

ORIGENS
PARANÁ



Imagem ilustrativa



**CAPRINOS
E OVINOS**

da Cantuquiriguaçu

Indicação Geográfica em Análise pelo
INPI como Indicação de Procedência

Produto CAPRINOS E OVINOS

**CARNE NOBRE
E SABOROSA**

A carne de Ovinos e Caprinos da Cantuquiriguaçu tem abate precoce e é suave e macia. Os caprinos e ovinos apresentam mais robustez, com maior qualidade e rendimento de carcaça.

O que define a qualidade é o peso, de 30 a 45 kg, máximo de 7 meses e a avaliação da estrutura corporal. O diferencial deve-se principalmente pelo manejo do rebanho e peso de abate dos ovinos e caprinos.

Região

CANTUQUIRIGUAÇU



O Território Cantuquiriguaçu tem a ruralidade como um traço marcante no território e localiza-se nas mesorregiões geográficas Centro-Sul e Oeste do Estado do Paraná, abrigando 21 municípios, sendo eles: Campo Bonito, Candói, Cantagalo, Catanduvas, Diamante do Sul, Espigão Alto do Iguaçu, Foz do Jordão, Goioxim, Guaraniaçu, Ibema, Laranjeiras do Sul, Marquinho, Nova Laranjeiras, Palmital, Pinhão, Porto Barreiro, Quedas do Iguaçu, Reserva do Iguaçu, Rio Bonito do Iguaçu, Três Barras do Paraná e Virmond.

O Território Cantuquiriguaçu está localizado no Terceiro Planalto Paranaense e abrange uma área de 14.777,03 km². Há predominância de relevos ondulado a fortemente ondulado, entremeados com áreas de relevos plano e suave ondulado.

Algumas características do Território como o clima, solo e terreno acidentado podem influenciar na vegetação que constitui as pastagens dos ovinos e caprinos.

A região é conhecida por ter pastagens diversificadas, com grande variedade de gramíneas, leguminosas e outras plantas que fornecem nutrientes importantes para os animais.

CLIMA DA REGIÃO

Subtropical Úmido

18°C temperaturas médias anuais

GRANDE VARIAÇÃO CLIMÁTICA:



com invernos rigorosos



verões quentes e úmidos



áreas de relevo montanhoso

muitas matas e rios

ambiente propício para a criação de caprinos e ovinos.

Produzido na área geográfica desde **2006**

Os caprinos e ovinos da Cantuquiriguaçu são comercializados em forma de carnes, embutidos, animais inteiros e pratos.

Em relação à carne de caprinos, ela é considerada uma carne magra, nobre e saborosa, com baixo teor de gordura saturada e alto teor de proteína.

A carne de caprinos da Cantuquiriguaçu também é rica em vitaminas do complexo B e em minerais como ferro, zinco e fósforo. Além disso, a carne de caprinos é geralmente macia e suculenta, e possui um sabor característico que é valorizado por muitas culturas culinárias.

Já a carne de ovinos da Cantuquiriguaçu é considerada uma das melhores do Brasil. Ela é conhecida por ser saborosa, suculenta e macia, com um sabor característico que agrada a muitos paladares.

Além disso, a carne de ovinos é rica em proteínas, vitaminas do complexo B, ferro e zinco, e possui um baixo teor de gordura saturada. A carne de ovinos da Cantuquiriguaçu também é valorizada pela sua textura e sabor suave, o que a torna uma opção popular entre os consumidores exigentes.



O reconhecimento se dá pelos restaurantes e chefs de cozinha. A exemplo da gastronomia típica do município de Virmond, com mais de dez tipos de pratos à base de carne de caprinos incluídos nas festividades com mais de uma década de existência.



Clique para ver o vídeo



CAPRIVIR

☎ (42) 99103-5763

Vilson Antônio Buskevicz
Presidente da Cooperativa Caprivor

☎ (42) 99924-0905

Wilian Clay Wachak
Presidente da Associação Caprivor