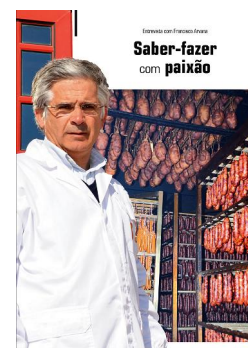




Saber Fazer com Paixão



Entrevista com Francisco Arvana, na passada edição da revista profissional CARNE .

Algumas das questões abordadas:

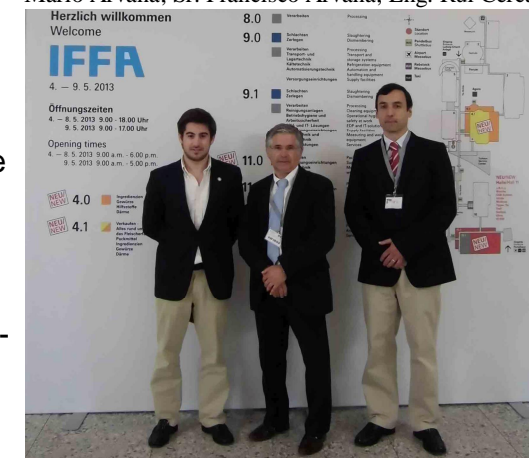
- O senhor gosta de salientar que não faz produtos artesanais mas sim tradicionais, não é?
- A empresa fabrica produtos tradicionais mas com uma dimensão quase industrial, algo entre a indústria propriamente dita e o fabrico artesanal?
- E qual é o seu cliente ideal como consumidor?
- Considera-se um bom salsicheiro?

Saber mais: www.sel.pt ou www.facebook.com/sel-salsicharia-estremocense, para ver a entrevista na íntegra.

De 3 a 8 de Maio, realizou-se em Frankfurt, Alemanha, mais uma edição da famosa feira IFFA. Este evento é líder no comércio internacional para o processamento, embalagem e vendas na indústria de carnes. Serviu de plataforma internacional para a indústria de transformação de carnes e é o mais importante fórum do mundo para as decisões de investimento, desde 1949.

Graças à grande amplitude da gama de produtos em exposição, bem como o grande número de expositores e visitantes, a IFFA marca uma posição de destaque no sector das carnes a cada três anos.

Mário Arvana; Sr. Francisco Arvana; Eng. Rui Cercas



Entrevista com a empresa: Iguarias dos Deuses, Lda.

Infor SEL: Como surgiu a ideia de criar a sua própria Empresa?

IG.D: Aproveitando conhecimentos comerciais vindo de traz.

Infor SEL: Na sua opinião qual a imagem dos produtos SEL perante os clientes e consumidores?

IG.D: Boa

Infor SEL: Acha que os produtos da SEL são uma mais valia para o seu negócio?

IG.D: Sim

Infor SEL: Os clientes estão fidelizados aos nossos produtos e exigem produtos SEL?

IG.D: De certa forma sim mas também noutros artigos.

Infor SEL: Como é que a Iguarias dos Deuses, Lda. valoriza a SEL? Quais são, no seu ponto de vista, os nossos fatores de sucesso?

IG.D: Qualidade

Infor SEL: Hoje em dia a crise é a palavra de ordem, como tem a Iguarias dos Deuses, Lda, lidado com esta realidade económica?

IG.D: Muito esforço, trabalho e dedicação.

Infor SEL: Iguarias dos Deuses, Lda. tem quebrado muito nas suas vendas?

IG.D: Não, devido a todo o esforço, trabalho e dedicação, como aliás já tinha mencionado anteriormente.

Exigir qualidade

Comer carne de qualidade

Sabia que as carnes da SEL são provenientes de suínos fêmeas ou castrados nos primeiros 15/dias de vida.

A carne de **suíno macho não castrados** tem um **forte odor** e depois de cozinhada, torna-se mais seca e rija.

+As grandes cadeias comerciais têm mais interesse no preço do que na qualidade. Em Espanha, as grandes superfícies já exigem qualidade e a carne que nós importamos de lá é a que eles não querem. Em Portugal recebemos tudo, não há qualquer tipo de controlo. As entidades oficiais sabem o que se passa, mas ninguém faz nada porque não há pessoas suficientes para fiscalizar.+



Fonte: Setúbal na rede, Francisco Rasteiro

Como vai o nosso Futuro...

Custos de Janeiro a junho

	2012	2013	Varição	
Gás	16429,89	14671,43	-1758,46	↓
Água	743,73	870,08	+126,35	↑
Eletricidade	26416,24	26545,81	+129,57	↑
Telemóveis e telefones	6099,79	6437,87	+953,31	↑
Aluguer fotocopiadoras	3470,6	3570,39	+99,79	↑

Danos nas maquinarias ou utensílios de trabalho, por mau manuseamento.

- fechadura de armário, no balneário dos homens.
- danos no tapete da máquina das ãIscaõ
- Volvo, porta traseira danificada.
- acidente com uma viatura comercial, perda total.

Lojas Meu Super

A SEL vai fornecer as lojas Meu Super por todo o território nacional, com mais de 120 referências de produto diferentes, desde as carnes frescas de porco branco e preto, borrego, novilho até aos Enchidos Tradicionais Alentejanos.

A SEL foi selecionada pelo seu know how no mercado a retalho, pela sua vasta frota automóvel e claro pela qualidade nos seus produtos.

