COMPLEXO AGROINDUSTRIAL C.VALE

C.Vale's Agroindustrial Site

c·vale

Mensagem do Presidente

Message from the president

O complexo agroindustrial da C.Vale é um conjunto de indústrias criado para agregar valor à produção que sai do campo. A cooperativa transforma soja e milho em rações que se destinam à produção de carnes de alta qualidade para alimentar consumidores do Brasil e do mundo. Nossas indústrias são parte de um projeto que utiliza tecnologias e conceitos inovadores, como a climatização de aviários e a divisão do ICMS entre os municípios envolvidos. Esse é um complexo agroindustrial que cria oportunidades de renda, empregos e prosperidade.

C.Vale's agroindustrial site is a set of industries created to add value to the production that comes from the fields. The cooperative converts soya and corn into feeding that is aimed at producing high quality meats to feed consumers in Brazil and throughout the world. Our industries are part of a project that employs innovative technologies and concepts, such as the air-conditioning for poultry farms and the split of ICMS (Brazilian VAT) among the municipalities involved. This is an agroindustrial site that generates opportunities of income, jobs and prosperity.

Alfredo Lang
Diretor-presidente (CEO)

06 Histórico
Background

07 Área de Atuação
Area of operation

08 Cadeia Produtiva
Production Chain

09 Certificados
Certificates

10 Complexo Agroindustrial C.Vale
C.Vale's Agroindustrial Site

12 Números da C.Vale
C.Vale Statistics

13 Abatedouro de Peixes
Fish Slaughterhouse

14 Fábricas de Rações/Matrizeiro
Feed Mills/Breeder Farms

15 Incubatório/Aviários
Hatchery/Broiler Houses

16 Abatedouros/Termoprocessados
Slaughterhouse /Further Processed Plant

17 Responsabilidade Socioambiental
Social and Environmental Responsibility

18 Linha de Produtos
Product Line

20 Receitas
Recipes

Despertar nas pessoas
um mundo mais próspero.

Esse é o nosso propósito.

Awakening people in a more prosperous world.

This is our purpose.

C.Vale, *uma empresa sólida feita por Brasileiros, para os Brasileiros e para o mundo.*

C.Vale, a solid company made by Brazilians, for Brazilians and for the world.

Histórico

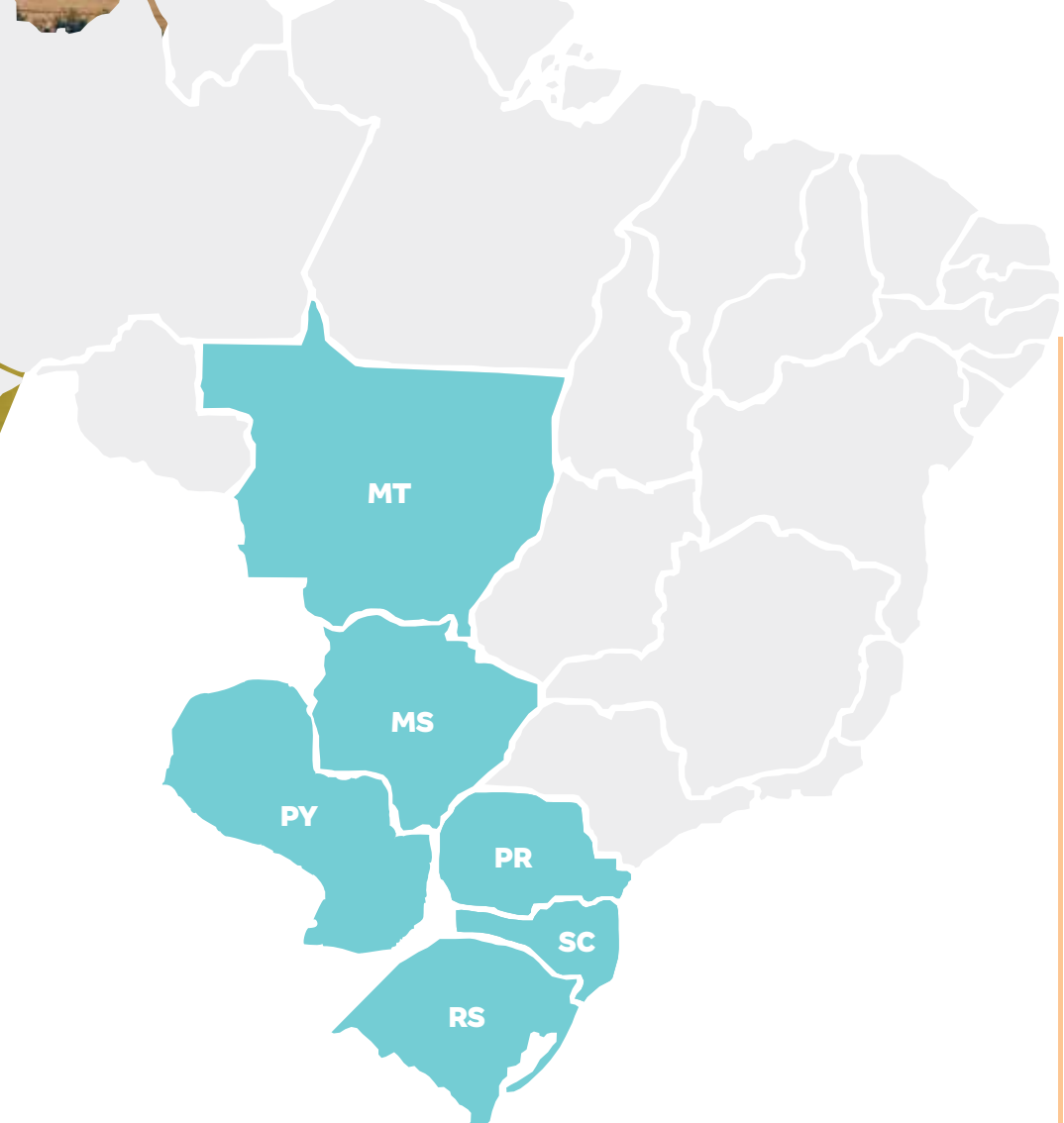
A C.Vale foi constituída em 1960 através da união de um grupo de 24 agricultores. Hoje formada por 22 mil associados e mais de 10.500 funcionários é a segunda maior cooperativa agropecuária brasileira, atuando com 151 unidades de negócios nos Estados do Paraná, Santa Catarina, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Rio Grande do Sul e Paraguai.

