

Sucesso! Jantar de Negócios garante novos clientes para produtos Ovinobom

O Jantar de Negócios promovido pela Anpovinos no dia 30 de junho não pára de dar excelentes resultados. Os produtos Ovinobom vêm conseguindo novos clientes a cada dia, e já temos um novo distribuidor na cidade, a Peixaria do Mercado (veja notícia abaixo). A Multimix, nosso primeiro ponto de venda, já está comercializando cerca de 60 quilos por semana. O proprietário, André Malzoni, que também é criador e associado da Anpovinos, disse que diversas bares e restaurantes da cidade já se tornaram clientes fixos, como o bar Dom Pedro e o restaurante Máximo (leia mais abaixo). “Além da carne, nós oferecemos todas as informações necessárias para o preparo, inclusive como desossar”, explicou André. “Aqui na Multimix a carne de cordeiro já faz parte



do cardápio, criamos inclusive o “domingo árabe”, só com pratos à base dela. Estamos atendendo também o consumidor que prefere degustar a carne em casa. Vendemos cortes já temperados ou, sob encomenda, já assados”.

Então, você já sabe. Quer experimentar carne de cordeiro, em casa ou na sua empresa, entre em contato, entre em contato com a Multimix. O telefone é o 3212.3323.

Cordeiro na peixaria

Os produtos Ovinobom chegaram a um dos mais tradicionais pontos do comércio rio-pretense: o Mercado Central, que acaba de completar 65 anos de funcionamento. O popular “Mercadão” atrai consumidores interessados em produtos de qualidade, e se transformou em uma das grandes atrações turísticas da cidade. A porta de entrada para os produtos Ovinobom foi a Peixaria do Mercado, dos



sócios Francisco Carlos Call e Carlos José Barbar Cury. A decisão de investir na carne de cordeiro foi tomada por causa do perfil dos clientes da casa, normalmente pessoas

interessadas em uma alimentação diferenciada e saudável. Um freezer Ovinobom virou o espaço com os frutos do mar, e a carne tem tido boa aceitação. Segundo Francisco, “o giro



do produto tem sido muito bom, e estamos atraindo consumidores que ainda não conhe-

ciam a carne do cordeiro”. Anote aí o telefone da Peixaria do Mercado: 32325467.

Cordeiro na noite



A carne Ovinobom já está no cardápio do Bar Dom Pedro, um dos principais points nas tardes e noite de São José do Rio Preto. “Decidimos oferecer aos nossos

clientes esta opção de carne, que até então não constava do cardápio”, diz o proprietário, Marko Aurélio Alves. “A recepção tem sido boa, já estamos terminando a primeira

remessa que compramos e vamos encomendar mais. Como é novidade, estamos analisando uma ação conjunta com a Anpovinos, para divulgar melhor a carne junto

aos clientes.” No Dom Pedro, a carne de cordeiro Ovinobom é servida em cubinhos, com tempero leve, acompanhada de uma geleia que leva damasco e pimenta... Se

ficou tentado a experimentar, apareça lá no bar e deguste o prato com a bebida de sua preferência. O Dom Pedro fica na Rua Independência, 4126. O telefone de lá é o 3353.3880.

3º. Dia de Campo: inscreva-se já!

19 de setembro de 2009
Local: Recinto de Exposições de São José do Rio Preto
Rua Daniel Antônio de Freitas, 115 - Distrito Industrial



3º DIA DE CAMPO DA ANPOVINOS




No dia 19 de setembro a Anpovinos vai promover, em parceria com o Sebrae-SP, o 3º Dia de Campo, no Recinto de Exposições de São José do Rio Preto, de 8 às 16h30. As inscrições custam R\$ 15,00 e devem ser feitas até 15/09 no nosso site. Quem deixar para se inscrever no próprio dia pagará R\$ 20,00. O valor da inscrição dá direito ao almoço, à base de carne de cordeiro.

O trabalho que a Associação Noroeste Paulista de Ovinocultores vem desenvolvendo, com o apoio do Sebrae-SP, tornou-se referência em todo o estado. No ano passado ela lançou o Manual de Boas Práticas para Ovinocultura de Corte, e criou um Caderno de Gestão, que facilita o controle do rebanho. As atividades do 3º Dia de Campo serão centradas nestas duas iniciativas.

