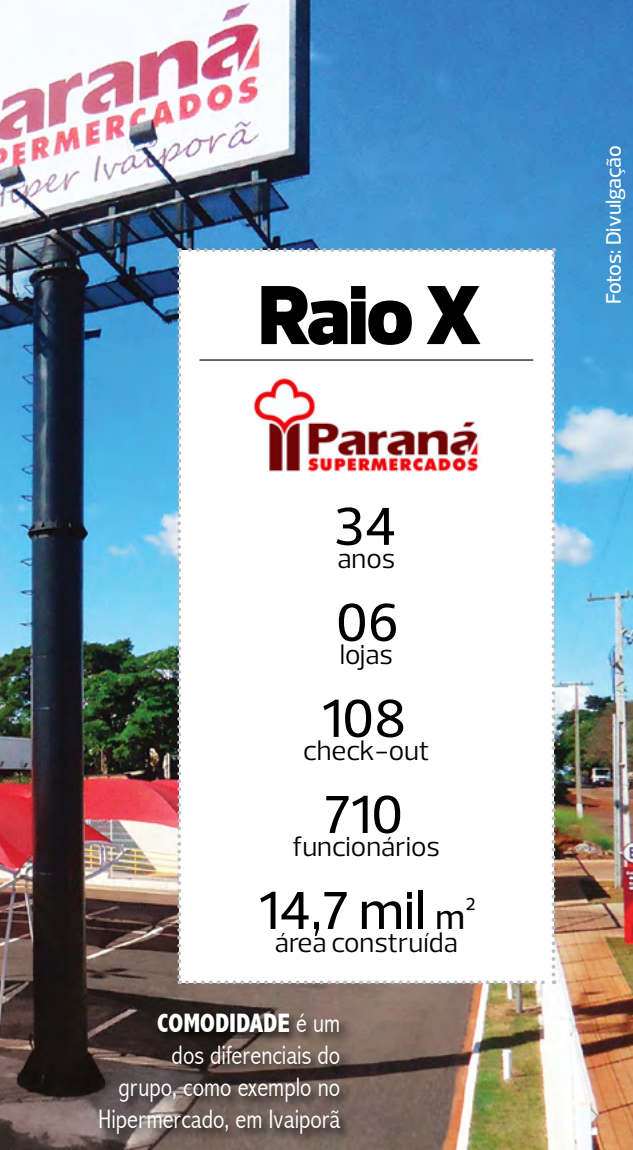
Munidos de boas doses de dedicação e muito espírito empreendedor, o grupo escreveu uma história ao longo das décadas. Hoje, o Paraná Supermercados reúne seis lojas, 670 funcionários e um faturamento anual acima dos R\$ 200 milhões, e tem orgulho em estar entre os dez maiores grupos supermercadistas do estado, segundo pesquisa realizada pela Revista Supermercado Moderno.

EVOLUÇÃO CONSTANTE O primeiro grande registro do crescimento da Família Tonello no ramo do varejo ocorreu no início dos anos 90. Com o aumento da clientela, o local da mercearia teve de ser adaptado e a família ampliou a loja. A antiga mercearia deu lugar ao estacionamento da loja Paraná Supermercados. O restante da década de 90 foi marcado por diversas ampliações e investimentos para melhor atender os clientes.

O grande passo da família aconteceu em agosto de 2004, quando foi inaugurada a primeira filial do Paraná Supermercados. A cidade contemplada foi Ivaiporã, na região central do estado, que apresentou toda uma perspectiva de crescimento.

Hoje o grupo é formado por três Supermercados, três Hipermercados e um Centro de Distribuição, nas cidades de Campo Mourão, Cianorte e Ivaiporã, com plano de mais duas lojas em 2017. Ao todo, a rede conta com aproximadamente 15 mil metros quadrados, mais de 100 check-outs e uma equipe de 710 funcionários.

CUIDADO COM A NATUREZA Para os irmãos Tonello e Machado da Luz, a preocupação com o



Raio X



34
anos

06
lojas

108
check-out

710
funcionários

14,7 mil m²
área construída

COMODIDADE é um dos diferenciais do grupo, como exemplo no Hipermercado, em Ivaiporã

Fotos: Divulgação



AMBIENTES modernos e amplos garantem o conforto e a satisfação dos clientes no momento da compra

meio ambiente não é apenas um diferencial, é uma necessidade. Hoje cada uma das lojas possui todo um projeto de sustentabilidade ambiental.

De acordo com o diretor de Marketing, Rodrigo Machado da Luz, dentre os vários projetos que integram a sociedade ao Paraná Supermercados, "a rede possui um programa de eficiência energética, com o objetivo de ser uma empresa amiga da natureza, economizando energia elétrica. Contamos ainda com um plano de gerenciamento de resíduos sólidos, reforçando nossa conscientização ambiental. Só em 2016 plantamos 600 árvores".

ORIGEM EMPREENDEDORA O tino para os negócios veio da família. Os pais de Adalberto, seu Almir e dona Marika, ainda na década de 60, possuíam um armazém em Campina do Amaral, distrito de Luiziana, cidade vizinha de Campo Mourão.

Os ensinamentos e grande parte dos conhecimentos relacionados ao varejo, Adalberto e Leila aprenderam com os pais. Sentindo que era hora de começar um novo capítulo na história, o jovem casal decidiu se mudar para Campo Mourão e começar um negócio próprio.

PARCERIA SÓLIDA Rodrigo ainda afirma que a parceria com a Frimesa é super positiva, pois trata-se de uma cooperativa que possui uma política de diversificação de mix e agregação de valor aos produtos, assim como a da rede Paraná.

"Buscamos alianças com grandes fornecedores, fortalecemos espaços de produtos que estão em crescimento no mercado, sempre prezando pela excelência na qualidade e no serviços prestados. Com ações de degustação nas lojas, café da manhã e tabloides exclusivos, buscamos focar todas as categorias do portfólio da Frimesa, assim conseguimos aumentar nosso ticket médio, além do cross merchandising".

Parceria e novidades

Frimesa marca presença nas feiras varejistas das regiões norte e sudeste do Brasil

Com produtos cada vez mais abrangentes, atendendo mercados dos quatro cantos do país, a atuação da Frimesa não se resume apenas aos pontos de venda, mas também às parcerias firmadas nas maiores feiras supermercadistas do país. Encerrando o calendário de feiras da Frimesa estão a 19ª SuperNorte, realizada no Pará, e a 30ª SuperMinas Food Show, que aconteceu em Minas Gerais.

A SuperNorte – Convenção de Supermercados e Fornecedores da Região Norte – aconteceu entre 11 e 12 de outubro e foi realizada no Hangar – Centro de Convenções e Feiras da Amazônia, em Belém, no Pará.

Com a finalidade de criar parcerias e fechar bons negócios, a 19ª edição do evento reuniu mais de 30 mil pessoas, entre visitantes, fornecedores, supermercadistas e distribuidores de todo o Brasil. Todo esse pessoal foi responsável por movimentar cerca de 30 milhões de reais, durante os dois dias de feira.

Durante o evento aconteceram diversas palestras, cursos e visitas técnicas. O foco destes eventos está na constante transformação que a economia brasileira tem registrado nos últimos anos, o que exige novas posturas dos empresários supermercadistas.

Já em Belo Horizonte, dentre os dias 18 a 20 de outubro, aconteceu a 30ª Superminas – Congresso e Feira Supermercadista e da Panificação. O evento foi realizado na capital mineira.

Nos três dias de evento, mais de 53 mil pessoas passaram pelos corredores da Superminas. Durante este período, estima-se que foi movimentado quase R\$ 1,7 bilhão em negociações, resultado da expansão dos setores supermercadistas, varejista e panificador no estado e no país.

Segundo o Gerente Comercial da Frimesa, Mauro Kramer, estes eventos são momentos ideais para firmar parcerias com os supermercadistas. "Comprovamos a expressividade da Frimesa, cada vez maior, encurtando assim as distâncias com fornecedores e clientes que nos prestigiam e comprovam a já consolidada qualidade dos produtos que compõem o mix".



VISITANTES puderam saborear as novidades, antes mesmo dos produtos chegarem às gôndolas supermercadistas



EQUIPE Frimesa marcou presença nas feiras, firmando diversas parcerias com os presentes

FEIRA foi o palco para a apresentação dos novos cortes e da campanha "A Carne que o Mundo Prefere"



Retorno da Femult

FRIMESA PARTICIPA DE FEIRA EM MEDIANEIRA E ESTREITA LAÇOS COM A COMUNIDADE

De 03 a 06 de novembro, a Frimesa participou da FeMult – Feira Multissetorial de Negócios de Medianeira. A edição de 2016 da Feira estava renovada retornando após um intervalo de cinco anos.

Organizada pela ACIME – Associação Comercial e Industrial de Medianeira, a Femult aconteceu no Centro de Eventos da Lar reunindo 250 expositores, em uma estrutura de 20.000 m². Segundo os organizadores, a feira teve um público estimado em cerca de 85 mil pessoas durante os quatro dias, reunindo o comércio, a indústria e setor de serviços de Medianeira e região.

Para o presidente da ACIME, Lucas Ghelleire, o resultado da Femult 2016 superou as expectativas: "A estrutura possibilitou melhor conforto aos visitantes e também aos expositores. Além disso, a inclusão de novos setores resultou em uma grandiosa área de exposição e consolidou a vocação da feira de fomentar a prospecção de negócios".

A Frimesa levou para o espaço o tema da campanha "A Carne que o Mundo Prefere" e os doze cortes. Os visitantes puderam aprender algumas dicas sobre a praticidade e versatilidade

na hora do preparo da carne suína, todas estas informações estão ainda disponíveis por meio do portal acarnequeomundoprefere.com.br. Outra novidade foi a degustação da nova Sobremesa Láctea sabor Chocolate Branco (conheça melhor essa delícia na página 16).

