



CHAROLÊS PORTUGAL  
— ASSOCIAÇÃO DE CRIADORES —

## A GRANDIOSIDADE DO CHAROLÊS AO SERVIÇO DO MELHORAMENTO DO CRUZAMENTO INDUSTRIAL EM PORTUGAL

### SOBRE NÓS

A jovem associação CHAROLÊS PORTUGAL, com sede nos Açores, e com área de actuação em todo o território nacional, é constituída em parte pelos mais antigos criadores de Charolês em Portugal, atualmente com cerca de 30 associados, representando uma grande parte dos criadores nacionais da raça, promove as inscrições de animais no Livro Genealógico, o associativismo, o melhoramento genético da raça Charolesa, e é detentora do programa da "CARNE DE CHAROLÊS E CARNE DE CHAROLÊS PREMIUM ®", recentemente aprovado no Ministério da Agricultura e publicado em Diário da República, contribuindo para aumentar o destaque da raça de bovinos de carne provavelmente mais utilizada em todo o mundo, sobretudo em cruzamento industrial.

Com as linhas genéticas do Charolês moderno, procuramos ir de encontro a todos os mercados, destacando sempre as 10 características principais:

1. Facilidade de parto
2. Rusticidade
3. Docilidade
4. Qualidades maternas
5. Prolificidade
6. Capacidade de crescimento (o charolês é a raça a nível mundial que tem a maior capacidade de transformar kg de alimento em kg de carne)
7. Desenvolvimento muscular
8. Precocidade
9. Rendimento de carcaça
10. Rentabilidade ao produtor

### NOVIDADE

**A recente aprovação da "CARNE DE CHAROLÊS E CARNE DE CHAROLÊS PREMIUM ®", sem dúvida que será um marco na viragem do dinamismo e crescimento da raça Charolesa em Portugal, criando um grande valor acrescentado aos animais cruzados de Charolês e consequentemente na rentabilidade direta ao produtor.**

### CARACTERÍSTICAS DA CARNE DE CHAROLÊS E CARNE DE CHAROLÊS PREMIUM ®

A CARNE DE CHAROLÊS ® apresenta-se tenra, de cor rosada, com ligeira infiltração de gordura ao nível intramuscular, suculenta e textura suave.

A CARNE DE CHAROLÊS PREMIUM ® apresenta-se tenra, de cor rosada a rosado escura, com alto teor de infiltração de gordura ao nível intramuscular, grande suculência e textura suave.

#### Sr. Produtor contacte-nos e faça parte desta equipa

Largo da Igreja, Santo Amaro 9940-340  
Santo Amaro, São Roque do Pico, Açores, Portugal

[www.charolesportugal.com](http://www.charolesportugal.com)  
Tel.: +351 928066041  
E-mail: [geral@charolesportugal.pt](mailto:geral@charolesportugal.pt)

