

Cantuquiriguaçu, onde a descoberta de novos sabores encontra a autenticidade, nossa jornada começa. Criamos um elo profundo com a terra e com os animais que cuidadosamente criamos em nosso lar. Cada corte, cada sabor, é uma homenagem à nossa região.

Nossa carne é jovem, macia e suculenta, capturando o auge da qualidade e do sabor. É uma ode à excelência culinária. De carrés nobres a hambúrgueres gourmet, cada prato preparado com ela é uma obra de arte na sua mesa.

Unimos a aventura de descobrir novos sabores com a qualidade superior. Nosso compromisso é com a autenticidade, a excelência e com uma experiência gourmet excepcional.

**Bem-vindo ao sabor autêntico e à qualidade premium dos Caprinos e Ovinos da Cantuquiriguaçu.**

**Vamos descobrir juntos.**



A Associação de Criadores de Caprinos e Ovinos de Virmond e Região foi fundada em 2005, e em 2019 transformou-se na Cooperativa de Criadores de Caprinos e Ovinos - CAPRIVIR. Com 18 anos de experiência é uma referência na criação de caprinos de raça Bôer e ovinos Dorper, Santa Inês, Texel e Ilê-de-France.

Reconhecida pela excelência em manejo e genética, a cooperativa investiu em uma sede dedicada aos cortes premium, para oferecer carne de qualidade superior. Os cortes vêm com menos ossos e gordura, embalados, facilitam assim a reposição, diminuem o trabalho de corte e para o consumidor final simplificam o processo de preparação e cozimento.

Com uma produção estável e capacidade para regularidade de fornecimento, a cooperativa vem atender à necessidade por uma carne saudável, com menos gordura e alto teor de proteína e ferro.

### CAPRIVIR

Rua Marginal Br 277, KM 430, CEP 85390-000, Virmond-PR

☎ (42) 3618-1065 ☎ (42) 93300-1550 ☎ (42) 99103-5763



Indicação de Procedência em Estruturação

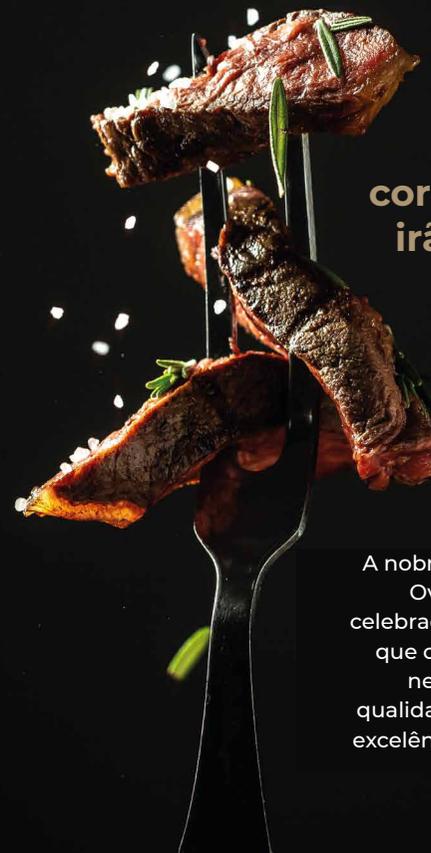


Apoio:



**Onde a Autenticidade Encontra a Excelência**

**Descubra os cortes nobres que irão surpreender seu paladar**



A nobreza da carne de Caprinos e Ovinos da Cantuquiriguaçu é celebrada em cada corte premium que oferecemos. Venha conosco nesta jornada única de sabor, qualidade e autenticidade, onde a excelência governa e a descoberta culinária nunca termina.

# AUTÊNTICA

## Tesouros Culinários

Desfrute da verdadeira carne de cordeiro e da exclusiva carne de cabrito

A região da Cantuquiriguaçu, com seu clima propício e pastagens nutritivas, é o berço das carnes de cordeiro e cabrito da CAPRIVIR. Com um manejo especializado que enfatiza o bem-estar animal e a nutrição de qualidade, a cooperativa garante carnes excepcionais, jovens, macias, suculentas e com um sabor característico.

## Segurança de Procedência

Está em desenvolvimento a futura Indicação de Procedência Caprinos e Ovinos da Cantuquiriguaçu, que garantirá a sua origem local. O Selo atestará a procedência segura da nossa carne, desde a criação cuidadosa aos cortes premium.



## Descoberta e Saúde no Prato

Cada refeição preparada com as nossas carnes é uma emocionante descoberta culinária que permite que você explore sabores exclusivos e saudáveis, através de produtos nutritivos com menos gordura e alto teor de proteína e ferro.

# TENRA E SABOROSA

## Macia, Suculenta e de Sabor Suave

Nossa carne é jovem, entre 4 e 6 meses no auge da qualidade e sabor.



- ◆ Bom marmoreio, com pouca capa de gordura.
- ◆ Rica em proteína, vitaminas B, ferro e zinco.



- ◆ Menos gordura e alto teor de proteínas.
- ◆ Rica em vitaminas B, ferro, zinco e fósforo.

## Versatilidade Culinária

Pode ser preparada de diversas maneiras, desde grelhada e assada até cozida lentamente em ensopados e guisados.

# EXCEPCIONAL

## De ocasiões especiais ao dia a dia Nobreza em Cada Corte

- ◆ French Rack - Carré
- ◆ Hambúrguer Gourmet
- ◆ Lombo
- ◆ Kafta
- ◆ Medalhão
- ◆ Linguíça Frescal
- ◆ Contrafilé
- ◆ Carne Moída
- ◆ Filé Mignon
- ◆ Picanha
- ◆ Costeleta
- ◆ Paleta
- ◆ Pernil
- ◆ Bisteque
- ◆ Jarret

## Inspiração para Chefs e Gourmets

Experiência Sofisticada

Nossos cortes premium são ideais para pratos gourmet extraordinários que trazem uma nova experiência sofisticada, adequada para ocasiões especiais e apreciadores da alta gastronomia.