● **ALÉM** das degustações e informações, os visitantes concorreram a Kits de produtos Frimesa



De olho na defesa sanitária

Frimesa participa de encontro que debateu questões relacionadas à defesa sanitária no Paraná, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul

No início de dezembro, 06, os dirigentes da Frimesa participaram de um encontro em Campo Grande, MS, para discutir temas voltados à defesa sanitária animal, com foco no trabalho realizado na prevenção da febre aftosa.

Durante o encontro foram apresentados temas como a necessidade da vacinação como estratégia na defesa sanitária animal. Ainda relacionado ao tema, os participantes apresentaram um panorama sobre a pecuária de corte em cada um dos estados envolvidos. O Presidente da Agência de Defesa Agropecuária do Paraná, Adapar, apresentou o trabalho realizado em todo o estado.

Segundo o Diretor Presidente da Frimesa, Valter Vanzella, o encontro é muito válido e bastante positivo. "Por meio de reuniões assim podemos criar estratégias que resultem em uma mudança no atual status sanitário. Somente através da união dos estados será possível alcançar, num futuro próximo, o status de livre de aftosa sem vacinação".



Foto: SEPAF/MS — Secretaria de Estado de Produção e Agricultura Familiar

DIRETOR Valter Vanzella, juntamente com os coordenadores do encontro, o Secretário de Produção e Agricultura Familiar do Mato Grosso do Sul, Fernando Lamas, e o Secretário de Agricultura e do Abastecimento do Paraná, Norberto Ortigara.

Frimesa destaque no varejo do Amapá

A Frimesa recebeu o título de Fornecedor Destaque 2016, pela Associação Paraense de Supermercados – Aspas.

O Gerente Nacional de Vendas, Carlos Roberto Martins, e o Gerente de Vendas, Vanderlei José Centenaro, estiveram na Sede Campestre da Assembleia Paraense, recebendo a honraria, em 03 de Dezembro.

O reconhecimento é fruto do trabalho e do serviço para levar produtos da marca Frimesa, desenvolvido na região Norte do Brasil.



Campanha de marketing

*Campanha **acarnequeomundoprefere** nas mídias sociais amplia a visibilidade da marca e leva informações sobre a carne suína. Receitas está entre os conteúdos mais buscados*

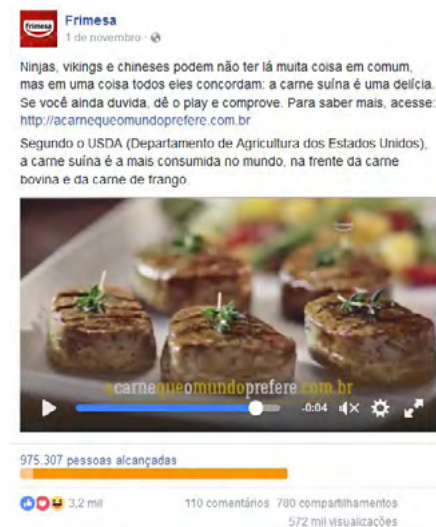
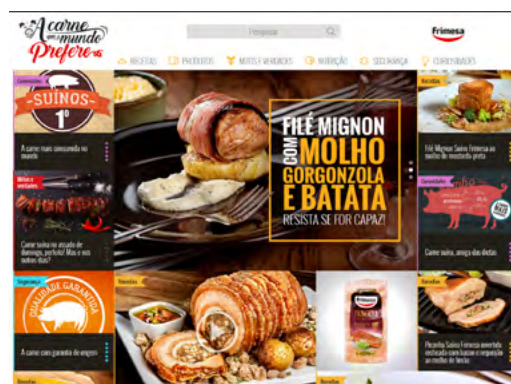


O lançamento da Campanha de Marketing da Frimesa, "A Carne que o Mundo Prefere", colocou a linha de carne suína e a marca Frimesa em grande destaque na mídia. O projeto envolveu ferramentas de comunicação do meio digital (internet) e offline (mídias tradicionais) com o propósito de levar informações sobre tudo o que envolve a carne suína, estimular o seu consumo no dia a dia e ampliar o conhecimento e valor da marca.

A estratégia de comunicação busca levar o consumidor para a plataforma de conteúdo www.acarnequeomundoprefere.com.br. Site que apresenta a carne suína de forma transparente, com muitas receitas, vídeos, mitos e verdades, segurança e nutrição.

Desde seu lançamento, em 16 de outubro, os resultados da mídia digital chamam a atenção. Os três filmes da campanha — ninja, viking e o chinês — tiveram grande visibilidade na internet, somando cinco milhões de impactos até o momento, com destaque para o chinês que obteve uma melhor performance. A fanpage da Frimesa no facebook obteve um crescimento de 269% em engajamento, com número de interações 30 vezes maior do que os demais posts. A Frimesa está com projeto no canal de receitas mais acessado do Brasil — Tudo Gostoso, que superou 1 milhão de impactos no mês, além de forte presença nas buscas do Google para conteúdo relacionado a assunto da campanha e receitas.

De acordo com a supervisora de Marketing, Elis D'Alessandro, as ações não são vistas apenas pelo público paranaense, mas por todo o Brasil. "O desafio agora é levar a campanha para São Paulo, a partir de março de 2017, e ampliar as ações nas mídias digitais para ampliar a visibilidade da marca em todo o mercado brasileiro".



Ministro da Agricultura, Blairo Maggi, visita a Frimesa

Com o propósito de conhecer o dia a dia do cooperativismo paranaense, o Ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Blairo Maggi, esteve de passagem pela região oeste e visitou as Cooperativas Frimesa e Lar, em 31 de outubro.

Na oportunidade os diretores da Frimesa, Valter Vanzella e Elias Zydek, juntamente com o diretor-presidente da Lar, Irineo da Costa Rodrigues, mostraram a dinâmica do processo produtivo de suínos além de discutir as necessidades do sistema. O Ministro também fez questão de fazer uma visita à indústria para acompanhar a estrutura de abate da Frimesa.

Para Maggi, os desafios enfrentados pelos produtores são a qualificação, o aumento da produtividade e os custos de produção. "Pro-



curamos fomentar, desenvolver e perceber as oportunidades dos produtores integrados e levar estes anseios a discussões relacionadas às cadeias produtoras".

Durante a passagem, o Ministro conversou com 700 produtores da região destacando o papel do campo no crescimento e geração de oportunidades para o Brasil.

Frimesa recebe Presidente da APRAS



Para discutir assuntos relacionados à APRAS – Associação Paranaense de Supermercados, o presidente da entidade e fundador e presidente da Rede Condor, Joanir Zonta, visitou a Frimesa em 11 de novembro.

Na oportunidade, foi firmada a participação da Frimesa na edição da Mercosuper 2017. A feira acontecerá em Curitiba em abril. De acordo com o Diretor-Presidente da Frimesa, Valter Vanzella, a parceria com o segmento é muito importante, afinal de contas, além da visibilidade essa é uma ponte entre a cooperativa e seus consumidores.

Banco do Brasil discute o cenário atual do agronegócio



Em novembro, os diretores da Frimesa, Valter Vanzella e Elias José Zydek, juntamente com a Gerente Financeira, Eliane Ferlin, receberam os superintendentes e Gerentes empresariais do Banco do Brasil.

O grupo, que apresentou a nova equipe de superintendência do Banco, foi formado pelo Superintendente Empresarial, Marcio Ferraro, os Gerentes Corporate, Fabio Machado e Alexandre Graebin, e pela Gerente de Relacionamento, Carla Krueger.

O tema do encontro foram as perspectivas relacionadas ao cenário agroindustrial, além do alinhamento dos negócios da Central para os próximos anos. De acordo com a Gerente Financeira da Frimesa, Eliane Ferlin, "reuniões assim são muito importantes, pois podemos apresentar nossas estratégias globais, além das questões macroeconômicas que influenciam no Agronegócio". ●

Comitiva chinesa prospecta parceria comercial



No início de outubro, dirigentes da Zhucheng, empresa situada na região sudeste da província de Shandong, China, visitaram a Frimesa para conhecer funcionamento da Unidade Industrial de Carnes. A visita da comitiva teve ainda como finalidade criar novas parcerias para exportação e comercialização dos produtos Frimesa.

De acordo com o gerente comercial da Frimesa, Mauro Kramer, a vinda dos dirigentes da empresa foi muito importante, pois assim "puderam conhecer a Cooperativa, saber mais sobre os padrões e também da qualidade da matéria-prima empregada".

A Zhucheng tem um vasto ramo de atuação concentrando diversas atividades como importação, revenda, distribuição e indústria de transformação para os mercados de Hong Kong, Macau e China. ●



Carne suína

Demanda fraca inibe aumento de preços

A pesar de que o final da temporada se aproxima e, historicamente, ocorre aumento na demanda por conta das festas de Natal e Ano Novo, neste ano estamos observando um mercado doméstico com movimento mais calmo do que deveria ser. Acreditamos que as razões para isso são a questão do desemprego e a falta de perspectiva com o futuro mais próximo, então as pessoas estão com medo do que pode ainda acontecer e menos propensas à gastança de fim de ano.

Num cenário com demanda interna reprimida é muito provável que não consigamos repassar aumento de preços como era costume nesta época do ano. Sempre conseguimos ajustar preços, principalmente no grupo de produtos processados, a fim de recuperar margens perdidas por aumentos de custos e despesas.

Nestas condições, a prioridade vai ser tentar colocar todos os estoques disponíveis na indústria, disponíveis ao varejo, isto é, precisamos vender e entregar tudo que for possível ainda dentro do ano, a fim de que possamos entrar no ano novo sem a pressão do estoque. É muito provável que a partir de janeiro tenhamos ainda menos demanda no mercado interno, o que vai pressionar os preços de venda para baixo, já que a oferta tende seguir a mesma.

Outro agravante é que a partir de agora, para o mercado externo também ocorre uma redução na demanda. Já podemos perceber em alguns itens queda nos preços em dólar para negócios futuros. Ocorre que mercados importantes para o Brasil já estão finalizando suas compras para o fim do ano. A China está quase abastecida e deve reduzir suas compras e embarques até a passagem do ano novo chinês. A Rússia também diminui muito suas compras e embarques até a passagem do inverno, durante o rigoroso inverno o mar congela e os navios não conseguem chegar em seus portos.

