

05/05/2008 14:36

Associação Brasileira de Criadores de Búfalos intensifica campanha por pureza de derivados do leite

'Mozzarella com leite misto atrapalha crescimento do setor produtivo'

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CRIADORES DE BÚFALOS - ABCB

A+ A-

Saiba mais

■ **Associação Brasileira de Criadores de Búfalos apresenta Selo de Pureza 100% Búfalo**

■ **Melhores búfalas da raça Murrah em exposição na Superagro**

■ **Brasil também produz mozzarella verdadeira**

A ABCB, Associação Brasileira de Criadores de Búfalos irá intensificar a campanha do Selo de Pureza '100% BÚFALO' até o final de 2008. A proposta da instituição é promover ações de conscientização através de relacionamento mais constante com o público consumidor e formadores de opinião.

Lançado em 2000 o selo foi criado para dificultar a constante falsificação de derivados do genuíno leite de búfala, presentes em muitas prateleiras, sobretudo em forma de mozzarella e é conferido ao produtor, após inspeção dos estabelecimentos e fiscalização dos produtos colocados à venda, para certificar que o queijo ou demais derivados comercializados como provenientes de bubalinos, são realmente livres de substâncias químicas branqueadoras ou de misturas com outros tipos de leites.

Mozzarella 100% Búfala

Selo ABCB garante pureza e o sabor da verdadeira mozzarella de búfala.
www.bufalo.com.br/mozzarellabufala/

Vende Búfalos e Produtos

Laticínio Búfala Almeida Prado Búfalos Campeões e Especiais
bufaloalmeidaprado.com.br

Bombas Tira Leite Medela

Locamos e Vendemos Bombas 5531-9896
Enviamos para todo o Brasil
tiraleite.com.br

Para os fabricantes da mozzarella de búfala, falsificações desse tipo de queijo causam um prejuízo para os produtores que prezam pela qualidade e investem na tradicional fabricação da verdadeira mozzarella, que segue os padrões italianos de pureza. Para conseguir as propriedades que só o produto genuíno de búfala apresenta, o custo de produção chega a ser de 80 a 100 % maior que o da mozzarella comum, feita com leite de vaca, o que explica as tentativas de fraudes diante dos consumidores desinformados.

Anúncios Google

Já para o consumidor, a vantagem ao adquirir um produto feito com 100% de leite de búfala, garante as propriedades nutritivas

especiais da mozzarella de búfala, como maior concentração de proteína e menor índice de colesterol. Segundo a ABCB, muitos consumidores estão sendo prejudicados pela falta de informação e chegam a consumir, como mozzarella de búfala pura, produtos adulterados com até 75% de leite de vaca.

A associação também prevê que, com a crescente procura pelo selo de qualidade por parte dos produtores, haverá uma maior profissionalização na elaboração e comercialização da mozzarella de búfala no país. Outro fato importante é que a industrialização do leite de búfalos nos estabelecimentos que adquiriram o selo apresentou um crescimento médio superior a 30% desde as adesões ao selo. A bubalinocultura é hoje um mercado em expansão para novos investidores – há cerca de 3,5 milhões de cabeças de búfalo no Brasil (contra os 150 milhões de bovinos) e estima-se um crescimento de 3 a 5% ao ano. Atualmente, a produção de leite de búfalos no Brasil cresce cerca de 30% ao ano.