



BEEF PASSION, CARNE BOVINA 100% SUSTENTÁVEL

10

RESTAURANTES



Na quinta-feira, 10 de março, no espaço **Beef Passion**, sito à Rua Barão de Tatuí 229, Higienópolis, São Paulo, tel 11 3661 8090, com a presença do produtor **Antônio Ricardo Sechis** e de suas filhas Amália e Júlia Sechis, houve a realização de almoço para degustação de cortes das carnes **Kobe Passion e Angus Australiano**, harmonizados com vinhos italianos da Sicília, Toscana e Piemonte.



Beef Passion é a inovação no mercado de carne bovina, visando a produção de animais com alto padrão de qualidade, atendendo os mais exigentes paladares.

O trabalho da **Beef Passion** se caracteriza pela maneira inovadora de manejo da criação, com novas formas de uso da área de pasto e de confinamento, reutilização da água, estudos sobre qualidade do gado para o melhor momento do abate e aproveitamento ao máximo dos produtos da carcaça.



O que era de exclusividade dos melhores gourmets internacionais agora também é desenvolvido com a marca **Beef Passion** no Brasil.

A política de qualidade das carnes está baseada em trabalhos contínuos de pesquisa e análise dos melhores métodos na seleção das raças, inseminação, criação dos animais, pastoreio, confinamento, abate e distribuição do produto ao consumidor final.



“Produzimos, porque nossa meta é melhorar cada vez mais o estado de excelência da carne para os seus amantes, os quais têm o prazer em degustar algo que faz a diferença no paladar, dando a sensação de plenitude ao apreciar carne com o conceito BEEF PASSION”, assinala **Antônio Ricardo Sechis**.





O conceito **Beef Passion** se fortalece na qualidade do produto, buscando sabor, maciez e suculência da carne com o marmoreio equilibrado e saudável para o consumo. Seleção, criação e tratamento dos animais que geneticamente contribuem para a melhor qualidade do conceito do produto final e na busca de sistemas de manejo anti-estresse na criação dos animais, visando sempre maior preservação ambiental destes locais.

Beef Passion é um produto do Grupo Sechis, que está no mercado há mais de 20 anos, consolidando vasta experiência em criação e pesquisas genéticas de bovinos.



Além da genética, a **Beef Passion** agrega a qualidade do produto com o bem estar animal, preservação ambiental, criterioso programa de nutrição e cuidado desde o nascimento até o abate dos animais. Atingindo assim um equilibrado teor de marmoreio, suculência e sabor inigualável

A **Raça Wagyu**, tem excelência na produção de carne com altíssimo marmoreio e alto grau de acabamento, o que dá a este tipo de carne um sabor peculiar e único. Os cruzamentos de ambas as raças apresentam excelência na produção de carne com qualidade para atender os paladares mais refinados.



O presidente da Beef Passion, **Antonio Ricardo Sechis** adquiriu o Wagyu, buscando a raça bovina para produzir a melhor qualidade em carnes, e, interessado em adquirir o “Boi de excelência, adquiriu sêmens do animal para fazer a inseminação artificial em algumas de suas reses, metade da raça Angus Australiano e outra parte Wagyu, tendo em vista que não é todo Wagyu que resulta em carne de alta qualidade, há a questão da idade do animal, condições climáticas e tratamento. O teste resultou em bezerras místicos, com características evidentes da raça Wagyu, e a resistência climática herdada dos animais tropicais “.

A raça **Angus** se destaca pelo equilibrado valor de marmoreio e ótimo grau de acabamento da carcaça, o que caracteriza carne mais suculenta e macia.



A Austrália é hoje um dos maiores exportadores de carne bovina do mundo e está logo atrás do Brasil e dos Estados Unidos. Possui alto valor agregado devido ao elevado padrão de qualidade da sua carne. Foi esta genética de qualidade de carne que fomos buscar para disponibilizar aos nossos clientes. A Austrália é hoje referência mundial na qualidade de carne e tem um extenso banco de dados de avaliação de carcaça.



As carnes foram harmonizadas com vinhos italianos da Toscana, Sicília e Barbera

A **Beef Passion** também possui o selo Angus Australiano Passion (sêmen de origem Australiana, conceituada como uma das melhores genética Angus disponível no mercado mundial), obtida através do cruzamento industrial do Angus x Nelore.





Para produção de carnes ANGUS, são selecionadas fêmeas nelore de boa conformação de carcaça e habilidade materna. A escolha e seleção do sêmen, para inseminação, das matrizes Nelore em programa de IATF (Inseminação Artificial em Tempo Fixo), visa boa qualidade da carne.

Sêmen de touros com acurácia (Grau de confiabilidade) para marmoreio superior a 80%, que possui peso moderado ao nascimento, frame grande e boa musculatura, produtos avaliados com TOP 1% para varias características, tais como: bom crescimento, elevado peso de carcaça e qualidade de carne, pelagem curta, muito volume de musculosidade, bom resultado na fertilidade em programa de IATF.



Beef Passion

O Espaço Beef Passion

O Espaço Gourmet Beef Passion, sito à Rua Barão de Tatui 229, Higienópolis, SP (tel. 11 3661 8090), é uma loja-conceito onde são disponibilizados os produtos da marca e outros produtos selecionados. Além de utensílios domésticos, a loja possui um andar dedicado ao design e a decoração. A casa em que o espaço esta instalado em Higienópolis foi construída na década de 10 e pertencia a um tradicional senhor que deixou a casa para igreja.

A Beef Passion adquiriu a casa da Mitra Diocesana de São Paulo (instituição que representa o bispado como pessoa jurídica) e reformou seus 330 m2 mantendo a estrutura da década de 10. Ao visitar o espaço pode usufruir do conceito de loja Gourmet através da exposição de variados produtos, além de todos os cortes da Beef Passion.



Conclusão –

O boi é criado com todo cuidado visando seu bem estar: alimentação balanceada à base de grãos é um exemplo. Mas há outras cautelas. “O boi vive como num spa”, salientou Ricardo Secchis. Há mais de 72 cortes de carnes de um animal que tem autodisciplina: o boi só come o necessário, tem horário para dormir e também para acordar. Esse regramento permite a potencialização das suas qualidades e uma delas é o marmoreio – a existência de gordura entremeada, que dá à carne um sabor especial e uma suculência sem igual. Carnes menos comuns para churrasco como coxão mole mostrou-se de excelente qualidade, por conta de sua maciez e sabor característico.