Como sempre acontecia todos os anos, havia uma boa expectativa quanto à realização de bons resultados no final deste ano, com aumento de preços em função do aumento da demanda. Mas diante do exposto esperamos terminar a temporada com o negócio de carnes equilibrado, sem grandes motivos para comemorar, mas cientes do compromisso que temos em manter a sustentabilidade da cadeia produtiva que sofreu muito com os altos custos de produção e que ainda atrapalham o desempenho do negócio como um todo. ●



Leite & Derivados

Oferta em alta mantém preços em baixa

O índice de captação de leite do CEPEA confirmou o avanço na oferta de leite em setembro em mais de 10%, como previsto. Embora o indicador para outubro já tenha demonstrado estabilidade, ainda está abaixo de outubro de 2015, em um pouco mais de 8%. Aparentemente o indicador de novembro não deve subir muito já que os preços de leite in natura no mercado spot sinalizaram leve alta. E, com o aumento dos preços de leite no mercado internacional mais o avanço da taxa de câmbio do dólar, já podemos notar uma redução significativa nas importações de leite no mês de outubro, e esta redução deve ser ainda maior no mês de novembro.

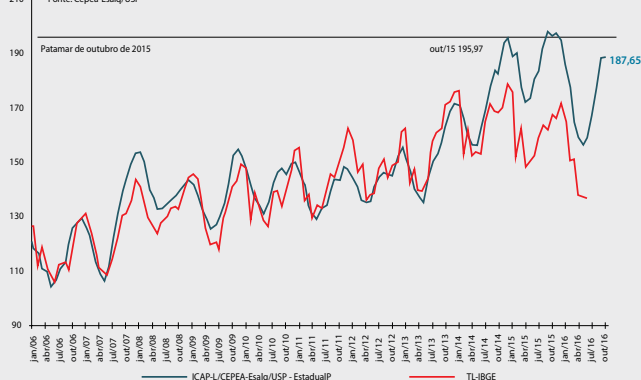
Considerando que a oferta possa se regular com a estabilização da produção mais a redução das importações, espera-se uma recuperação nos preços de venda, entendendo que o problema talvez não esteja somente na oferta, mas sim, principalmente na demanda. O que se percebe em muitas categorias de produtos lácteos é que o consumidor ainda está assustado com os preços praticados no varejo. Na média, os supermercados não repassaram a queda que houve em seus preços ao consumidor.

Claro que estão ocorrendo promoções em alguns itens como leite longa vida e leite condensado, que servem de chamariz ao consumidor, iludindo sua percepção quanto ao valor pago por outros derivados de leite como queijos e iogurtes. O que se percebe na indústria é a pressão do varejo por queda nos preços dos produtos lácteos em geral por conta da maior oferta, mas isso não está chegando ao consumidor mantendo assim inibida a alta na demanda. Preços de venda em baixa fazem pressão sobre a matéria-prima e aquelas indústrias que têm como produto principal, por exemplo, o leite longa vida, estão pagando ao produtor menos de R\$ 1,00 pelo litro de leite in natura.

Esperamos que esta situação passe logo; a fim de manter a condição do produtor ao menos equilibrada, nossa indústria abriu mão de suas margens demonstrando mais uma vez o compromisso de manter a sustentação da cadeia produtiva no sistema cooperativista. ●

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

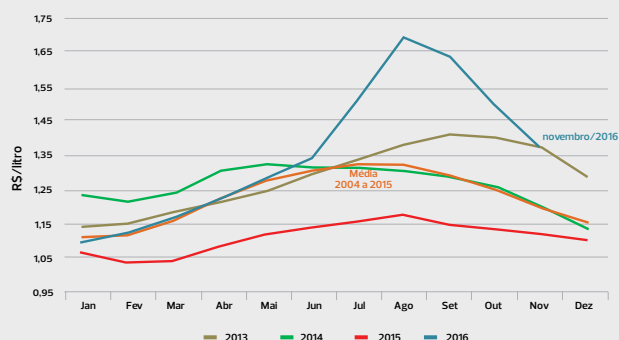
Fonte: Cepea-Esaly/USP



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

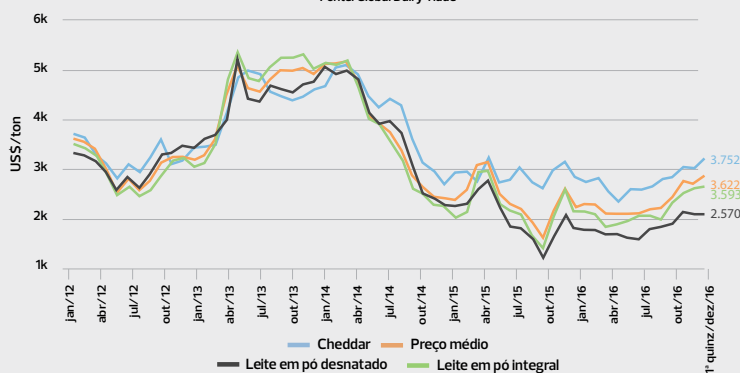
Valores Reais - R\$/Litro (Deflacionado pelo IGP-DI)

Fonte: CEPEA-ESALQ/USP



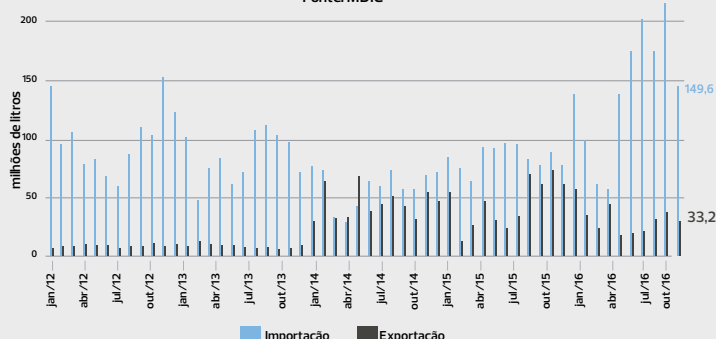
Preços no leilão GDT

Fonte: Global Dairy Trade



Exportações e importações em equivalente - leite

Fonte: MDIC



Tem gosto de amizade.

A LINHA DE HAMBÚRGUERES

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.

Novidades lácteas

Nova versão para a bebida sabor chocolate

Para quem cresceu saboreando o chocolate na caixinha, a Frimesa acaba de lançar uma novidade. Trata-se da bebida láctea sabor chocolate longa vida na opção 200ml com visual semelhante ao conceito da embalagem de 1 litro.

A novidade traz o sabor para jovens e adultos que reúne a combinação de um alimento nutritivo com praticidade, pode-se transportar na bolsa e recarregar as energias, onde quer que esteja. O alimento é enriquecido com vitaminas e nutrientes, além de ótima fonte de cálcio. São apenas 157 kcal por porção.

Combinação perfeita do leite + chocolate branco

A linha de sobremesas refrigeradas da Frimesa acaba de ganhar mais uma irresistível novidade. É a sobremesa láctea de chocolate branco, na versão bandeja, com duas unidades, embalagem com 200g. Extremamente cremosa e deliciosa, a novidade é prática. Vem pronta para comer, ideal para quando der aquela vontade de degustar algo bem saboroso.

O lançamento integra a linha de sobremesas que conta ainda com a sobremesa de chocolate e flan caramelo, todos nas mesmas versões de tamanho de embalagem. São produtos elaborados com matéria-prima de qualidade, além de serem ricos em proteínas e cálcio, possuem uma cremosidade característica.

ACHOCOLATADO FRIMESA 200ML:

obtido através de matéria-prima selecionada, o processo consta basicamente na mistura dos ingredientes e da ultrapasteurização pelo processo UHT (Ultra Alta Temperatura). Muito saboroso e nutritivo é também fonte de vitaminas A, D, B1, B2 e PP.



Novas opções

FRIMESA LANÇA
NOVOS PRODUTOS NA
LINHA ZERO LACTOSE

A família dos produtos Zero Lactose Frimesa vai receber dois novos integrantes: o Creme de Leite Zero Lactose, já disponível no mercado, e o Leite Condensado Zero Lactose, com lançamento previsto para o primeiro bimestre de 2017.

O creme de leite chega na opção longa vida em embalagem de 200g. O diferencial está na solução do produto: é para as pessoas intolerantes à lactose, com as mesmas características sensoriais e nutritivas do creme tradicional. Com o creme de leite Zero lactose Frimesa é possível desenvolver inúmeras receitas, entre doces ou salgados.

Já o leite condensado Zero Lactose, versão longa vida 395g, é de fácil digestão e pode acompanhar qualquer sobremesa ou estar no preparo de inúmeras sobremesas.

Os dois itens se somam ao leite longa vida e aos iogurtes compondo a linha de alimentos indicados para todos os níveis de intolerância à lactose.

A lactose é o principal açúcar encontrado no leite e seus derivados e, para ser digerida, necessita da presença da enzima lactase. Para se ter uma ideia, um bebê normalmente apresenta grande quantidade desta enzima no intestino para ajudá-lo na digestão do leite materno, mas ela é comumente reduzida após o desmame, o que pode dificultar a digestão da lactose com o avanço da idade. Para que pessoas com baixa produção de enzima lactase possam usufruir dos benefícios dos produtos lácteos, as indústrias, como a Frimesa, têm criado cada vez mais produtos na versão zero lactose.



Nova linha
**CORTES SUÍNOS
FRIMESA**

acarne
queomundo
prefere.com.br

Segundo o USDA (Departamento de Agricultura dos Estados Unidos), a carne suína é a mais consumida no mundo, na frente da carne bovina e da carne de frango.

Frimesa

Não é difícil entender por que o mundo prefere carne suína. Além da variedade de pratos que você pode preparar, ela também tem uma variedade de vantagens: saúde, praticidade e sabor. E a Frimesa tem a linha mais completa, com 12 cortes diferentes, para toda refeição ficar mais gostosa.