A C.Vale busca por meio da diversificação das atividades, oferecer aos seus associados alternativas de crescimento de forma planejada e sustentável, que ampliam a fonte de renda das famílias e a qualidade de vida.

Background

C.Vale was established in 1960 through the union of a group of 24 farmers. Today it has 22,000 members and more than 10,500 employees and is the second largest agricultural cooperative in Brazil, with 151 business units in the states of Paraná, Santa Catarina, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Rio Grande do Sul and Paraguay.

By diversifying its activities, C.Vale seeks to offer its members growth alternatives in a planned and sustainable way, which increase the source of income for their families and quality of life.



ÁREA DE ATUAÇÃO

Area of operation

Atividades

Com uma equipe técnica altamente qualificada, a cooperativa atua na produção de soja, milho, trigo, mandioca, leite, suíno, peixe e frango. Atua com uma rede de supermercados e Lojas Agropecuárias na comercialização de máquinas e implementos, peças e acessórios, produtos veterinários e revenda de insumos agrícolas.

Activities

With a highly qualified technical team, the cooperative works in the production of soy, corn, wheat, cassava, milk, pork, fish and chicken. The cooperative also works with supermarkets and agricultural stores in the commercialization of machines and implements, parts and accessories, veterinary products and resale of agricultural inputs.

*A **C.Vale** tem o domínio de toda a cadeia produtiva do frango.*

C.Vale has control of its entire poultry production chain.

Rastreabilidade

A C.Vale tem o domínio de toda a cadeia produtiva do frango, desde a produção de sementes ao produto que chega à mesa do consumidor. Isso representa segurança para quem consome nossos produtos e também para a cooperativa, que tem o reconhecimento do consumidor e a certeza de estar no caminho certo na busca da excelência.

Traceability

C.Vale has control over the entire chicken production chain, from seed production to the product that reaches the consumer's table. This represents safety for those who consume our products and also for the cooperative, which has consumer recognition and the certainty of being on the right track in the pursuit of excellence.

Certificados

A C.Vale possui certificado ISO 9001 para a produção de sementes de soja e amido modificado de mandioca e outros sete certificados das normas ISO 9001, HACCP, BRC e Global G.A.P. para áreas do complexo avícola da cooperativa. São garantias de que o alimento que chega ao consumidor é saudável.

