

ORIGENS
PARANÁ



PORCO MOURA

da Região Sul do Brasil

Indicação Geográfica em Estruturação
como Marca Coletiva

Produto PORCO MOURA

***CARNE MARMORIZADA,
MACIA E SABOROSA***

A carne do Porco Moura tem o marmoreio como diferencial que confere sabor, além disso tem uma grande capa de gordura. No entanto, é mais magra, mais escura e com sabor mais intenso que a carne suína convencional. A carne do Porco Moura é macia e suculenta, o que a torna ideal para o preparo de diversos pratos. Além disso, é ótimo para charcutaria, isto é, em embutidos como linguiças, salames e presuntos.

A criação do Porco Moura é marcada pela rusticidade, ele vive bem no sistema de criação ao ar livre, solto em pasto aberto e com alimentação específica e natural com frutos e vegetação nativa, um modo de criação muito peculiar à região.

Região

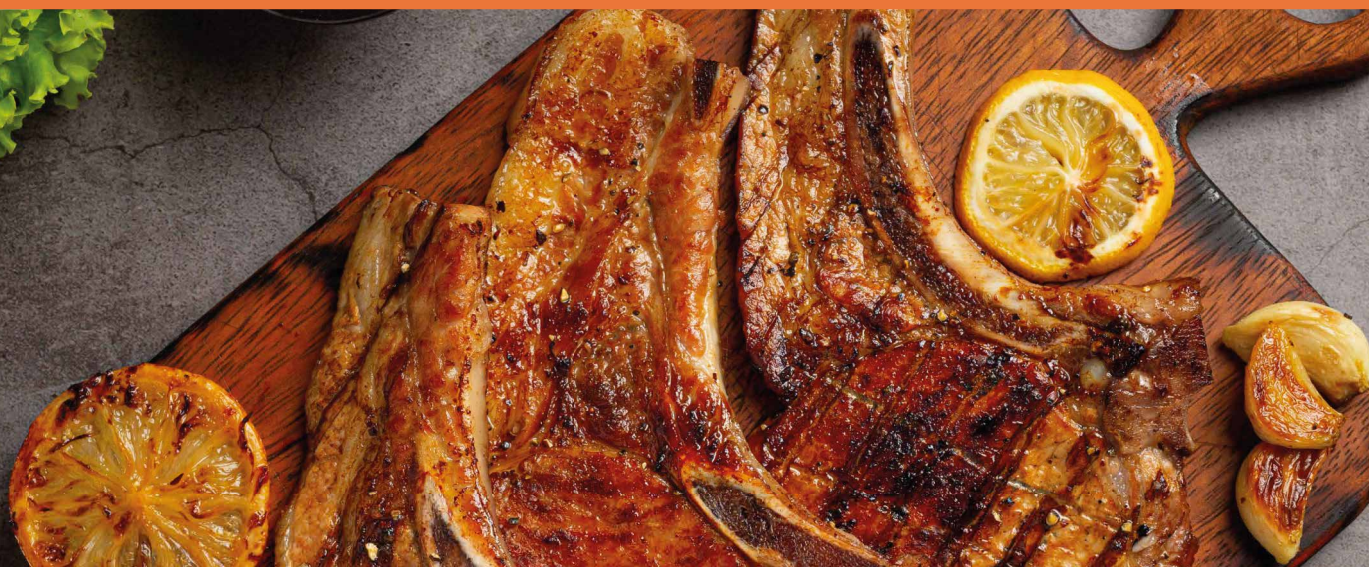
SUL DO BRASIL



Existem criações da raça no Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. A espécie foi introduzida na região sul do Brasil ainda no período colonial, pelos europeus, especialmente pelos portugueses e espanhóis, e hoje já é reconhecida como uma raça brasileira existente só no Brasil. Como o Porco Moura tem maior resistência a doenças e condições climáticas adversas, a sua criação é mais fácil em regiões de clima frio.

Quanto às aplicações, a carne do Porco Moura é bastante valorizada por chefs de cozinha e apreciadores da gastronomia de qualidade, sendo utilizada em pratos sofisticados como uma iguaria regional do sul do Brasil, no preparo de churrasco, embutidos, ensopados, entre outros.

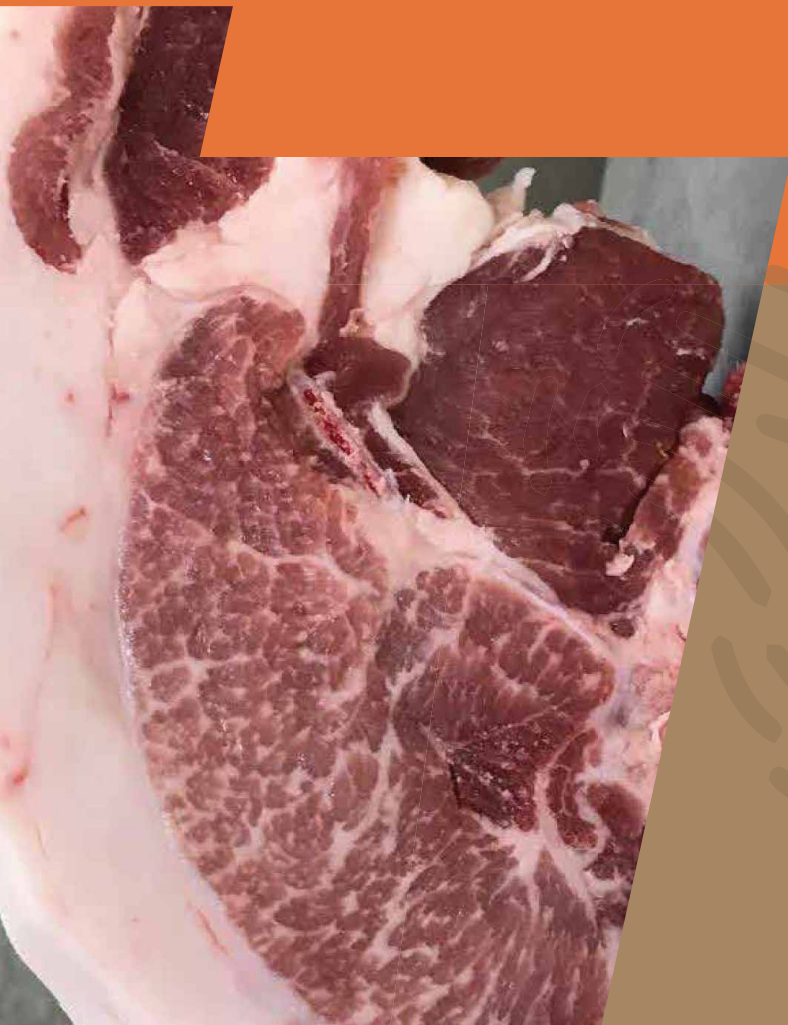
Hoje na capital de Curitiba grandes chefs de cozinha, valorizam a carne do Porco Moura, pela sua qualidade e por ser saborosa e com um aroma intenso.



Além disso, o Porco Moura é considerado um alimento funcional, pois apresenta propriedades nutricionais importantes, como um alto teor de proteínas e baixo teor de colesterol quando comparado com outras espécies de suínos, além de ser rica em vitaminas do complexo B, ferro, zinco e fósforo.



[Clique para ver o vídeo](#)



**Associação Paranaense
de Criadores de Porcos
da Raça Moura**

 **41 99536-1296**

Divo Molinari- Presidente

**SEBRAE**