Crescer e agregar valor

Cooperativas investem na agroindustrialização, ampliam as atividades e dinamizam a economia. Na Frimesa, projeto na cadeia de suínos gera valor para o negócio, garante oportunidades para milhares de pessoas e desenvolve as comunidades

A ONU já reconheceu que as “cooperativas constroem um mundo melhor”, mas é no momento de adversidades que os princípios e valores que pautam a atuação do sistema há 160 anos se tornam ainda mais relevantes. Se na atual crise política e econômica no Brasil milhares de empresas dos mais diversos segmentos cortam investimentos e demitem funcionários para tentar sobreviver, o cooperativismo caminha na contratendência.

E, é no Paraná, que cooperativas agrícolas com modelo de gestão centrado na industrialização e na agregação de valor criam efeitos multiplicadores, capaz de promoverem a sustentação de produtores associados, dos trabalhadores e fazem prosperar economias regionais.

Com o produtor de suínos Fábio Modelski, de 23 anos e a auxiliar técnica Mariana Blasius Silvina,



para sustentar

de 22 anos, é assim. Eles moram na mesma cidade e não se conhecem, mas suas histórias se unem pelas oportunidades geradas pela cooperação.

Fábio é associado da Cooperativa Lar. Sua produção, de 1500 suínos por lote é entregue pontualmente para a Central Frimesa, três vezes ao ano. O terminador participa de um arranjo produtivo no qual recebe insumos, assistência técnica e ainda conta com uma estrutura industrial que produz e vende numa rede de varejo desenvolvida com marca posicionada.

"Somos suinocultores há 13 anos, mas apenas há três nos tornamos parceiros do sistema das Cooperativas Lar e Frimesa. Nesse pouco tempo melhoramos e muito a nossa renda. Depois da integração mais que dobramos a produção". O jovem produtor conta ainda que as orientações de como melhorar a produtividade, a certeza do

recebimento em dia, com um valor que garanta a sustentabilidade da atividade são fatores que motivam a crescer ainda mais.

Fábio faz parte de um grupo de 936 suinocultores integrados à Central Frimesa e suas cooperativas filiadas – Copagril, Lar, C.Vale, Copacol e Primato. 100% do suíno industrializado vem do sistema que, em 2016, respondeu por uma produção de quase dois milhões de suínos. Atuando na região oeste do Paraná, as cooperativas possuem um modelo compartilhado entre produtor, cooperativa filiada e a central, que prevê o princípio da equidade, ou seja, a uniformização dos resultados.

Esse fator ganha importância no cenário atual da suinocultura brasileira. Isso porque, além de enfrentar a recessão econômica e política do país, o setor se viu diante dos desafios relacionados ao aumento nas exportações de grãos,

a queda na produção de milho e a maior oferta de animais para o abate. Muitos produtores independentes tiveram dificuldades para manter suas atividades. Com a queda, o preço do quilo do suíno vivo no primeiro quadrimestre de 2016 passou de R\$ 3,17 para R\$ 2,73.

Já a Frimesa sustentou o sistema mantendo, praticamente o ano todo, R\$ 0,53 centavos a mais que a média do mercado pelo quilo do suíno vivo (veja gráfico abaixo). “É agregando valor, por meio da industrialização que mantemos as atividades de milhares de famílias no campo. O cooperativismo sustenta toda uma cadeia produtiva, pois é responsável por transformar grãos em carne. Nesse ciclo mantém negócios, famílias e comunidades”, compara o presidente da Frimesa, Valter Vanzella.

Uma análise na escala comprova que um alimento industrializado agrega quase dez vezes mais valor que as commodities. Na prática um quilo de grão (média soja e milho) é vendido a uma média de R\$ 1,73, já o produto final, vendido na forma de presunto ou linguiça, chega a uma média de R\$ 16,30. “A Frimesa consegue compartilhar os resultados porque na última década investiu nos processos industriais, na inovação de produtos e na comunicação da marca”, complementa o presidente. A campanha de marketing da Central, “a carne que mundo prefere” tem por meta estimular o consumo e levar para o consumidor informações sobre os benefícios da proteína.

“Temos uma visão de futuro de ampliar ainda mais a produção de suínos na região. Estamos projetando uma nova planta industrial com capacidade de abater mais 14.000 cabeças de suí-

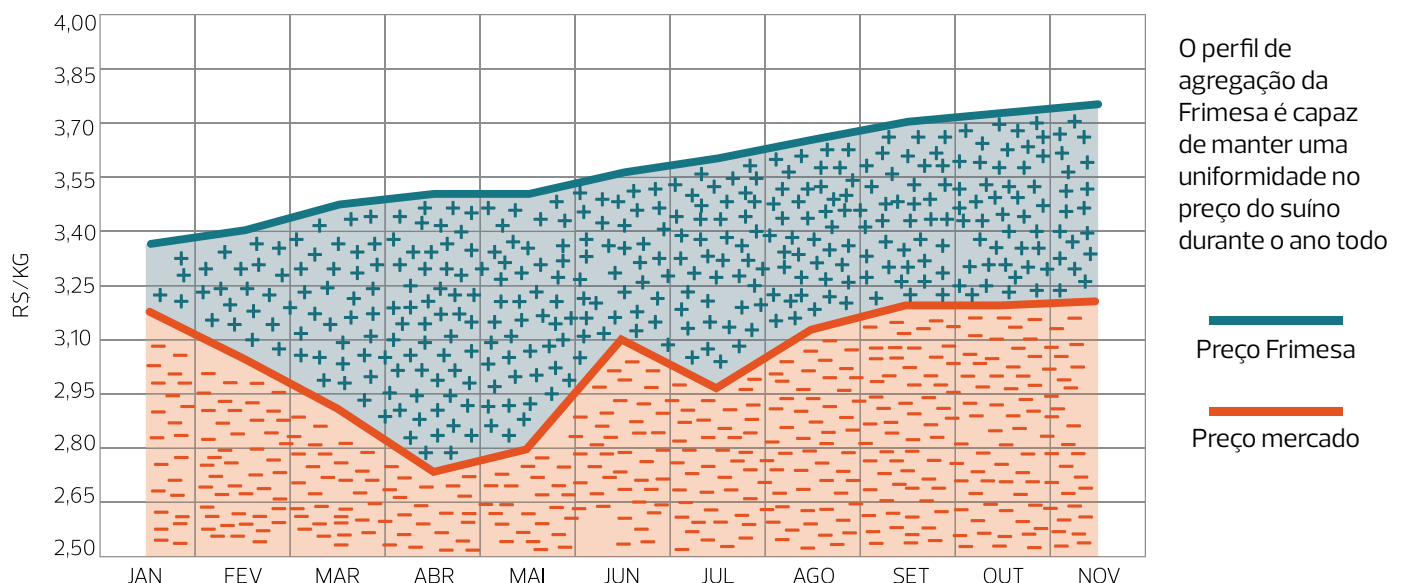
nos, triplicando o volume atual”. Vanzella afirma que no início de 2017 a Frimesa aumentará a industrialização em 1.400 animais por dia, através de uma planta arrendada em Marechal Cândido Rondon, para suprir as necessidades de crescimento até a conclusão do projeto.

Fábio e os pais, seu Henrique e dona Anilda Modelski, estão muito otimistas com os investimentos das cooperativas. Além da transformação na propriedade, o jovem produtor, que se formou em administração de empresas, está à frente da gestão da propriedade. “Hoje percebo a grande oportunidade que vivo. Tenho certeza que quero permanecer aqui, ajudando meus pais e dando continuidade ao trabalho iniciado há mais de uma década”.

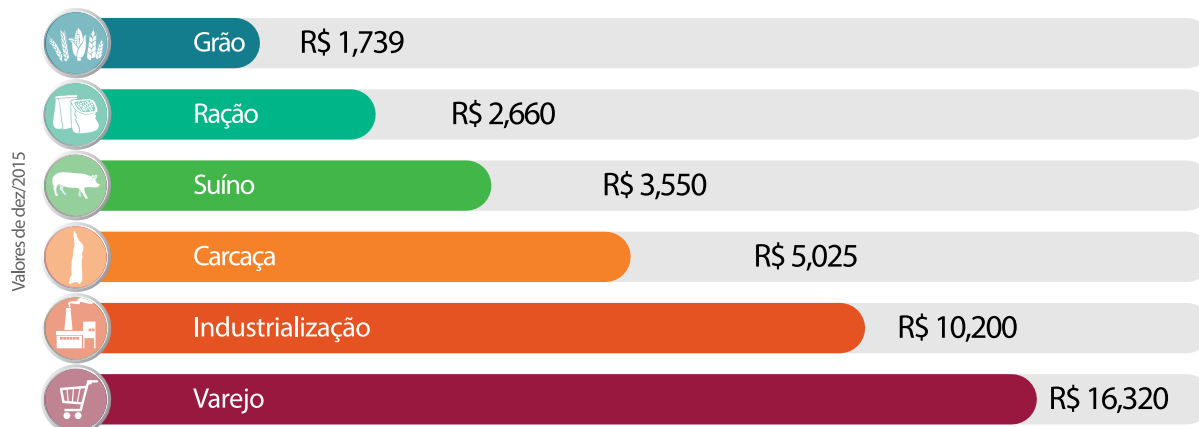
DA GRANJA À INDÚSTRIA Na outra ponta da cadeia produtiva está a colaboradora da Frimesa, Mariana Blasius Silvina. A jovem cursa Tecnologia em Alimentos e está de olho nas oportunidades. Iniciou na Frimesa em 2015, por meio de estágio. Quase um ano depois foi efetivada no setor de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação, P&DI. “Vi que aqui há muitas oportunidades de crescimento. Por isso decidi fazer a minha parte, estudar para conquistar meu espaço”, lembra Mariana.

