

**OUTUBRO  
2015**

## **Produção da Carne Nelore Natural cresce 340% neste ano**

**Volume significativo da Carne Nelore Natural chega à mesa do consumidor. A produção da carne, em parceria com o grupo Marfrig, aumentou 340% desde o mês de agosto/2015.**

A Associação dos Criadores de Nelore do Brasil (ACNB), em parceria com a Marfrig Global Foods, anunciou, neste mês, a produção de 201 toneladas da carne Nelore Natural, desde agosto de 2015. A produção atualmente está concentrada na unidade Marfrig em Bataguassu, Mato Grosso do Sul, onde os técnicos da associação acompanham toda a produção, dentro do Programa de Qualidade Nelore Natural.

No mês de agosto a produção de Nelore Natural aumentou 340% em relação aos números alcançados nos meses anteriores. Em agosto foram produzidas 104 toneladas de carne Nelore Natural, já em setembro foram produzidas 97 toneladas. Nos meses anteriores, de janeiro a julho de 2015, o volume total da produção tinha sido de 75 toneladas. O aumento no volume de produção deve-se à readequação da estratégia comercial adotada pela Marfrig para a linha de cortes Nelore Natural, anteriormente focada somente em cortes para churrasco, e agora com a produção ampliada para os demais cortes de traseiro, dianteiro e costela.

Este novo formato de operação foi iniciado através da parceria entre ACNB, Marfrig e Coopercica - rede de supermercados na cidade de Jundiaí (SP). A carne Nelore Natural é proveniente de animais criados a pasto, de forma sustentável, alimentados com capim durante a maior parte de sua vida. Os técnicos da Associação dos Criadores de Nelore do Brasil (ACNB) monitoram todas as etapas do processo de produção, desde as fazendas até a seleção e embalagem dos cortes.

De acordo com o Presidente da ACNB, Pedro Gustavo de Britto Novis "é de enorme satisfação ver o programa crescer e a carne Nelore Natural chegar à mesa do consumidor com tanta qualidade e um volume significativo para atender a todos". E completa "vamos trabalhar para aumentar a produção e cada vez mais atender às demandas do mercado".

A Marfrig Global Foods está fornecendo para as seis lojas Coopercica a carne Nelore Natural. Nas lojas, os clientes encontram uma variedade de cortes Nelore Natural, como picanha, coração de alcatra, maminha, fraldinha, lagarto, patinho, acém, contrafilé, costela, coxão duro, cupim, filé mignon, músculo, paleta e ponta de peito.

Segundo o diretor comercial da Marfrig Beef, Marcelo Proença Cury, a linha Nelore Natural é de alto valor nutricional e muito saudável por apresentar menos gordura e mais vitaminas. "Essa carne tem certificação do Programa de Qualidade Nelore Natural. É extremamente magra em sua porção vermelha e só possui gordura externa ao corte, o que permite a separação no momento do preparo ou do consumo, contribuindo para o seu sabor", informou Proença.

Para o presidente da Coopercica, Orlando Marciano, com a realização desta parceria é possível oferecer aos cooperados uma carne saudável, com preço compatível ao do mercado. "Quem sai ganhando é o nosso cooperado, que tem ao seu alcance vários tipos de cortes bovinos, de excelente qualidade e saudabilidade", completou.

### **Sobre o PQNN**

Por meio do PQNN, os pecuaristas associados da ACNB tem a oportunidade de receber premiações sobre o valor da arroba de seus animais da raça Nelore. As premiações variam de acordo com a qualidade dos animais abatidos e classificados. Atualmente cerca de 500 pecuaristas participam do Programa de Qualidade Nelore Natural, em cinco estados brasileiros.