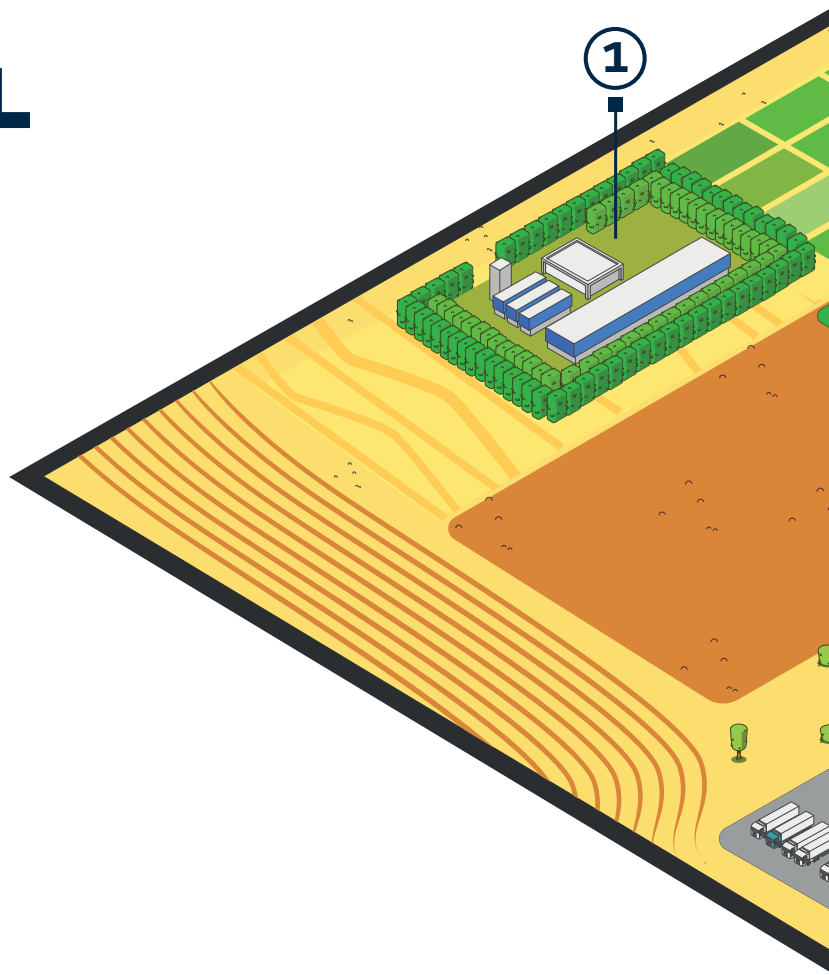
Certificates

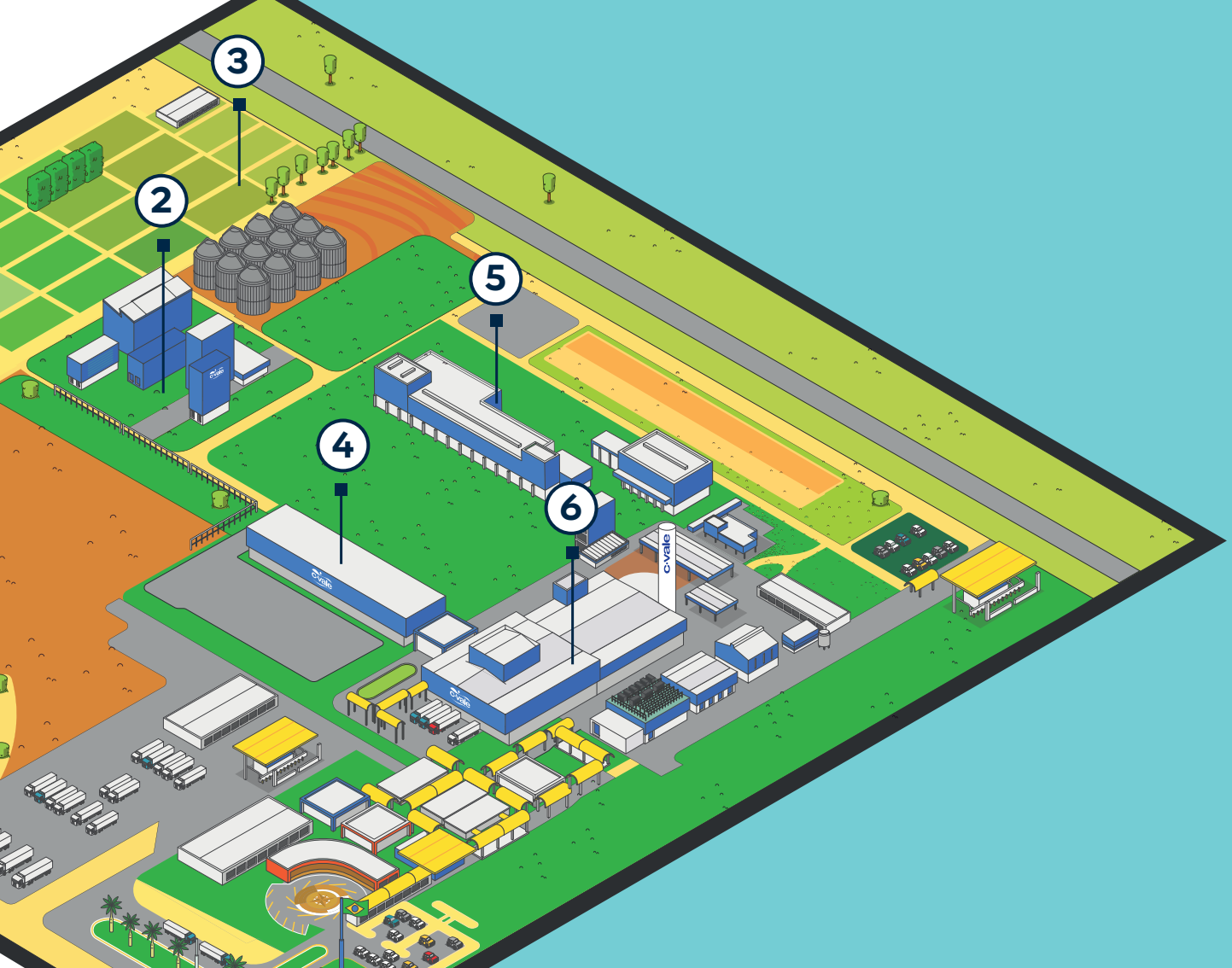
C.Vale is ISO 9001 certified for the production of soya beans and modified cassava starch and seven other ISO 9001, HACCP, BRC and Global G.A.P. certificates for areas of the cooperative's poultry complex. These are guarantees that the food that reaches the consumer is healthy.

COMPLEXO AGROINDUSTRIAL

C.Vale's Agroindustrial Site

1. INCUBATÓRIO
   Hatchery
2. FÁBRICA DE RAÇÕES
   Feed Mills
3. CAMPO EXPERIMENTAL
   Test field
4. TERMOPROCESSADOS INDAV
   Further Processing Plant
5. ABATEDOURO DE PEIXES
   Fish Slaughterhouse
6. ABATEDOURO DE AVES
   Poultry Slaugtherhouse




3
2
5
4
6
vale

NÚMEROS DA C.VALE

C.Vale Statistics

*Revista Globo Rural / Globo Rural Magazine

5ª Maior do Sul em receita líquida
5th largest in the South in net income

11ª Maior do agronegócio com capital nacional
11th largest agribusiness with national capital

23ª Maior do agronegócio
23th largest agribusiness

32ª Maior do Brasil em patrimônio líquido
32th largest in Brazil in shareholders' equity

48ª Maior do Brasil em lucro líquido
48th largest in Brazil in net profits

AVIÁRIOS
944 Unidades

CHICKEN FARMS
944 Farms

PRODUÇÃO EM 2019
354 mil toneladas

PRODUCTION IN 2019
354 Thousand tones

RECORDE ABATE
614.420 Aves/Dia

SLAUGHTERING RECORD
614.420 Poultry/Day

Globo Rural
Levantamento do Anuário do Agronegócio 2019, publicado pela revista Globo Rural, apontou a cooperativa como a 23ª maior empresa do Brasil em receita líquida em 2018 (R$ 8,42 bilhões). Pelo mesmo critério a cooperativa é a 4ª maior do Sul e a 2ª do Paraná. A C.Vale ficou com a 2ª melhor colocação no setor de cooperativas.