A ideia valeu a pena. Para conquistar a vaga, Mariana participou de dois recrutamentos internos, concorrendo inclusive com pessoas já formadas. As áreas disputadas eram no próprio setor onde ela estagiava e o Controle de Qualidade. Para a sua surpresa, passou em ambos e assim pôde escolher a preferida. “Como já havia adquirido um certo conhecimento e também por

PREÇO MÉDIO DO SUÍNO



ESCALA DE VALOR NA CADEIA PRODUTIVA DE SUÍNOS



afinidade, optei pela área de pesquisa e desenvolvimento de embalagens".

Junto de Mariana, outras 6.500 pessoas trabalham diretamente na Frimesa, 70% das vagas ficam em Medianeira, sede da cooperativa e local do complexo industrial de carnes. Muitas pessoas da cidade estão ligadas às atividades da Frimesa, direta ou indiretamente. "Sinto orgulho de trabalhar aqui, um lugar onde famílias inteiras encontram seu sustento, e até mesmo um segundo lar", garante a colaboradora.

A história de Mariana se repetiu diversas e diversas vezes, para ser mais preciso, 1.511 vezes apenas neste ano. A cada carteira assinada e a cada oportunidade conquistada, mesmo com notícias de cenários adversos e turbulentos que se instauraram em 2016, a Frimesa continuou criando empregos e gerando alternativas de sustento para as pessoas.

Segundo a Gerente da Agência do Trabalhador de Medianeira, Clecy Gravina, cerca de 65% das oportunidades e vagas da Agência, vêm da Cooperativa. "A Frimesa é uma empresa imprescindível para a geração de emprego, tanto em Medianeira como na região, não só no que tange à geração de emprego, mas há todo um universo econômico e social envolvido, pois movimenta boa parte do comércio".

Com a ampliação das atividades industriais de carnes, no início, a empresa abrirá 200 vagas em Rondon. Sobre isso, a supervisora de Gestão de Pessoas, Elisa Fredo, explica que é algo extremamente positivo. "Mesmo com este cenário não muito favorável, continuará gerando empregos. Será muito positivo para a Frimesa, o município e a própria população".

POSIÇÃO DE DESTAQUE A geração de empregos e o desenvolvimento local podem facilmente ser medidos pelo índice criado pela Federação das Indústrias do Estado do Rio de Janeiro — o Índice

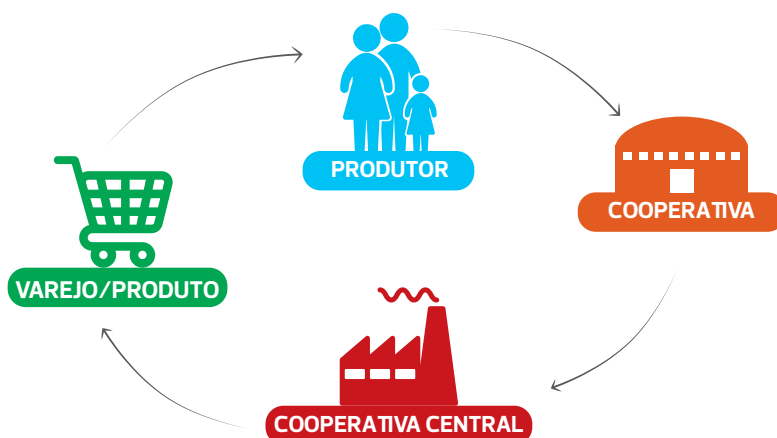
.....
No varejo, um alimento industrializado agrega quase dez vezes mais valor



PRODUTOR Fábio Modelski vê no cooperativismo a garantia da permanência no campo, aliando renda e oportunidades

CICLO DO COOPERATIVISMO

Até o produto industrializado chegar na casa do consumidor ele passa por uma cadeia de transformação. Esse modelo do sistema cooperativista com famílias produtoras, cooperativas filiadas e Central Frimesa, resulta num ciclo desenvolvimento para várias comunidades gerando valor e renda para seus integrantes.



.....
*Uma a cada quatro cidades
paranaenses tem uma
cooperativa como principal
empresa para o desenvolvimento.*
.....

Firjan. O estudo acompanha o desenvolvimento socioeconômico dos mais de cinco mil municípios brasileiros, em três áreas: saúde, educação, emprego e renda.

Medianeira ocupa a privilegiada 8ª posição no índice estadual, já em nível nacional, o município fica no 72º lugar. Para ter uma ideia do tamanho do salto, no levantamento anterior o município ocupava o 20º lugar, subindo 12 posições, o maior crescimento de todo o Paraná.

O crescimento foi graças à vertente de emprego e renda. Apenas nove municípios (2,3%, do total) do Paraná alcançaram o índice mais alto do levantamento. Dentre todos os 399 municípios, Medianeira foi a segunda melhor colocada, apenas atrás de Francisco Beltrão.

O reflexo do desenvolvimento econômico das empresas e da Frimesa, maior indústria do município, traz também consequências sociais. Somente no ano passado, os indicadores sociais e ambientais, doações, tributos e encargos gerados pela Frimesa, ultrapassaram os R\$ 320 milhões, cerca de 32% superior ao ano anterior.

Em relação aos valores repassados aos colaboradores, somando salários, ações para o bem-estar social, saúde, participação nos resultados e os recursos para capacitação e desenvolvimento profissional, totalizaram R\$ 215,76 milhões.

Os medianeirenses têm ainda o benefício de viver na melhor cidade entre os municípios pa-

COOPERATIVISMO PARANAENSE

Fonte: OCEPAR

O Paraná é um exemplo para o cooperativismo de todo o país, e os números confirmam. As mais de 200 cooperativas espalhadas pelo estado são responsáveis por um faturamento que, em 2016, ultrapassará a casa dos R\$70 bilhões.



paranaenses de pequeno porte, em nível nacional ocupa a 9ª posição. A constatação é do ranking "As Melhores Cidades do Brasil 2015", um levantamento da Revista Isto É, em parceria com a consultoria Austin Rating. O estudo é inédito e mapeou o nível socioeconômico dos 5.565 municípios brasileiros. O título é resultado de uma soma de vários itens, como qualidade de vida, saúde e indicadores econômicos.

Os dados mostram que o sistema cooperativista é o grande indutor do desenvolvimento e da geração de empregos de Medianeira. Nesse contexto a Central Frimesa é a maior geradora de empregos e de desenvolvimento. Além disso, a indústria de transformação agrega valor às matérias-primas, formando um círculo virtuoso na economia local.

Para Vanzella, o progresso presente mostra o efeito multiplicador do empreendimento. "Deve-se acrescentar que os resultados relatados são reflexos do campo. A atuação das cooperativas no setor agropecuário tornou-se a mola propulsora do desenvolvimento das comunidades e fez valer a frase de que onde o sistema está inserido há empregos, distribuição de renda e prosperidade".

ESTADO COOPERATIVISTA Esse dinamismo também pode ser comprovado em outras regiões de atuação das cooperativas paranaenses. O Paraná é uma grande potência no setor. Com suas 221 cooperativas, o sistema estima gerar, em 2016, mais de R\$70 bilhões de faturamento.

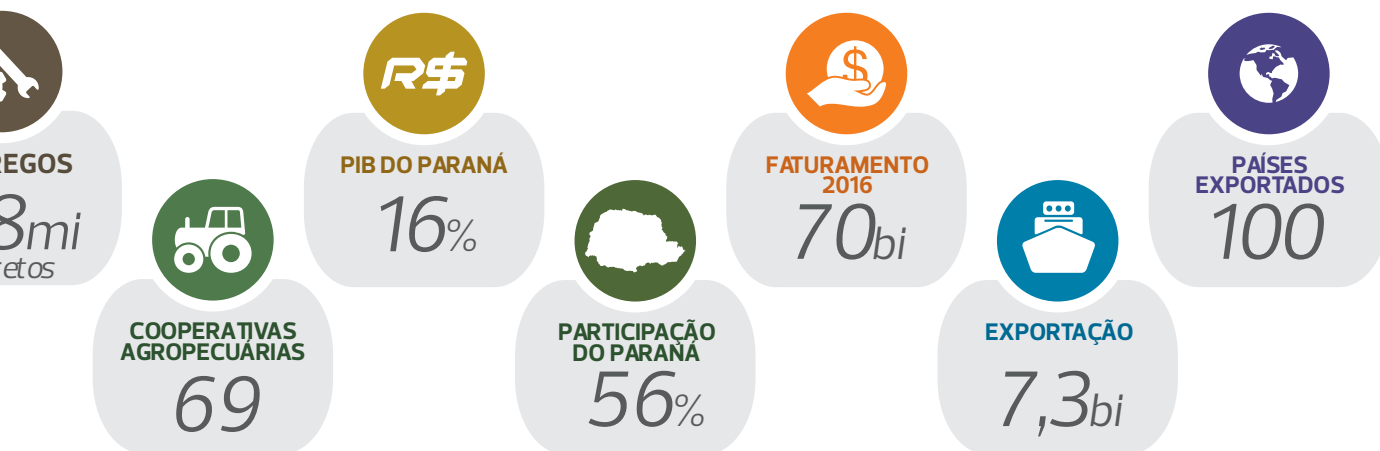
O grande destaque fica por conta do número de pessoas envolvidas, se somados os cooperados e os empregos diretos e indiretos, gerados pelo sistema, são mais de quatro milhões de pessoas. Segundo a última estimativa do IBGE, em julho de 2016, o Paraná conta com uma população de 11.242.270 pessoas, ou seja, praticamente uma a cada três pessoas está ligada ao cooperativismo.



COLABORADORA Mariana Blasius faz parte do time de 1.512 pessoas que conquistaram uma oportunidade de trabalho na Unidade Industrial de Medianeira

De toda a produção agropecuária do Paraná, 56% fica por conta de cooperativas. Parece algo pequeno, mas se for visto que o setor agropecuário conta com apenas 69 cooperativas em todo o estado, os números ganham uma nova dimensão.

