

AGROINDÚSTRIA

Agricultura familiar busca repetir recordes na feira

Novidades trazidas pelas agroindústrias sempre atraem grande número de visitantes

Ana Esteves, especial para o JC
economia@jornaldocomercio.com.br

No Pavilhão da Agricultura Familiar são 53 expositores a mais mostrando sabores únicos de diferentes regiões do Estado. A expectativa de faturamento para este ano é positiva, podendo repetir as vendas de edições passadas. Foram R\$ 8,6 milhões em 2023, R\$ 10,8 milhões em 2024 e R\$ 13,6 milhões em 2025, um crescimento de aproximadamente 57% em dois anos.

Entre as novidades está o queijo colonial produzido exclusivamente com leite A2, sem a beta-caseína A1, que resulta em um alimento com maior digestibilidade para quem tem intolerância a essa proteína. “Trabalhamos com vacas com genética específica para a produção desse leite cujo consumo tem aumentado muito, agregando valor à produção rural”, explica o proprietário da agroindústria Todo Dia, de Barros Cassal, Volmir de Vargas.

Ervas daninhas como ingrediente para bebida com Fernet

Outro destaque é a cachaça Sete Pragas, da destilaria L'Onore de Nova Pádua, que conjuga as sete ervas daninhas mais comuns no Estado com a bebida da moda, o Fernet. A composição reúne espécies como o picão, guanxuma, roseta e outras ervas



Volmir e Marizete apresentam o queijo com leite A2

selecionadas pelo produtor. O conceito do produto parte justamente das características dessas plantas, consideradas resistentes e difíceis de eliminar. “Tu pode controlar, mas acabar nunca”, resume o proprietário da marca, Anderson Maróstica.

Linguíça de copa com figo faz aposta no agridoce

Uma combinação entre a nobreza da carne suína e a doçura do figo é a aposta da agroindústria Embutidos Bés, de Veranópolis, para conquistar espaço no mercado de produtos diferenciados. “Surgiu a ideia de fazer uma linguíça suína defumada de copa com figo. A copa é uma nobreza e quisemos unir isso à doçura do figo”, explica a proprietária da agroindústria, Elisete Benatto Bés. A combinação de ingredientes e o posicionamento mais gourmet são vistos como diferenciais para alcançar consumidores interessados em produtos de



Vera Lúcia combinou nozes com lavanda em seu lançamento

maior valor agregado.

Pedidos de clientes inspiram agroindústria de Paraí

O feedback dos consumidores é uma das principais fontes de inovação para a agroindústria Casa do Sabor, de Paraí, com três lançamentos neste ano. O principal é o molho pesto de pinhão e rúcula. “A combinação pode ser utilizada para acompanhar carnes e outros pratos”, afirma a proprietária da Casa do Sabor, Raquel Pellegrini.

Lavanda se une às nozes em novos produtos artesanais

A combinação entre nozes e lavanda é a aposta de uma família de Arroio do Tigre. A Skylo Nozes decidiu inovar e incorporar a flor aos produtos, criando uma linha que reúne sabor e aroma marcantes. A proprietária da agroindústria, Vera Lúcia Schubert Bilham, conta que a ideia surgiu quase por acaso, pois o cultivo da



Guilherme inovou com linhas de caldas para produção de drinks



Ervas daninhas com o Fernet é aposta do produtor Anderson

lavanda já fazia parte dos planos da família e, a partir disso, veio a proposta de testar a combinação com as nozes.

Caldas de frutas transformam bebidas

Transformar frutas produzidas na própria propriedade em ingre-



Elisete uniu a nobreza da carne suína com a doçura do figo



Molho pesto de pinhão e rúcula é principal novidade, diz Raquel

dientes para drinks é a proposta da linha de caldas da Produtos Coloniais Sobucki, de Sete de Setembro. As caldas são feitas a partir da extração das próprias frutas e podem ser utilizadas de diferentes formas. A linha reúne cerca de 15 sabores, diz o proprietário Guilherme Bescow.

MEU AGRO É BRDE

Da próxima máquina ao próximo mercado. O crédito do agronegócio está no BRDE.

O BRDE tem crédito para cada etapa da cadeia do agronegócio. Máquinas, custeio, inovação, energia limpa, irrigação, armazenagem, exportação e capital de giro. Com as melhores condições para o produtor, a cooperativa e a agroindústria.

Em breve nos encontraremos em Estelô/RS. Visite a Casa do BRDE na EXPOINTER: de 29 de agosto a 6 de setembro.

BRDE

Conheça nossas linhas de financiamento em brde.com.br