Quem é Quem
Pelo segundo ano consecutivo, a C.Vale foi a grande vencedora do Prêmio Quem é Quem, da Gessulli Agribusiness.

Estadão Mais
Segunda melhor empresa de agricultura e pecuária do Brasil do "Estadão Mais".

A Granja
Pela 29ª vez consecutiva, destaque nacional na produção de trigo.

VALOR 1000
2ª maior empresa agropecuária do Brasil.

Revista Exame
20ª maior empresa do país do comércio por vendas e a 72ª maior empresa do Brasil em receita líquida.

Globo Rural
Survey of the Agribusiness Yearbook 2019, published by Globo Rural magazine, pointed out the cooperative as the 23rd largest company in Brazil in net revenue in 2018 (R$ 8.42 billion). By the same criterion, the cooperative is the 4th largest in the South and the 2nd in Paraná. C.Vale ranked 2nd in the cooperative sector.

Quem é Quem Award
For the second consecutive year, C.Vale was the big winner of the Quem é Quem Award, by Gessulli Agribusiness.

Estadão Mais (Newspaper)
The best agricultural and livestock company in Brazil.

A Granja
For the 29th consecutive time, a national highlight in the production of wheat.

VALOR 1000 (Magazine)
2nd largest agriculture and livestock company in Brazil.

Revista Exame (Magazine)
20th largest company in the country in trade by sales and 72nd largest company in Brazil in net revenue.

O maior e mais moderno abatedouro de peixes do Brasil!

The biggest and most modern fish slaughterhouse from Brazil!

ABATEDOURO DE PEIXES

Fish Slaughterhouse

A produção de tilápias é o novo sistema de integração da C.Vale. A cooperativa fornece os peixes, a assistência técnica e a ração. Os produtores criam e entregam as tilápias ao frigorífico da C.Vale, que faz o processamento industrial e comercializa a carne.

Tilapia production is C.Vale's new integration system. The cooperative provides fish, technical assistance and feed. The producers raise and deliver the tilapia to C.Vale's refrigerator, which does the industrial processing and markets the meat.

A cooperativa mantém um sistema de verticalização da produção avícola composto por fábricas de rações, matrizeiro, incubatório, aviários de campo, abatedouro e indústria de termoprocessados.

The cooperative maintains a system of verticalization of poultry production consisting of feed factories, matrix, hatchery, field poultry, slaughterhouse and thermoprocessing industry.

Fábricas de Rações

A melhor parte da produção de milho e soja é destinada às fábricas de rações, que é totalmente automatizada.

Feed Mills

The best grain produced is utilized in feed mills, which are totally automated.

Matrizeiro

Com acesso controlado, os galpões de recria e produção de ovos ficam em uma área de reflorestamento de 1.400 hectares.

Breeder Farms

With controlled access, the breeding and egg production sheds are located in a reforestation area of 1400 hectares.

Incubatório

Os ovos são incubados em câmaras climatizadas e os pintainhos são distribuídos aos produtores que fazem parte do sistema de integração.

Hatchery

The eggs are hatched in machines with temperature and humidity control. The chicks are then delivered to producers who are part of the integration system.

Aviários de Campo

A cooperativa inovou e foi pioneira na produção comercial de aves em ambientes climatizados no Brasil. Os frangos são criados em aviários com controle informatizado de temperatura, umidade e alimentação, livres de stress ou outras perturbações externas.

Broiler Houses

The cooperative has been the pioneer in using broiler house with climate controlled environment in a commercial poultry production in Brazil. The feed, temperature and humidity are controlled by computer system. The chickens are raised free from stress and other external disturbances.

A C.Vale foi a 1ª empresa do Brasil a implantar aviários climatizados

C.Vale is the first company in Brazil to implement acclimatized poultry houses.

Abatedouro de Aves

O frigorífico tem capacidade para abater até 600 mil frangos por dia. A C.Vale utiliza sistema de corte mecânico e manual das aves, atendendo os consumidores mais exigentes do Brasil e exterior.

Poultry Slaugtherhouse

The slaughterhouse has the capacity to process up to 600 thousand poultries per day. C.Vale uses manual and automatic cutting systems, therefore is able to attend the most demanding markets in Brazil and worldwide.

Termoprocessados

A C.Vale emprega alta tecnologia para produzir cortes assados, cozidos, empanados e grelhados de frango, músculo inteiro ou formados, em formato cubado, fatiado e tiras. A unidade tem capacidade para produzir 30 mil toneladas ao ano.

Further Processing Plant

C.Vale uses high technology to produce roasted, steam cooked, breaded and grilled cuts of chicken, whole or formed muscle, in diced, sliced and strips format. The plant has the capacity to produce 30 thousand tons per year.

Responsabilidade Socioambiental

Além de gerar emprego, renda e tributos, a cooperativa desenvolve programas que visam garantir maior qualidade de vida aos associados, funcionários e às comunidades onde está inserida. A C.Vale se preocupa em produzir de maneira sustentável, utilizando racionalmente os recursos naturais. Ela entende que o futuro se constrói no presente com responsabilidade socioambiental.