E não é para menos, de acordo com informações do IPARDES, (Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico Social) e do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), o PIB paranaense se tornou o quarto maior do Brasil, em 2015. Com um resultado de R\$ 332,83 bilhões, ficou atrás apenas de São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais. Grande parte do crescimento é reflexo dos investimentos no agronegócio.



A CARNE QUE
O MUNDO PREFERE.
ATÉ NO POLO NORTE.



FACEBOOK.COM/FRIMESAOFICIAL

*A linha Festa Frimesa deixa sua ceia uma
delícia sem prender você na cozinha.*

*São três cortes nobres de carne suína já
temperados, prontos para descongelar e assar.*

*Não tem erro. A carne que o mundo prefere
também vai ser a preferida no seu Natal.*



ACARNEQUEOMUNDOPREFERE.COM.BR

Dicas e delícias com carne suína para o dia a dia.

Segundo o USDA (Departamento de Agricultura dos Estados Unidos), a carne suína é a mais consumida no mundo, na frente da carne bovina e da carne de frango.



Frimesa no meu restaurante

PLÍNIO, além das tarefas diárias, ainda cria receitas nas horas de folga.

“
A cozinha me
levou para
vários lugares
e hoje eu levo
ela comigo”

Entre a
faca e o rolo

PARA O GASTRÓLOGO E COLABORADOR DA FRIMESA, PLÍNIO MONTEIRO, COZINHAR É BUSCAR FAZER TODOS OS DIAS O MELHOR PELOS OUTROS

Sabe aquelas pessoas que já nascem com dons, seja para a música, escrita, matemática, pintura ou algum esporte? Pois é, também existe quem nasce com o dom da cozinha e Plínio Monteiro é um destes casos. O gosto pela culinária surgiu antes mesmo de nascer, ainda na barriga da mãe. O motivo era simples, o trabalho dos pais, Paulo e Neusa, girava em torno de uma cozinha onde produziam e vendiam queijos, pães, doces e panetones para complementar a renda.

Morador de Araraquara, interior de São Paulo, Plínio cresceu em meio às panelas, massas, utensílios, temperos e receitas de família. Com o tempo começou a ajudar os pais nas atividades da cozinha. Ele recorda que os doces eram suas receitas preferidas e logo, aos 10 anos, já produzia suas próprias goiabadas. "Na nossa propriedade havia vários pés, por isso eu aproveitava e fazia todo o trabalho, desde pegar as goiabas até embalar elas em pequenos embrulhos, para depois presentear os familiares e conhecidos. Acho que foi aí que passei a gostar ainda mais da gastronomia".

Hoje Plínio carrega, por meio de tatuagens, essa conexão com a gastronomia. "A cozinha me levou para vários lugares e hoje eu levo ela comigo. A faca e o rolo de massa são homenagens às minhas origens e ao meu próprio trabalho. Cresci em meio à culinária italiana, por isso do rolo, herança de minha avó. Já a faca representa os utensílios que eu utilizo no meu dia a dia, quando estou trabalhando, elas são extensões do meu próprio corpo".

PRIMEIRAS RECEITAS Claro que o gosto pela culinária só cresceu com o passar dos anos. Aos 17 começou a trabalhar fora, onde passou por redes de fastfood. Tempos depois, Plínio decidiu abandonar seu trabalho para se dedicar somente à cozinha. Com receitas simples, como paçoca e tomate seco, ele passou a tirar seu sustento na mesma cozinha que os pais. Dona Neusa logo apoiou o filho, mas o pai de Plínio o desafiou, perguntou se ele seria capaz de se sustentar daquela forma. Todo confiante garantiu que só saberia se tentasse, e foi isso que ele fez.

LEVADO PELA COZINHA O gosto pela culinária fez Plínio começar a buscar novos horizontes. Em 2011, se mudou para Cascavel, no Oeste Paranaense, onde passou a cursar Gastronomia. Já

em 2015 passou no curso de Tecnologia em Alimentos, em Medianeira.

Em pouco tempo passou a buscar novas oportunidades e assim surgiu a Frimesa. "Já conhecia os produtos, mas não sabia que em Medianeira ficava a maior das unidades industriais, percebi que aí havia uma chance de mostrar meu trabalho".

TROCA DE EXPERIÊNCIAS Plínio entrou para o restaurante Frimesa onde passou a auxiliar nas atividades. O começo foi simples, ajudando a lavar saladas. Aos poucos, foi conquistando a confiança da equipe, crescendo e ganhando espaço enquanto colaborador. Hoje o gastrônomo faz parte da equipe do restaurante Frimesa onde auxilia em praticamente todas as áreas da cozinha.

Uma de suas características principais, o cuidado na hora do preparo dos pratos, pode ser vista através das saborosas torres de frios. Sempre unindo receitas consagradas com um toque Frimesa, Plínio cria novos pratos a cada nova oportunidade de mostrar seu trabalho.

Receita do Chef

Endívia com creme de gorgonzola, nozes e uva

Plínio Monteiro

INGREDIENTES: 100 g de Nata Frimesa; 100 g de nozes em pedaço; 80 g de Gorgonzola Frimesa picado; 15 Folhas de endívia; 8 uvas rubi; 1 colher de sopa de aceto balsâmico; $\frac{1}{2}$ colher de sopa de mel.

MODO DE PREPARO: Num recipiente misture o gorgonzola, o mel, o aceto, a nata e reserve. Corte as uvas ao meio e tire os caroços. Com o auxílio de duas colheres coloque o creme de gorgonzola na parte superior e no centro da folha de endívia finalizando com uma metade de uva em uma das extremidades do creme e um pedaço de nozes na outra extremidade.





Jogurtes Frimesa

Delicie-se com
toda a cremosidade
do iogurte
camadas ou com
pedaços de frutas

 Frimesaoficial
WWW.FRIMESA.COM.BR



Qualidade certificada

FRIMESA OBTÉM CERTIFICAÇÃO INTERNACIONAL DE QUALIDADE NAS UNIDADES INDUSTRIAIS DE MEDIANEIRA, MATELÂNDIA E MARECHAL CÂNDIDO RONDON

Uma das estratégias praticadas pelas organizações como um diferencial competitivo perante os cenários mercadológicos atuais é a certificação das plantas nos sistemas de qualidade e segurança de alimentos.

Tais certificações têm como objetivo demonstrar a habilidade da organização em controlar os perigos e riscos em todas as fases da fabricação de alimentos e fornecer produtos finais seguros, que atendam aos requisitos dos clientes bem como aos requisitos regulamentares.

A implantação de sistemas de segurança de alimentos traz vantagens à imagem da empresa junto aos clientes na demonstração da garantia da qualidade dos produtos e no compromisso constante em melhoria contínua, estabelecendo, desta forma, um diferencial estratégico no mercado que atua.

Esse ano a Frimesa cumpriu sua meta de qualidade certificando suas 3 maiores unidades fabris: Medianeira, Marechal Cândido Rondon e Matelândia. As 3 unidades foram aprovadas com louvor no Programa de Certificação IFS Global Markets. As auditorias ocorreram entre maio e agosto e o percentual de conformidade alcançado foi superior a 94%, nas 3 plantas.

Essa certificação está tornando-se rapidamente como uma boa prática reconhecida pela indústria. As organizações auditadas e certifica-

das por esse meio ampliam seus escopos e chances de serem fornecedores escolhidos por varejistas e/ou fabricantes de todo o mundo.

CERTIFICAÇÃO INTERNACIONAL O Padrão Internacional para Alimentos, IFS, possui foco em qualidade, bem como segurança de alimentos 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.

De acordo com a Supervisora do Departamento de Segurança de Alimentos e Ambiental, Karem De Luca Paz, com o mercado atual, a qualidade não deve ser vista como um diferencial, é uma necessidade e um requisito básico. "Buscamos melhorar continuamente nosso desempenho e, como consequência, nos tornarmos referência nacional em qualidade de alimentos. Estas certificações são a prova de que estamos no caminho certo".



De olho na lei

Setor Regulatório busca acompanhar as constantes mudanças nas legislações referentes à rotulagem de embalagens

Entre as áreas que fazem parte do Departamento de P&DI (Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação), está o setor de Regulatório & Legislação, responsável pelo atendimento das leis que regulamentam as informações obrigatórias na rotulagem dos alimentos.

Toda indústria de alimentos deve cumprir a legislação vigente aplicada aos seus produtos e é nessa parte que entra a área de assuntos Regulatórios, cujas funções consistem, principalmente, em acompanhar as novas legislações e consultas públicas relacionadas a embalagens. Faz parte ainda das tarefas fomentar a discussão com as equipes de Desenvolvimento de Produtos e Segurança de Alimentos.

Uma das funções da embalagem é estampar cores atrativas e informações que a tornem um poderoso veículo de comunicação entre o produtor, o produto e o consumidor final.

Os rótulos informam as características e propriedades nutricionais do produto que consumimos. A área Regulatória busca identificar e avaliar as informações da rotulagem, se estão de acordo com as legislações vigentes, para que o consumidor tenha acesso a todas as informações de forma clara e precisa.

De acordo com a assistente técnica do setor Regulatório, Catiucia Giraldo, o controle dessas legislações é realizado por meio de órgãos nacionais. "O Ministério da Saúde, por meio da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), o Ministério da Agricultura e o INMETRO, regulamentam as leis voltadas à produção de alimentos por intermédio de resoluções, regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos e instruções normativas, entre outros".

NA PRÁTICA A assistente técnica do setor Regulatório, Edite Girardi, ressalta que 2016 foi um ano marcado pelas alterações resultantes da Resolução da Diretoria Colegiada, nº26 de 2015, da ANVISA. Nela foram dispostos os temas sobre "os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares".

Todas as empresas produtoras de alimentos tiveram prazo para atendimento dos requisitos. O prazo, de 12 meses a contar da data da publicação, se encerrou no início de julho deste ano.

"Essa legislação impactou na alteração de 100% das embalagens da área de leites da Frimesa, com inclusão da frase "Alérgicos: contém leite", devido ao leite ser considerado um alergênico. Houve ainda a alteração de todas as embalagens dos produtos industrializados na área de carnes, devido a adição das proteínas de soja".