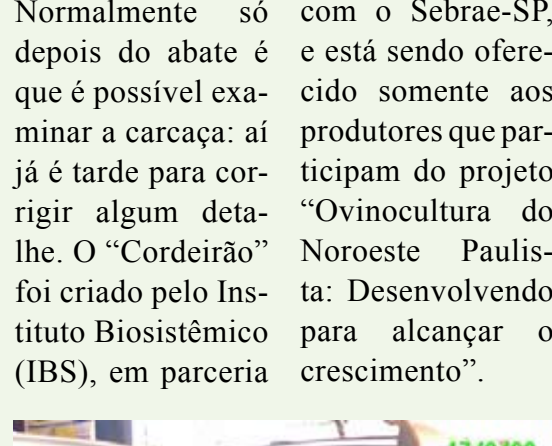
- 08h30 - Palestra**
Sistema de integração Lavoura-Pecuária (ILPF): tecnologia sustentável ao alcance do produtor. Dr. Alberto Carlos de Campos Bernardi, pesquisador Embrapa Pecuária Sudeste
- 09h15 - Palestra**
Sistema de Integração Lavoura-Pecuária (ILPF): apresentação de resultados Embrapa Pecuária Sudeste. Dr. Sérgio Novais Esteves, pesquisador
- 10h00 - Intervalo**
- 10h15 - Palestra**
Manejo alimentar de ovinos em sistemas integrados com outros animais e culturas vegetais - Prof. Dr. Américo Garcia da Silva Sobrinho, departamento de Zootecnia da Unesp de Jaboticabal
- 11h45 - almoço**
- 13h00 às 16h30 - 6 estações técnicas de 25 minutos cada:**
Nutrição – qualidade e manejo da dieta; Reprodução – o caminho da produtividade; Pastagem – base da alimentação; Sanidade – baixo custo, ótimos resultados; Raças e cruzamentos – opções para produção de carne; Tecnologias para o controle do rebanho – diagnóstico de gestação, controle de verminose e fertilidade do reprodutor; Caderno de gestão: praticidade na coleta de dados.

Inscrições
www.anpovinos.com.br

Cordeirão: carcaça com melhor qualidade



Depois do “Cordeirão”, que faz exames sobre fertilidade e sanidade do rebanho, os ovinocultores da região de São José do Rio Preto estão recebendo a visita do “Cordeirão”, laboratório móvel equipado com aparelhos capazes de avaliar características importantes da carne e informar ao produtor quantos dias ainda serão necessários para que o cordeiro chegue ao ponto ideal. Com isso, o produtor evita gastos desnecessários com alimentação, e consegue detectar no rebanho quais os lotes com melhor resultado.



Normalmente só depois do abate é que é possível examinar a carcaça: aí já é tarde para corrigir algum detalhe. O “Cordeirão” foi criado pelo Instituto Biosistêmico (IBS), em parceria com o Sebrae-SP, e está sendo oferecido somente aos produtores que participam do projeto “Ovinocultura do Noroeste Paulista: Desenvolvendo para alcançar o crescimento”.



Central de Comercialização

No mês de julho nossa Central de Comercialização vendeu 71 animais de associados para o frigorífico da Marfrig, em Promissão. O preço foi de R\$ 8,00 (oito reais) pelo quilo do animal abatido. Se você tem cordeiros para vender, entre em contato com o Marcelo Condeli (17-3212.9264). Aproveite as vantagens que só a Anpovinos oferece!

<p>C L A S S I F I C A D O S</p>	<p>Reprodutores Dorper (black and white, registrados) e Santa Inês Venda permanente Joaquim Medeiros 9774-7126 3262-1049</p>	<p>Reprodutores Santa Inês (registrados) Venda permanente Carlos Eduardo Dória S. Chaves 9791-3372 3231-5648</p>	<p>Reprodutores Suffolk (registrados) Venda permanente Fábio Caldeira 8135-7893 3232-7307</p>	<p>Ovinos Texel (registrados) Venda permanente Marcelo Manzatto 8134-1182 3421-0217</p>
---	---	--	---	---