Social and Environmental Responsibility

Besides generating employment, income and taxes, the cooperative develops programs that aim to ensure a better quality of life for its members, employees and the communities where it operates. C.Vale is concerned with producing in a sustainable way, using natural resources rationally. It understands that the future is built in the present with social and environmental responsibility.

A C.Vale contribui ativamente para elevar o padrão de qualidade do segmento de alimentos, fomentando a economia brasileira e destacando-se no cenário mundial. É assim que a C.Vale cumpre o seu papel, produzindo alimentos com qualidade e procedência, entregando ao consumidor final nada menos que a excelência.

C.Vale contributes actively to make the food segment quality standards higher by ramping up the Brazilian economy and standing out in global scenario. That is how C.Vale accomplishes its mission: producing originally qualified food and delivering to the end-consumer nothing less than something excellent.

Variedade que deixa o dia-a-dia do seu cliente com muito mais sabor.

Variety that leaves your customer's daily life with much more flavour.

A produção de frangos, leite, suínos, peixes e mandioca são alternativas que a C.Vale encontrou para diversificar atividades e gerar renda. Essa estratégia também melhora a rentabilidade da cooperativa e gera milhares de empregos.

The production of poultry, milk, pork, Cassava, fish are alternatives that C.Vale has found to diversify its activities and generate income. Such strategy also improves the cooperative's results and generates thousands of jobs.

Para atender aos mercados interno e externo, a C.Vale industrializa mais de 140 tipos de cortes de frango e filé de tilápia. A cooperativa atende ao atacado e ao varejo.

To serve the domestic and export markets, C.Vale industrializes more than 140 types of chicken cuts and also tilapia fillet. The cooperative serves wholesaleers and retailers.

Cortes in natura para um preparo especial e também termoprocessados para quem busca mais praticidade e sabor.

Cuts in natura for a special preparation and also coprocessing for those seeking more practicality and taste.

Muito + Filé

AQUI TEM GENTE QUE SE IMPORTA DESDE 1963

HERE ARE PEOPLE WHO CARE SINCE 1963

Recipes

Receitas

FILÉ DE TILÁPIA EM CROSTA DE BATATAS COM MOLHO DE AGRIÃO

SAINT PETER'S FILLET IN POTATOES BATTER WITH WATERCRESS SAUCE

2 porções
2 servings

15 minutos
15 minutes

Ingredientes
Ingredients

Filé de tilápia
Saint Peter's Fillet

- 2 filés de tilápia;
  2 Saint Peter's Fillet;
- 2 batatas médias;
  2 medium size potatoes;
- 100 g de queijo parmesão Frimesa;
  100 g Frimesa Parmesan Cheese;
- Azeite de oliva;
  Olive Oil;
- Alecrim fresco;
  Fresh Rosemary;
- Sal e pimenta-do-reino.
  Salt and Black Pepper;

Molho
Sauce

- 1 cebola média cortada em fatias finas;
  1 medium onion sliced in thin slice;
- 2 colheres (sopa) de manteiga Frimesa;
  2 tablespoons of Frimesa Butter;
- 1 dente de alho;
  1 clove of garlic;
- 1 xícara (chá) de folhas de agrião picadas;
  1 cup of watercress leaves, chopped;
- 50 ml de vinho branco seco;
  50ml of dry white wine;
- 3 colheres (sopa) de fumet de peixe (caldo de peixe).
  3 tablespoons fumet of fish (fish broth).

Modo de Preparo
How to Prepare

1. Numa panela, derreta a manteiga e doure a cebola e o alho por uns 5 minutos.
1. In a pan, melt the butter and brown the onion and garlic for about 5 minutes.

2. Elimine o alho.
2. Eliminate the garlic.

3. Adicione as folhas de agrião, o vinho branco e o fumet de peixe.
3. Add the watercress leaves, the white wine and the fish fumet.

4. Deixe cozinhar por 3 minutos e sirva sobre os filés de tilápia.
4. Let it cook for 3 minutes and serve over the Saint Peter's fillets.

Dica do Chefe
Chef's tip

Pode substituir o agrião por espinafre ou rúcula. Caso não tenha o fumet de peixe, pode usar caldo de legumes ou até mesmo água.
You can replace the watercress with spinach or arugula. If you do not have the fish fumet, you can use vegetable broth or even water.

PEIXE A DORÉ AO MOLHO TÁRTARO

BATTER-FRIED FISH IN TARTAR SAUCE

6 porções
6 servings

30 minutos
30 minutes

Ingredientes
Ingredients

Peixe
Fish

- 6 filés de peixe;
  6 fish fillets;
- 2 ovos;
  2 eggs;
- 2 colheres (sopa) de leite Frimesa;
  2 tablespoons of Frimesa milk;
- Suco de dois limões;
  Juice of two lemons;
- Farinha de trigo para empanar;
  Wheat flour for breading;
- Óleo para fritar;
  Oil for frying;
- Sal e pimenta calabresa.
  Salt and Calabresa chili pepper.

Molho
Sauce

- 1 colher (chá) de cebola ralada;
  1 teaspoon grated onion;
- 2 colheres (chá) de picles picados (cenoura e pepino);
  2 teaspoons of chopped pickles (carrot and cucumber);
- 1 colher (sopa) de azeitonas verdes picadas;
  1 tablespoon chopped green olives;
- 1/2 colher (sopa) de alcaparras picadas;
  1/2 Tbsp chopped capers;
- 1 colher (sopa) de salsa e cebolinha picadas;
  1 Tbsp chopped parsley and spring onion;
- 3/4 de xícara (chá) de maionese;
  3/4 cup mayonnaise;
- 1 colher (chá) de limão ou vinagre (opcional);
  1 teaspoon of lemon or vinegar (optional);
- 1 colher (chá) de mostarda.
  1 teaspoon of mustard.