O canal Grossista é a mais recente aposta da Sonae . %STAMOS NO SEU CAMINHOõ +

Esta nova área de negócio surge da necessidade de oferecer ao canal Horeca, Instituições Públicas e Privadas, Retalho Tradicional, Lojas de Conveniência e Franchising, uma vasta e completa gama de artigos, inovação, preços competitivos e serviços de excelência

SONAE quer ter 50 lojas Meu Super no final de 2013



Matadouro Regional do Alto Alentejo Fileira da Carne



%fileira da Carne+é o nome do projeto preconizado pelo Município de Sousel em parceria com produtores e empresas do sector das carnes do município.

Este projecto tem como finalidade a criação de uma marca que permitirá distinguir e evidenciar os produtos do setor das carnes cuja qualidade e tradição alentejana foi preservada desde o %rado até ao prato+

Esta marca garantirá ao consumidor que os produtos cárneos adquiridos resultaram de animais nascidos e criados na região demarcada do Alentejo e que o abate foi realizado no Matadouro Regional do Alto Alentejo.

A iniciativa deste projecto visa essencialmente o desenvolvimento do concelho de Sousel e dinamização dos produtores e empresas do concelho.

Com a adopção desta marca, os produtores e as empresas do concelho ganharão vantagem competitiva ao nível da concorrência, confiança dos consumidores e benefícios em termos de desenvolvimento da região.

COLUNA ABERTA

I
Fui pó que a água molhou
Mãos sábias me vieram moldar
Para ser com hoje sou
Muito tive que rodar
II
Depois de tanto girar
Pouco tempo descancei
Fui ao forno para assar
Muito dura me tornei
III
Fui uma bilha jeitosa
E o meu barro de primeira
Um dia uma moça formosa
Foi me comprar na feira
IV
Desde então não mais parei
Andei por vales e montes
Aprendi tudo o que sei
Bebi água em muitas fontes

V
Corri de mão em mão
Entre risos e cantigas
Particpei na diversão
De rapazes e raparigas
VI
Com eles fui trabalhar
Vimos muitos dias nascerem
Tive sempre para lhes dar
Água fresca para beberem
VII
Fui com casais de namorados
À fonte e ao chafariz
Felizes e descuidados
Não me partiram por um triz

VIII
Santo António protector
Com a sua mão abençoada
Livrou-me com o seu amor
Das pedras de uma calçada
IX
Mas esses tempos passaram
Fui perdendo o meu encanto
Uns partiram outros chegaram
E eu fiquei quieta num canto
X
Agora vejo-me só
Já nada posso fazer
Espero voltar a ser pó
Para de novo nascer

Autor: Maria da Serra

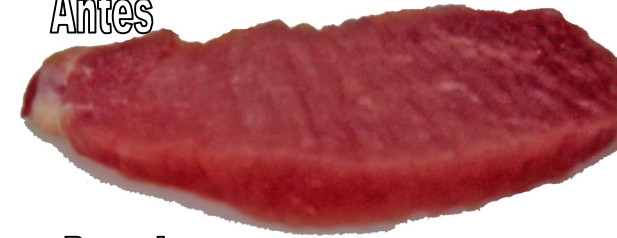
Novos Produtos

Churrasco

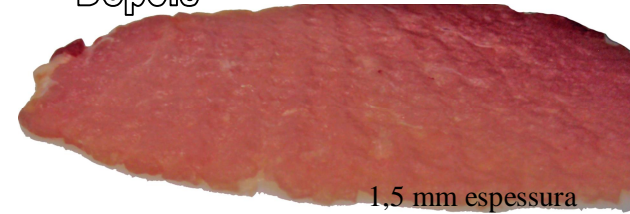


Bifana SEL

Antes



Depois



Receita SEL

Bacalhau com molho de pimento, Chouriço de Porco Preto e azeitonas

INGREDIENTES (4 Pessoas . Fácil . 20 minutos

- 600g de lombos de bacalhau soguima 200/300 SEL
- 350g de chouriço Porco Preto SEL
- 800g de espinafres
- 200g de azeitonas pretas
- 350g de tomate pelado
- 150 g pimento vermelho
- 200g de cebola
- 2 dl azeite virgem extra
- 4 dentes de alho
- salsa q.b
- sal e pimenta

PREPARAÇÃO

Tempere o bacalhau com sal, core em azeite e leve ao forno para terminar a cozedura. Prepare um fundo de azeite, com pimento, cebola e alhos picados. Regue com vinho branco e deixe ferver. Junte o tomate pelado. Deixe cozinhar lentamente. Tempere com sal e pimenta e deixe apurar. Seque o chouriço no forno a 180°C, durante 3 minutos. e reserve. Salteie agora os espinafres em azeite e alho, temperando com sal. Sirva colocando uma porção de molho, os espinafres, o bacalhau e algumas rodadas de chouriço. Salpique com salsa e lascas de azeitonas.

Bom Apetite!

PARABÉNS aos colaboradores da SEL de Fevereiro e Março

Francisco Apolinário Baltazar Arvana/08-03-1958; Lucília Maria Papança Carriço Festas/14-02-1969; Marília Conceição Pereira/27-02-1972; Maria de Fátima Capavele Marino Menezes/13-03-1967; Celeste Nascimento Abelho Martins Leitão/07-02-1968; Gorete Maria Ermitão Mendes/06-03-1975; Vanda Isabel Ramos Pucarinho Marques Varela/03-03-1979; Zulmira Guilhermina Duarte Ginja Cavaco/10-02-1969; Joaquina Rosa Correia Lopes de Jesus/11-03-1969; Rui Miguel Lopes Varela/02-03-1987; Nídia de Jesus Prates Arvana/30-03-1989; Fábio Miguel Broa Calhau/14-02-1985; Telma Maria Pereira Pannels Cercas/10-02-1975; Inácio José Santos Serra/02-02-1959; Cláudia Sofia Mousinho Pernas/07-02-1991; Carla Alexandra Figueiras Chamorra Mendes/18-03-1981