



Que tal se surpreender com a incrível história por trás do frango caipira São Basílio? Descubra como os produtores de São Basílio se dedicaram a produzir um frango de alta qualidade, com respeito aos valores éticos e sustentáveis, e conheça mais sobre o seu trabalho. Venha se encantar com essa trajetória de sucesso e sabor!





*A produção de frango caipira no Brasil é uma atividade crescente, baseada em aves criadas soltas e alimentadas com dietas naturais.*



O frango caipira Label Rouge utilizado em São Basílio é uma raça originária da Bretanha, França, e é altamente valorizada por sua carne saborosa e macia, sendo reconhecido como uma das melhores raças de frango para consumo.



Os frangos caipiras de São Basílio são criados em ambiente livre, o que significa que têm liberdade para se movimentar e expressar seus comportamentos naturais. Essa prática permite que os animais tenham uma vida mais saudável e feliz, o que influencia diretamente na qualidade da carne produzida.



A padronização do sistema de criação de frangos caipiras Label Rouge em São Basílio é uma prática fundamental para garantir a qualidade e a segurança do produto final. Essa padronização abrange desde a construção das instalações até a alimentação dos animais,



Os produtores de São Basílio cuidam do bem-estar animal com instalações limpas e adequadas, e sistemas de aquecimento e ventilação. Isso garante animais saudáveis e vigorosos, fundamentais para a produção de carne de alta qualidade e sabor excepcional.



O frango caipira São Basílio é abatido com 110 dias de idade para garantir a qualidade da carne e o bem-estar animal. Isso permite o completo desenvolvimento do sistema muscular e esquelético do frango, resultando em uma carne mais saborosa e macia e evita o abate precoce, respeitando os valores éticos e sustentáveis da comunidade produtora.



Agrovila  
São Basílio

“Agricultura Familiar  
e Compromisso com a  
Sustentabilidade.”

Apoiado




A comunidade de São Basílio tem um forte compromisso com a sustentabilidade em todas as etapas da produção de frangos caipiras. Os produtores adotam práticas agrícolas sustentáveis, como o uso de adubos orgânicos e o cultivo de alimentos para os animais na própria propriedade.





Os produtores do frango caipira São Basílio recebem treinamento adequado para realizar o abate dos animais de forma correta e humanitária, minimizando o estresse e a dor dos frangos. Esse treinamento é essencial para garantir a qualidade da carne e o bem-estar dos animais.



O abatedouro de São Basílio é moderno e equipado. As instalações foram projetadas para atender aos mais rigorosos padrões sanitários, para garantir que os animais sejam abatidos de forma rápida e humanitária

PRIMEIRO FRANGO CAIPIRA  
PICADO CRIADO COM  
SUSTENTABILIDADE E BEM-ESTAR ANIMAL



A identidade visual do frango caipira São Basílio não apenas faz referência ao santo padroeiro da comunidade, mas também reflete o cuidado e dedicação dos produtores locais com a criação dos animais. Cada detalhe da marca foi pensado para transmitir os valores de qualidade, sustentabilidade e bem-estar animal que são tão importantes para a comunidade de São Basílio.

COM MIÚDOS  
(SEM MANTARÃO ESCOÇO)

Tempo de validade

Tempo mínimo de criação: 110 dias

Alimentação exclusiva com ração vegetal

MANTENHA CONGELADO A -12°C OU MAIS FRIO.

INDÚSTRIA BRASILEIRA

# São Basílio

## FRANGO CAIPIRA PICADO CRIADO COM SUSTENTABILIDADE E BEM ESTAR ANIMAL



Depois de muito esforço e dedicação, os produtores do frango caipira São Basílio realizaram a primeira venda do produto em 30 de novembro de 2019, na feira do Shopping Uberaba. Foi um momento marcante para a comunidade, que viu seu sonho se tornar realidade e a valorização de um produto de qualidade produzido em Uberaba.

programa  
livre



Hoje, frango caipira São Basílio é vendido em mais de 20 estabelecimentos em Uberaba, incluindo supermercados, açougues e feiras, e se tornou um produto de destaque na região. A realização dessa conquista é fruto do árduo trabalho e dedicação da comunidade, que se empenhou em produzir um frango de alta qualidade e tornar esse sonho uma realidade bem-sucedida.



Ajude a construir este sonho junto com os produtores de São Basílio. Compartilhe este material com seus amigos!

Créditos: Professores  
Eduardo Jardel Veiga  
Gonçalves e Míriam  
Sousa - IFTM