Modo de Preparo
How to Prepare

1. Tempere os filés com limão, sal e pimenta. Deixe tomar gosto por uns 30 min.
1. Season the fillets with lemon, salt and pepper. Let them taste for about 30 minutes.
2. Na hora de fritar, passe os filés na farinha de trigo e no ovo batido com o leite.
2. When it's time to fry, pass the fillets in the flour and the egg beaten with the milk.
3. Frite em óleo quente até ficarem dourados. Colocar sobre papel toalha para tirar o excesso de gordura.
3. Fry in hot oil until golden brown. Put on paper towels to remove the excess fat.
4. Arrume os filés numa travessa e despeje o molho.
4. Arrange the fillets on a platter and pour the sauce.

Modo de Preparo (MOLHO)
1. Misture todos os ingredientes à maionese e mexa bem, ou passe pelo multiprocessador.
How to Prepare (SAUCE)
1. Mix all the ingredients with the mayonnaise and stir well, or use a food processor.

Dica do Chefe
Chef's tip

Pode substituir o agrião por espinafre ou rúcula. Caso não tenha o fumet de peixe, pode usar caldo de legumes ou até mesmo água.
To have a crunchier fish, when draining, use only the sieve. If you use the absorbent paper it can wither.

TILÁPIA AO SAL GROSSO

SALTED SAINT PETERS

4 porções
4 servings

20 minutos
20 minutes

Ingredientes
Ingredients

- 1 tilápia inteira;
  1 Saint Peters (whole);
- 2 xícaras (chá) de suco de limão;
  2 cups of lemon juice;
- 4 claras;
  4 egg whites;
- 4 kg de sal grosso;
  4 kg of coarse salt;
- 1 limão siciliano em fatias;
  1 sliced Sicilian lemon;
- 1 limão siciliano em gomos;
  1 Sicilian lemon in segments;
- Ramos de tomilho fresco;
  Fresh thyme branches;
- Ramos de funcho fresco
  Fresh fennel branches;
- Papel alumínio.
  Tinfoil.

Modo de Preparo
How to Prepare

1. Lave o peixe e distribua as ervas e as fatias de limão em sua cavidade.
1. Wash the fish and distribute the herbs and lemon slices in their cavity.
2. Misture as claras no sal grosso e divida em duas partes.
2. Mix the whites in the coarse salt and divide into two parts.
3. Em uma forma, coloque o papel alumínio e depois faça uma "cama" com metade do sal.
3. In a form, put the foil and then make a "bed" with half the salt.
4. Coloque o peixe por cima dessa "cama", regue com azeite de oliva e cubra o peixe com a outra metade de sal. O peixe deve ficar totalmente coberto.
4. Put the fish on top of this "bed", water with olive oil and cover the fish with the other half of salt. The fish must be completely covered.
5. Leve para assar em forno pré-aquecido a 200°C.
5. Bake in a preheated oven at 200°C.
6. Retire do forno e remova a parte superior da crosta de sal.
6.Remove from the oven and remove the top of the salt crust.
7. Sirva com molho de sua preferência à parte.
7. Serve with sauce of your preference on the side.

Dica do Chefe
Chef's tip

Esta é uma técnica espanhola e é mais indicada para alimentos frescos. Faz com que todo o sabor e a suculência fiquem retidos no alimento. O peixe, sendo inteiro, use o que você preferir.
This is a Spanish technique and is best suited for fresh food. It makes all the flavor and succulence retained in the food. The fish, being whole, use whatever you prefer.

PEIXE CREMOSO

CREAMY FISH

6 porções
6 servings

30 minutos
30 minutes

Ingredientes
Ingredients

Filé de tilápia
Saint Peter's Fillet

- 6 filés de tilápia
  6 Saint Peters fillets;
- 2 dentes de alho picados
  2 chopped garlic cloves;
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
  1 cup wheat flour;
- 2 ovos batidos
  2 beaten eggs;
- 1 xícara (chá) de farinha de rosca
  1 cup of breadcrumbs;
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado Frimesa
  1 cup grated Parmesan cheese Frimesa;
- Óleo para fritar
  Oil for frying;
- Cheiro verde a gosto para polvilhar
  Green smell to taste to sprinkle;
- Sal e noz-moscada a gosto
  salt and nutmeg to taste.

Molho
Sauce

- 2 colheres (sopa) de manteiga Frimesa
  2 tablespoons Frimesa butter;
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
  2 tablespoons of wheat flour;
- 2 xícaras (chá) de leite Frimesa
  2 cups Frimesa milk;
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite Frimesa
  1/2 cup Frimesa cream;
- Sal e noz-moscada a gosto
  Salt and nutmeg to taste.

Modo de Preparo
How to Prepare

Para o molho, aqueça uma panela com a manteiga, em fogo médio, adicione a farinha e frite por 1 minuto. Acrescente aos poucos o leite, mexendo até engrossar. Tempere com sal e noz-moscada. Adicione o creme de leite, misture e desligue o fogo. Tempere os filés com o alho, sal e noz-moscada. Passe pela farinha de trigo, pelos ovos batidos e empane na farinha de rosca. Frite, aos poucos, em óleo quente até dourar. Escorra em papel absorvente e transfira para um refratário. Cubra com o molho reservado, polvilhe com o parmesão ralado e leve ao forno alto, pré-aquecido, por 10 minutos. Retire, polvilhe com o cheiro verde e sirva.

