

Beef Passion é considerada a melhor marca de carne, de acordo com especialista – CompreRural

Ana Gusmão

Foi uma experiência espetacular, combinando sabor, suculência, textura e maciez, e o que eu não sabia, é que junto com tudo isso, ainda estava ingerindo uma carne de excelente valor nutricional.

A renomada pesquisadora na área de carne no país, **Marina Bonin**, comenta com uma **riqueza de detalhes sua opinião sobre o assunto**. E seleciona a **marca Beef Passion** como sendo a **melhor marca de carne** que consumiu. **Confira o depoimento!**

Essa experiência ocorreu, pela primeira vez, há cerca de cinco anos. Primeira vez, porque, lógico, quis repeti-la outras vezes! A certeza de que comia a melhor carne ocorreu instantaneamente, antes mesmo de qualquer comprovação científica. Foi uma **experiência espetacular, combinando sabor, suculência, textura e maciez, e o que eu não sabia, é que junto com tudo isso, ainda estava ingerindo uma carne de excelente valor nutricional.**

[Clique aqui para seguir o canal do CompreRural no Whatsapp](#)



Foto: Redes Sociais

Estão curiosos para saber que carne é essa, não é? É da Beef Passion, do proprietário Ricardo Sechis, do município de Nhandeara – SP, com o qual tivemos a satisfação de realizar projetos de pesquisa no Laboratório Qualcarnes/UFMS, em Campo Grande – MS, e que comprovamos cientificamente a superioridade na composição, nas características físicas, estruturais e sensoriais da carne da Beef Passion, quando comparadas às carnes comuns do dia a dia e do tipo Premium, de animais precoces, por exemplo.

No seu sistema de produção a empresa preza pelo bem-estar animal nas baias do confinamento com o enriquecimento ambiental, com bolas para os animais se distraírem e escovas para se coçarem, por exemplo, música clássica no curral durante o manejo e em operações do dia a dia com os animais, inclusive no período pré-abate, no frigorífico, para que os animais permaneçam calmos, mesmo em condições potencialmente estressantes, como os currais de espera do frigorífico. Isso sem contar, obviamente, com a escolha de raças consagradas pela sua excelência em qualidade de carne, como Angus e Wagyu e ainda uma dieta balanceada e rica em minerais, antioxidantes e fontes de ácidos graxos insaturados como sementes de oleaginosas.



Foto: Redes Sociais

Essa combinação de fatores e novos conceitos preconizados pela empresa, que para muitos, em um primeiro momento, pode parecer loucura, resultam sim em uma carne de qualidade superior em todos os quesitos, inclusive o de respeito pelos animais, que nos fornecem um alimento tão nobre ética e nutricionalmente, me permitindo afirmar, sem sombra de dúvidas, que essa é a melhor carne que já comi!

Escrito por Marina de Nadai Bonin Gomes

VEJA TAMBÉM:

Carne de animais mais velhos é melhor?

Gigantes da estrada: Veja as 8 novas caminhonetes previstas para 2024

 Conteúdo publicado pela estagiária **Ana Gusmão** sob a supervisão do editor-chefe **Thiago Pereira**

Quer ficar por dentro do **agronegócio brasileiro** e receber as principais notícias do setor em primeira mão? Para isso é só entrar em nosso grupo do [WhatsApp \(clique aqui\)](#) ou [Telegram \(clique aqui\)](#). Você também pode assinar nosso feed pelo [Google Notícias](#)

Não é permitida a cópia integral do conteúdo acima. A reprodução parcial é autorizada apenas na forma de citação e com link para o conteúdo na íntegra. [Plágio é crime de acordo com a Lei 9610/98](#).