



delicious
by
Mari



deliciousbymari@gmail.com
(011) 99996 - 0855

domingo, 3 de abril de 2016

Beef Passion o que tem de melhor para sua cozinha



Algumas vezes vc pensa que carne é... carne (tudo igual), e feita da mesma maneira, mas... não!! Não é!!! E essa excelência em qualidade é o que a Beef Passion busca e entrega para o seu público. Vou tentar resumir um pouco da palestra no qual fui convidada para conhecer a Beef Passion:

1- Marca brasileira da família Sechis, com produção anual de 3500 animais com certificados que atestam a excelência socioambiental em todo sistema de produção.

2- Os animais (cruzamento de Angus e Wagyu) visa otimizar fibra e gordura na carcaça (Análises elaborados pela UNESP) gerando cortes (72 tipos de cortes) com os selos "Australian Angus" e "Kobe Passion".

3- A Produção Sustentável (por meio da integração lavoura-pecuária-floresta e da nutrição adequada) reduzindo 43% a emissão de metano... todos os resíduos sólidos e líquidos são incorporados ao solo em forma de adubação orgânica e já iniciou investimentos para aumentr de forma expressiva a captura de gases estufa, por meio do manejo da pastagem, da restauração florestal e do plantio, visando assim compensar atea a parcela de emissões remanescente de fermentação entérica.

4- Análises laboratoriais da UNESP constatam que os cortes Kobe Passion contem 2/3 de gorduras insaturadas e apenas 1/3 saturadas. A relação equilibrada entre Omega 3 e Omega 6 atende pra uma dieta saudável, algo pouco comum no caso da carne bovina. Além dos benefícios dos Ácidos Linoleicos Conjugados (CLA).

Hoje eles são fornecedores dos melhores restaurantes (exemplo... DOM do Alex Atala) e boutiques de carnes do Brasil. Vc pode ainda não ter ouvido falar (quem gosta e frequenta lugares especializados em carnes, com certeza conhece e sabe o que estou falando), mas a Beef Passion é hoje no mercado Brasileiro referencia máxima em carne de boa palatabilidade. Os cortes de "Australian Angus" e "Kobe Passion", excedem a expectativa do consumidor.

O processo de como o boi é tratado desde o momento que está na barriga da mãe, até ser abatido, faz toda a diferença para o seu marmoreio, que são as camadas de gordura no meio do músculo. São gorduras insaturada, o que confere a carne mais maciez e sabor. Com isso o seu criador Antônio Ricardo Sechis, conseguiu classificar o mercado em bois de primeira e bois de segunda. Dentro do método que ele cria os seus bois, não existe mais carne de segunda, esse marmoreio confere a todas as carnes um grau de maciez incrível.

A diretora da marca Amália Sechis também falou muito na palestra que assisti, sobre o investimento constante no aperfeiçoamento genético. O proposito da Beef Passion é respeitar o animal, o seu amadurecimento para o corte, oferecendo conforto e nutrição para que possam chegar a esses cortes de excelência.

O grupo Beef Passion, possui 4 fazendas no Mato Grosso do Sul para criação. E quatro fazendas em São Paulo para engorda final. Possuindo um total de 8,5 mil animais. Um dos pilares da fundamentais da produção sustentável da Beef Passion, está em canalizar esforços para redução de emissão de gases que criam o efeito estufa. Com a dieta utilizada e o confinamento, reduziu em 43% a emissão do metano em comparação com a média brasileira. Nesse momento é que vc entende o desafio e a vontade de apresentar um produto de qualidade inigualável. Os proprietários da Beef Passion, pensam a longo prazo, a carne tem que ser boa, mas a sustentabilidade também é importante. Quando vc comprar, lembre que além de ser gostoso, pensa no planeta. Precisa dizer mais?? Imagine o que é o sabor dessa carne, se existe toda essa preocupação com seu preparo.



Em São Paulo vc ainda conta com o espaço da Beef Passion, para eventos. Ou seja não tem desculpa para organizar um churrasco de primeira.

Site

<http://deliciousbymari.wix.com/site>

Mari, adoro comer, viajar, descobrir temperos e de quebra nas horas vagas ainda faço confeitaria!!

Marianne Mallemont

Seguir 58

[Visualizar meu perfil completo](#)

Instagram

Instagram

[Follow @deliciousbymari](#)

Siga-me

Arquivo do blog

▼ 2016 (28)

► Novembro (4)

► Outubro (4)

► Setembro (1)

► Agosto (4)

► Julho (2)

► Junho (3)

► Maio (1)

▼ Abril (2)

[Silo Bar e Forneria, além dos sabores.](#)

[Beef Passion o que tem de melhor para sua cozinha](#)

► Março (1)

► Fevereiro (5)

► Janeiro (1)

► 2015 (31)

► 2014 (23)

► 2013 (35)

Minha lista de blogs

[A Casa Encantada](#)

[Molho de cebola para churrasco - Molho de cebola de churrascaria, aquela cebola gostosa que normalmente é servido no couvert, acompanhado por pão e lingüichinha, sim é ele! Não sou a maio...](#)
Há 5 dias

[Ana Claudia na Cozinha](#)

[Tomate Seco Caseiro - Essa receita é tão boa, que já preparei algumas vezes antes de postar. Depois que aprendi com uma amiga muito mais que querida, dificilmente](#)