Cuidados à flor da pele

Em dezembro inicia a estação mais quente do ano, para isso alguns cuidados relacionados à saúde devem fazer parte do dia a dia

Verão costuma ser sinônimo de sol, calor, piscina, praia, férias, festa e muita diversão. Durante essa época do ano, inúmeras pessoas costumam aproveitar para passear, ir para a praia, praticar esportes e até mesmo para tomar um sol.

Para que as pessoas aproveitem o verão da melhor forma possível, é necessário seguir alguns cuidados com o corpo e a saúde: estar sempre hidratado, nunca esquecer do protetor solar e manter uma alimentação leve, sem comidas muito gordurosas, estão entre os mais importantes.

Muitas vezes as pessoas não levam a sério estes cuidados, o resultado são desidratações, queimaduras decorrentes do sol e até mesmo desmaios. Imprevistos assim podem atrapalhar o divertimento e o lazer próprios desta época do ano.

É importante lembrar que as pessoas devem ter muito cuidado com o sol. Com algumas dicas simples, a proteção com a saúde e os cuidados com a pele ficam muito mais fáceis. Assim, as pessoas não precisam deixar de curtir o verão por causa dos imprevistos.

Para se evitar os problemas relacionados ao sol a regra é clara, evitar o sol entre as 10h e 16h, afinal de contas neste horário a incidência do sol é maior. É claro que nem sempre é possível evitar, então sempre que sair ao sol, principalmente neste horário, use filtro solar.

O filtro é um item essencial durante o verão e, segundo especialistas em dermatologia, além de evitar as queimaduras de pele, previne outros fatores como o envelhecimento e até mesmo o câncer de pele.

Além dos cuidados com a pele, durante o verão é importante cuidar com a alimentação, sempre buscando comidas mais leves, como saladas e frutas. É necessário tomar todos os dias, ao menos dois litros de água, evitando deixar o corpo desidratado. ●



GESTÃO DE PESSOAS INFORMA

Portal do Colaborador

Em funcionamento desde 2014, o Portal é um importante veículo de comunicação para os colaboradores. Possibilita o fácil acesso aos programas, benefícios e ações das mais diversas áreas, recrutamentos internos, novidades consultas ao cartão ponto e um campo onde podem justificar as marcações do cartão ponto, além de deixar mensagens.

<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%.

13º Salário

A expectativa de um Natal mais festivo é precedida de um benefício, o 13º salário, equivalente a um salário a mais, pago anualmente pelas empresas. A remuneração adicional – instituída pela lei 4.090, de 13 de julho de 1962 – pode ser feita em até duas parcelas.

A primeira deve ser quitada até 30 de novembro e a segunda até 20 de dezembro. Como acontece com o salário, o valor do 13º salário também sofre descontos que incluem INSS e Imposto de Renda.

O 13º salário corresponde a 1/12 da remuneração por mês trabalhado ou fração igual ou superior a 15 dias trabalhados.

Reforço na prevenção

SEGUNDA TURMA DE BOMBEIROS CIVIS, DAS COOPERATIVAS FRIMESA E LAR, SE FORMA EM SOLENIDADE REALIZADA EM NOVEMBRO

Em solenidade realizada em 16 de novembro, aconteceu a formatura da segunda turma do Curso de Bombeiros Civis. O evento, realizado em parceria com a cooperativa Lar, reuniu familiares e amigos dos colaboradores que concluíram o curso.

O treinamento teve uma duração de cinco semanas e contou com a participação de 22 colaboradores das unidades de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon. Ao todo foram 210 horas de curso, realizadas entre outubro e novembro, promovida em parceria com o Sescop.

Durante o decorrer do treinamento, os colaboradores tiveram aulas teóricas e práticas, nas áreas de combate e prevenção de incêndios. Ainda foram apresentadas questões como os cuidados necessários nos atendimentos pré-hospitalares, tanto nos casos de resgate como salvamentos.

A mais nova turma formada agora está capacitada a auxiliar em resgates de acidentes, ações de apoio em incêndios e em outras atividades que busquem preservar a vida. Os novos brigadistas passarão a contribuir no atendimento das unidades industriais, atuando nas ações de primeiros socorros.

De acordo com o Engenheiro de Segurança do Trabalho, Itamar Cassol, esta formatura é muito importante. "Assim garantimos que a Frimesa fique alerta e preparada diante de possíveis situações emergenciais. Os novos brigadistas ainda estão aptos a resolver questões preventivas relacionadas às unidades Industriais. O destaque final fica por conta da parceria com a Cooperativa Lar"●



DURANTE o treinamento, os colaboradores tiveram instruções militares



FORMATURA reuniu colaboradores das cooperativas Frimesa e Lar



VANZELLA fazendo a entrega da premiação para a oradora, Daniele Ebertz



AÇÕES nos setores marcaram a comemoração do Dia Nacional do Livro

Universo de letras

Frimesa realiza a Semana do Livro e traz atividades de descontração e reflexão para os colaboradores

A leitura tem o poder de transportar as pessoas a novos mundos, novas realidades, lugares históricos do passado e até mesmo para o futuro. Ler é tão importante que, há mais de dois séculos, possui inclusive uma data comemorativa, 29 de outubro. A data remete à fundação da Biblioteca Nacional, no Rio de Janeiro, em 1810.

Pensando nisso a Frimesa realizou a Semana do Livro, com diversas ações de divulgação e incentivo à leitura. Através da parceria com o Sesi Cultura, por meio da Lei Rouanet, foram ainda recebidos 200 livros para o acervo da Biblioteca Frimesa.

Na data também comemorou-se o aniversário de dois anos da Biblioteca. O espaço busca incentivar a leitura, não apenas por parte dos colaboradores, mas também de familiares.

Romances, best-sellers, religião, ciências sociais, economia, filosofia, política e artes, além é claro, de literaturas nacionais e estrangeiras, hoje a biblioteca conta com um acervo de mais de 1.000 livros e é resultado de uma campanha de doação.

"É um espaço muito especial para a Frimesa, pois é um benefício para todos e que foi feito com a ajuda dos próprios colaboradores", explica a Gerente de Gestão de Pessoas, Elisa Fredo.



APRESENTAÇÕES mostraram, de forma lúdica, a importância da leitura, aos colaboradores



LEITOR destaque, Raul de Oliveira, do Túnel de Congelamento de Miúdos - Noturno, foi o colaborador que mais pegou livros da Biblioteca.

GENTE QUE

NOVEMBRO

05 anos

Medianeira	Seção
Admilson Gomes Luiz	Expedição 3ºT
Angelica Mahl	Desossa
Angelita Froes	Emb. Indust.
Carine Decker	CQ
Debora Dos Santos	P&DI
Edina Athaydes	Desossa 3ºT
Elder de Oliveira	Desossa
Emili C. Braga	T.I.
Ivone Rheimann	SIF 3ºT
Jairo Rocha	Desossa 3ºT
José Da Silva	Emb. Toscana 3ºT
Marciel Neves	Sala de Máquinas
Marcos Dos Santos	Expedição 1ºT
Maria Da Silva	Desossa 3ºT
Omar Pereira	Emb. Congelados
Patricia Mayer	Emb. Defumados
Pedralina Acordi	Desossa 3ºT
Robeilton De Sena	Vendas
Tatiane Heck	Desossa
Vilma Teixeira	Emb. Cong. 3ºT
Matelândia	Seção
Andrea Simões	log. Garrafa
Fabiola Da Rosa	logurte Copo
Curitiba	Seção
Angela Cruz	Vendas
Itajaí	Seção
Valdirene Budniak	Vendas
Porto Alegre	Seção
Eduardo Moura	Transporte
Pinhais	Seção
Antonio Carlos Alves	Faturamento
Julio Cesar Soares	Faturamento
Rio de Janeiro	Seção
Camila Rodrigues	Vendas
Sheila Bento	Vendas

10 anos

Medianeira	Seção
Antonio Girardi	Expedição 3ºT
Claudimar Vicenzi	OPM
Gilson Bispo	Obra
Maria Severo	Maturados
Sueli Maurer	Emb. Ind. 3ºT
Curitiba	Seção
Cleusa Aparecida Pereira	Vendas
Patricia De Lima	Vendas
Marechal Cândido Rondon	Seção
Luiz Nogueira	Leite UHT

15 anos

Medianeira	Seção
Andre Loewestein	Manutenção
Fernando Braz	Prep. Massas 3ºT
São Paulo	Seção
Antonio Soria Filho	Vendas
Capanema	Seção
Clair Benatti	Administrativo

DEZEMBRO

05 anos

Medianeira	Seção
Adenilson Bender	Custos
Andre Luis Honorio	Desossa 3ºT
Cesar de Oliveira	Mecânica Geral
Claci Mallmann	Desossa 3ºT
Claudeci Dos Santos	Desossa 3ºT
Claudete Spengler	Fatiados
Cleusa Tressi	Desossa Cabeça
Cristiane Berlanda	P&DI
Diego De Sá	FIME
Diego Sanabria	Emb. Cong. 3ºT
Eliene Marins	Abate
Emilia Benites	Higiene Interna
Evanildo Da Silva	Transporte
Fatima Dal Piva	Mortadelas
José de Souza	Higiene Interna
Lenir De Oliveira	Desossa 3ºT
Lidiane De Lima	Expedição 3ºT
Luciana De Freitas	Desossa
Lucineia Magalhães	Emb. Toscana
Neiva Gayardo	Emb. Industr.
Neusa Barbosa	Desossa 3ºT
Poliana Linhares	Desossa
Rodrigo Da Silva	Elétrica
Rosa De Bairros	Emb. Industr.
Rosângela Gonçalves	Higiene
Roselaine Schwenk	Desossa
Sandra Paulino	Emb. Toscana
Vitor Hugo Simonatto	Engenharia
Wiliam Gloger	Mecânica Geral
Marechal Cândido Rondon	Seção
Claudete Pinatti	Doce de Leite
Apucarana	Seção
Claudineia Alves	Vendas
Fabricia Azevedo	Vendas
Fernanda Dos Santos	Vendas
Jandson De Campo	Vendas
Suellen Aparecido	Vendas
Aurora	Seção
Leandro Knopf	Administrativo
Rafael Sebold	Manutenção

10 anos

Medianeira	Seção
Edineia Persch	Abate
Edson Witcel	Desossa
Lauri Da Costa	Desossa
Nelson Gehlen	Obras
Ricardo Remboski	Expedição 2ºT
Apucarana	Seção
Gerson De Lima	Logística

Faz a Nossa História

Colaboradores
homenageados pelo
tempo de serviço
dedicado à Frimesa

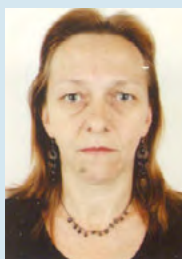
Quer fazer parte dessa história?