For the sauce, heat a pan with the butter, over medium heat, add the flour and fry for 1 minute. Gradually add the milk, stirring until it thickens. Season with salt and nutmeg. Add the cream, mix and turn off the heat. Season the fillets with garlic, salt and nutmeg. Pass through the wheat flour, the beaten eggs and wrap in the flour. Fry, little by little, in hot oil until golden brown. Drain in absorbent paper and transfer to a baking dish. Cover with the reserved sauce, sprinkle with the grated parmesan cheese and bake in a preheated oven for 10 minutes. Remove, sprinkle with the green smell and serve.

Dica do Chefe
Chef's tip

O molho branco é uma característica do brasileiro, cada um tem o seu. Por isso, faça aquele que melhor lhe agradar, pode usar até um requeijão para deixar mais cremoso.
White sauce is a typical Brazilian sauce, however, each one has its own. So, make the one that suits you best, you can even use a curd cheese to make it creamier.

COXINHA DAS ASAS ASSADA COM REQUEIJÃO

ROAST WING DRUMSTICK WITH CURD CHEESE

8 porções
8 servings

50 minutos
50 minutes

Ingredientes
Ingredients

- 1 kg de coxinha das asas de frango C.Vale;
  1 kg chicken wing drumstick C.Vale;
- 1 pacote de sopa de cebola;
  1 package of onion soup;
- 600 g de creme de leite fresco Frimesa;
  600 g fresh cream Frimesa;
- 1 copo de requeijão cremoso Frimesa.
  1 glass of cream cheese Frimesa.

Modo de Preparo
How to Prepare

1. Coloque as coxinhas das asas em um refratário médio e polvilhe com a sopa de cebola.
   1. Place the wing legs in a medium baking dish and sprinkle with onion soup.
2. Misture com as mãos e despeje o creme de leite.
   2. Mix with your hands and pour the cream.
3. Cubra com papel alumínio e asse em forno médio, pré-aquecido, por 30 minutos.
   3. Cover with aluminum foil and bake in medium oven, preheated, for 30 minutes.
4. Retire o papel e distribua o requeijão às colheradas.
   4. Remove the paper and distribute the curd cheese to the spoons.
5. Volte ao forno por mais 15 minutos sem o papel alumínio e sirva em seguida.
   5. Return to the oven for another 15 minutes without the aluminum foil and serve.

Dica do Chefe
Chef's tip

Sirva acompanhado de arroz branco, salada verde e farofa.
Serve with white rice, green salad and brazilian farofa.

FRANGO COM GRÃO-DE-BICO

CHECKEN WITH CHICKPEA

8 porções
8 servings

40 minutos
40 minutes

Ingredientes
Ingredients

- 2 caixas de coxa assada de frango C.Vale;
  2 boxes of roast chicken thigh C.Vale;
- 4 colheres (sopa) de tahine Istambul (pasta de gergelim);
  4 tablespoons of Istanbul tahine (sesame paste); 300 g of chickpeas;
- 300 g de grão-de-bico;
  300 g of chickpeas;
- Alho, sal e pimenta síria a gosto;
  Garlic, salt and Syrian pepper to taste;
- Hortelã a gosto;
  Mint to taste;
- Manteiga Frimesa.
  Frimesa butter.

Modo de Preparo
How to Prepare

1. Siga as instruções da embalagem para o preparo da coxa assada de frango C.Vale. Reserve;
1. Follow the instructions on the package for the preparation of the roast chicken thigh C.Vale. Reserve it;
2. Colocar o grão-de-bico de molho de véspera, no dia seguinte tirar as peles e colocar para fer-ver na água e sal. Quando estiver mole, passar na manteiga e juntar a tahine;
2. Put the chickpeas in sauce the day before, the next day remove the skins and put to boil in water and salt. When it is soft, pass in the butter and add the tahine;
3. Misturar o frango com o grão-de-bico cuidadosamente. Acerte os temperos e o sal;
3. Mix the chicken with the chickpeas carefully. Adjust the seasoning and salt;
4. Arrumar em um prato e decorar com folhas de hortelã;
4.Arrange on a plate and decorate with mint leaves;
5. Pode ser servido frio ou quente.
5.Can be served cold or hot.

Sugestão de acompanhamento: salada verde.
Suggested side dish: green salad.

Dica do Chefe
Chef's tip

FRANGO XADREZ

KUNG PAO CHICKEN

8 porções
8 servings

40 minutos
40 minutes

Ingredientes
Ingredients

- 500g de peito de frango C.Vale em cubos;
  500g of chicken breast C.Vale in cubes;
- ¾ xícara (chá) de saquê;
  3/4 cup of sake;
- 1 xícara (chá) de shoyu;
  1 cup shoyu;
- 3 colheres (sopa) de óleo de soja;
  3 tablespoons soy oil;
- 3 xícaras (chá) de pimentão (vermelho, amarelo e verde), cortado em cubos;
  3 teacups red, yellow and green bell peppers, cut into cubes;
- 100 g de champignon em conserva;
  100 g of canned mushrooms;
- 2 ½ colheres (sopa) de amido de milho;
  2 1/2 Tbsp cornstarch;
- 1 cebola pequena em cubos;
  1 small onion in cubes;
- 1 ½ xícara (chá) de água;
  1 1/2 cup water;
- ½ xícara (chá) de amendoim torrado;
  1/2 cup roasted peanuts;
- 1 colher (sopa) de óleo de gergelim.
  1 Tbsp sesame oil.

