



Com uma proposta diferenciada de um selo que identifica produtos como produtos de qualidade e que mantenham as características da região, promovendo mais qualidade na carne, este é o objetivo do projeto Sabor da Campanha. E, mais do que isso, a intenção é identificar carnes de qualidade, oriundo de produtores parceiros que constantemente estão inovando seus manejos para manter os padrões de qualidade dos animais. Fazem parte do projeto animais de raças Britânicas como Aberdeen Angus, Red Angus, Hereford, Devon, Shorton, etc. que tenham até três anos de idade ou cruzamentos orientados até 2,5 anos de idade, podendo se tratar de machos e fêmeas sem atividade reprodutiva. O processo inicia na qualidade dos animais selecionados que em seguida passam por um abate e distribuição altamente qualificado e higienizado, garantindo que a carne não perca suas qualidades naturais. O projeto promove ainda assessoramento técnico aos supermercados parceiros para desenvolvimento de pontos de venda de carne de qualidade em todo o estado. O objetivo disto é tornar os estabelecimentos dos pontos de venda referência em venda de uma carne de qualidade. São parceiros e referências na venda de carne de qualidade Sabor da Campanha: Peruzzo Bagé, Dom Pedrito, Candiota, Pelotas, Alegrete, Santa Maria, Caçapava do Sul e Canguçu, Righi Sant'Ana do Livramento e Rosário do Sul, Bazana Santiago, Pazzini São Francisco de Assis, O Baratao Mata, Cotrisel Vila nova e Cotriel São



PROTECTORADO  
**CAMPEIRO**



 **Coqueiro**  
PROTECTORADO DE CARNE DE QUALIDADE

*Zanini Carnes* ASSADOS

TELE-ENTREGA  
**3248.2522**

Av. Tramandaí, 810 - Ipanema  
zanini.carnes@hotmail.com