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.



CARLOS ALBERTO CALLEGARI
T.I.
Medianeira
35 anos em Novembro



CLAUDETE WIEBELLING
Higiene Interna
Medianeira
30 anos em Novembro



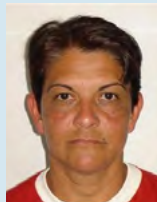
CARLOS DAI PRA
Manutenção
Medianeira
20 anos em Novembro



INÁCIO CARNIEL
Contábil
Cidade
35 anos em Novembro



ALBERTO DIDONE
Preparo Massas
Medianeira
25 anos em Novembro



ROSANI DE OLIVEIRA
Fatiados Cortes
Medianeira
25 anos em Novembro



SEBASTIÃO ALVES
Emb. Toscana 3ºT
Medianeira
25 anos em Novembro

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.



OUTUBRO

NOVEMBRO

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			30

03 a 06 **OPERADOR DE TRANSPALETEIRA**
Para habilitar novos colaboradores a operarem maquinários, o curso foi realizado nas unidades industriais de Medianeira e Marechal Cândido Rondon. Os cursos contaram com 30 participantes e tiveram, ao todo, uma duração de 24 horas.

04 e 11 **FORMAÇÃO DE LIDERANÇAS**
16 colaboradores participaram do treinamento que ensina o verdadeiro significado de ser um líder, além de algumas funções das lideranças. O curso, realizado em Medianeira, teve uma duração de 40 horas.

10, 24 31/10 e 07/11 **CONFERENTE DE CARGAS**
Como forma de proporcionar aos participantes conhecimentos básicos sobre a atividade, como identificação, manuseio, conferência, arrumação, acondicionamento e simbologia da carga, foi ministrado um curso para 15 colaboradores. O treinamento teve uma duração de 12 horas e foi realizado em Medianeira.

20 e 21 **BRIGADA DE EMERGÊNCIA**
20 colaboradores passaram por um treinamento sobre os conhecimentos básicos de primeiros socorros e prevenção, além dos cuidados voltados ao ambiente de trabalho. O curso, realizado em Marechal Cândido Rondon, totalizou 16 horas.

20 e 21 **MANUTENÇÃO DE MOTORREDUTORES**
O curso, voltado às áreas de Operação e Manutenção Industriais, foi realizado na Unidade Industrial de Medianeira. O treinamento foi ministrado para cinco colaboradores e teve uma duração de 16 horas.

24 a 26 **OPERADOR DE EMPILHADEIRA**
Para capacitar os operadores de empilhadeira foi ministrado, em Marechal Cândido Rondon, um treinamento para 15 colaboradores. O curso, com duração de 20 horas, apresentou diversos temas relacionados.

03 e 04 **COMUNICAÇÃO E FEEDBACK**
25 colaboradores participaram do treinamento de retroalimentação de informações, que teve 16 horas de duração. O curso foi realizado na unidade de Medianeira.

10 **INSTRUTORES DE TRABALHO EM ALTURA**
O curso que capacita novos instrutores para trabalho em altura foi realizado na Unidade Industrial de Medianeira. O treinamento teve uma carga de oito horas e foi ministrado para 12 colaboradores.

10 e 11 **PARAMETRIZAÇÃO DE CONVERSORES DE FREQUÊNCIA**
Seis colaboradores da Unidade Industrial de Medianeira participaram de um treinamento que totalizou 16 horas. O curso buscou aprofundar o controle realizado pelas áreas de manutenção e operação industrial.

11, 16 e 28 **NR-35**
Os treinamentos da norma regulamentadora em segurança no trabalho em altura reuniram 50 colaboradores da unidade de Medianeira. Os treinamentos tiveram, ao todo, 24 horas de duração.

17 **SEGURANÇA DIGITAL**
O treinamento em Segurança Digital trabalhou a questão das ferramentas de proteção e segurança, além de apresentar os métodos para proteger as máquinas conectadas à internet. O curso, realizado em Medianeira, contou com a participação de 21 colaboradores.

21 e 22 **NR-10**
A Norma Regulamentadora de Segurança em Instalações e Serviços com Eletricidade foi tema de um curso de reciclagem, realizado em Medianeira. 12 colaboradores participaram do treinamento que teve 16 horas de duração.

30 **PPR**
No Programa de Proteção Respiratória foram apresentados os principais tópicos sobre o tema, além de conceitos técnicos e curiosidades sobre os equipamentos. Ao todo 26 colaboradores participaram do treinamento que teve uma duração de oito horas.

Receitas para coleccionar



Receitas para colecionar

Coxão Mole Suíno com Legumes

INGREDIENTES: Coxão Mole Suíno Frimesa; Sal a gosto; Pimenta a gosto; 1 lata de cerveja; Óleo; Ramos de alecrim; 1 berinjela cortada em cubos; 1 abobrinha cortada em cubos; 2 cebolas cortadas em cubos; 2 batatas cortadas em cubos; 150 ml de azeite; Sal grosso a gosto.

MODO DE PREPARO: Faça pequenos cortes sobre a carne do coxão mole, adicione sal, pimenta, alecrim e a cerveja. Deixe pegar sabor por pelo menos 3 horas. Retire do tempero e corte o coxão mole em cubos. Refogue em uma frigideira com um pouco de óleo e o tempero do preparo, deixe pegar cor e reserve. Corte a batata em cubos, cozinhe al dente e reserve. Em uma frigideira, coloque um fio de azeite e junte as berinjelas, a abobrinha e, por fim, as batatas. Adicione o coxão mole suíno ao preparo, acerte o sal e a pimenta e sirva bem quente.

Tender ao molho de Mel e Mostarda

INGREDIENTES:

1un Presunto Tender Frimesa; 2 colheres (sopa) de mostarda; 3 colheres (sopa) de mel; Uva Itália (cerca de 15 grãos); 200g de cerejas frescas (ou em conserva); 1 manga média cortada em cubos; 100g de nozes picadas; Cravo da índia e cebolinha verde para decorar.

MODO DE PREPARO:

Prepare uma mistura com a mostarda e o mel, mexa bem e reserve. Faça cortes quadriculares no tender, espete cravos nas junções e lambuze-o com a mistura de mostarda e mel. Leve ao forno pré-aquecido (180°) coberto com papel alumínio, por 25 minutos. Vá regando o tender com o caldo que se formar no fundo. Retire o tender do forno e remova o papel alumínio; junte as frutas (sem a calda) em torno do presunto, para que aqueçam também, e volte ao fogo baixo por mais 10 minutos. Coloque o Tender Frimesa em uma travessa, decore com as frutas e a cebolinha e sirva.

Pernil assado com Limão e Estragão

INGREDIENTES:

Pernil Suíno Frimesa; 1 colher de sal grosso; 1 cebola média picada; 3 dentes de alho picados; 2 colheres de cheiro-verde picado; Pimenta-do-reino a gosto; Suco de 1 limão; 3 colheres de estragão picado; Farinha de trigo para empanar; 1 litro de caldo de legumes.

MODO DE PREPARO: Tempere o Pernil Suíno Frimesa com sal grosso, cebola, alho, cheiro-verde, pimenta-do-reino, limão e estragão.

Deixe no tempero de um dia para outro. Retire do tempero e passe o pernil na farinha de trigo, frite todos os lados da carne em uma frigideira com azeite. Regue o pernil com caldo de legumes, deixando a carne cozinhar. Assim que cozida, salpique estragão moído por cima. Coe o caldo e reduza. Sirva com arroz branco.

Picanha suína assada com manteiga aromatizada

06 PORÇÕES

INGREDIENTES:

1 unidade de Picanha Suína Frimesa; 1 cebola muito bem picada; 2 dentes de alho bem picados; 2 colheres de cheiro-verde bem picado; Sal a gosto; Pimenta-do-reino a gosto; 200g de Manteiga Frimesa; 1 colher de cúrcuma em pó; Papel filme; Sal grosso.

MODO DE PREPARO:

Faça uma manteiga saborizada usando cebola muito bem picada, alho muito bem picado, cheiro-verde, sal, pimenta-do-reino e cúrcuma. Enrole com papel filme, leve ao freezer e deixe endurecer.

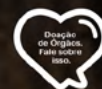
Depois, corte a manteiga em fatias com espessura de 1 dedo. Pegue a picanha, corte, espete, junte o sal grosso e leve à churrasqueira. Grelhe dos dois lados, bata retirando o excesso de sal, coloque um pedaço da manteiga aromatizada sobre a picanha, volte ao fogo e deixe derreter. Sirva logo em seguida.

NOVO

DOCE DE LEITE

RESERVA

Prepare-se para ser
surpreendido com o intenso
sabor e cremosidade
de um doce puro



 Frimesaoficial
WWW.FRIMESA.COM.BR



Tem gosto de amizade.



Sobremesa

cremosa ao leite

Mais saboroso e
com mais chocolate,
tem consistência
cremosa e
é pronto para
o consumo

 Frimesaoficial
WWW.FRIMESA.COM.BR



IMAGEM ILUSTRATIVA