Modo de Preparo
How to Prepare

1. Em uma tigela média coloque o frango, o shoyu e o saquê. Deixe marinar por uns 30 minutos na geladeira.
1. In a medium bowl put the chicken, the shoyu and the sake. Let it marinate for about 30 minutes in the fridge.
2. Numa panela grande, aqueça o óleo em fogo alto, acrescente o frango e os temperos da tigela. Cozinhar por 5 minutos ou até a carne mudar de cor.
2. In a large pan, heat the oil over a high heat, add the chicken and the spices from the bowl. Cook for 5 minutes or until the meat changes colour.
3. Adicione os pimentões, os cogumelos e a cebola e deixe por mais 3 minutos ou até que fiquem macios.
3. Add the peppers, mushrooms and onion and leave for another 3 minutes or until soft.
4. Dissolva o amido de milho e o caldo de galinha na água e despeje no preparado. Deixe cozinhar por mais 2 minutos até engrossar.
4. Dissolve the cornstarch and chicken broth in water and pour into the preparation. Let it cook for another 2 minutes until it thickens.
5. Junte o óleo de gergelim e os amendoins e sirva em seguida.
5. Add the sesame oil and peanuts and serve.

Dica do Chefe
Chef's tip

Pode substituir o saquê por conhaque.
Sake can be replaced with cognac.

FRANGO DESOSSADO TEMPERADO E RECHEADO C.VALE

SEASONED AND STUFFED BONELESS CHICKEN C.VALE

10 porções
10 servings

120 minutos
120 minutes

Ingredientes
Ingredients

- 1 frango desossado, temperado e recheado C.Vale;
  1 boneless chicken, seasoned and stuffed C.Vale;
- 3 xícaras (chá) de arroz cozido;
  3 cups of boiled rice;
- 100 g de passas de uva branca e preta;
  100 g of black and white raisins;
- 100 g de ervilha;
  100 g of pea;
- Queijo parmesão ralado Frimesa;
  Frimesa grated parmesan cheese;
- Pimentão, cebola, salsa, cebolinha verde e cenoura;
  Pepper, onion, parsley, green onion and carrot;
- Manteiga Frimesa;
  Frimesa butter;
- Óleo;
  Oil;
- Sal.
  Salt.

Modo de Preparo
How to Prepare

1. Siga as instruções da embalagem para o preparo do frango desossado, temperado e recheado C.Vale. Reserve.
1. Follow the instructions on the package to prepare the boned, seasoned and stuffed chicken C.Vale. Reserve it.
2. À parte, numa frigideira, coloque a manteiga e frite as passas e as ervilhas.
2. Apart, in a frying pan, put the butter and fry the raisins and peas.
3. Junte a cebolinha verde, a cenoura, o pimentão, a cebola (cortados em pequenos pedaços) a salsa e o parmesão.
3. Add the green onion, the carrot, the pepper, the onion (cut into small pieces), the parsley and the parmesan.
4. Por último, junte o arroz cozido, misturando tudo cuidadosamente.
4. Finally, add the cooked rice, mixing everything carefully.
5. Arrume o frango em um refratário. Decore e sirva-o acompanhado de arroz à grega.
5. Arrange the chicken in a baking dish. Decorate and serve it with Greek-style rice.

Dica do Chefe
Chef's tip

Além do arroz à grega, para acompanhar essa receita pode ser preparada uma farofa simples. Se gostar de agridoce, experimente acompanhá-la também com Chutney de Manga.
Aside from Greek-style rice, a simple farofa [manioc meal] can be prepared to accompany this recipe. If you like sweet and sour, try it with Mango Chutney too.

ISCA DE FRANGO COM MEL E ALECRIM

CHICKEN STRIPS WITH HONEY AND ROSEMARY

4 porções
4 servings

30 minutos
30 minutes

Ingredientes
Ingredients

- 3 filés de frango C.Vale cortados em tiras;
  3 C.Vale chicken fillets cut into strips;
- 200 ml de azeite de oliva;
  200 ml of olive oil;
- 1 ramo de alecrim;
  1 sprig of rosemary;
- 1 colher (sopa) de mel;
  1 tablespoon of honey;
- 1 pitada de páprica picante;
  1 pinch of spicy paprika;
- Sal.
  salt.

Modo de Preparo
How to Prepare

1. Em uma frigideira aqueça o azeite em fogo médio e coloque as tiras de frango.
1. Heat the oil in a pan over medium heat and place the chicken strips.
2. Regue o frango com o mel.
2. Water the chicken with the honey.
3. Polvilhe a páprica, um pouco de sal e o alecrim fresco.
3. Sprinkle the paprika, a little salt and the fresh rosemary.
4. Cozinhe as tiras por 5 minutos.
4.Cook the strips for 5 minutes.
5. Vire as tiras e acrescente sal, páprica, o alecrim e tampe.
5. Turn the strips and add salt, paprika, rosemary and top.
6. Sirva quando as tiras estiverem douradas.
6. Serve when the strips are golden.

Dica do Chefe
Chef's tip

O melado substitui o mel nesta preparação.
Honey replaces honey in this preparation.

C.Vale - Cooperativa Agroindustrial
Av. Ariosvaldo Bitencourt, 2000
CEP (ZIP CODE) 85950-000
Palotina / Paraná / Brasil (Brazil)
Fone (Phone) +55 (44) 3649.8201 / 3649.8201

www.**cvale**.com.br cooperativacvale cvale_cooperativa linkedin.com/company/c.vale