

# Mais sabor para sua vida



**FRIGORÍFICO**

  
**cotripal**



## Cotripal

A Cotripal é uma das maiores cooperativas em patrimônio líquido do Rio Grande do Sul, reconhecida por sua solidez e austeridade. Isso foi possível graças à união, aos mais elevados conceitos éticos e à transparência que a Cooperativa adotou como princípios fundamentais na condução de seus negócios.

Hoje, conta com cerca de três mil cooperativados, gera mais de mil empregos diretos e colabora ativamente com o desenvolvimento regional. Em sua estrutura, dez unidades de beneficiamento e armazenagem de grãos, equipadas com tecnologia de ponta e controle avançado de qualidade, garantem o valor da produção agrícola do quadro social.

Além desse segmento, a Cotripal também estabeleceu uma das maiores e mais modernas instalações mercadistas do interior do estado, dispondo de quatro supermercados, lojas de confecções, padarias, açougues e restaurantes. Sempre avançando, a empresa conta ainda com três postos de combustível BR Petrobras, um AutoCentro Goodyear, farmácia de manipulação, lojas de departamento com eletrodomésticos, eletroeletrônicos, móveis, materiais de construção, peças e implementos agrícolas. Juntos, eles formam a área de varejo da Cooperativa.

Na indústria, a empresa possui um frigorífico e uma fábrica de rações animais. A excelência na qualidade é característica de todos os seus produtos. Isso permitiu que a marca Cotripal conquistasse a confiança e a preferência dos mercados onde atua.



## Frigorífico

Os produtos cárneos que levam a marca Cotripal são produzidos pelo Frigorífico da Cooperativa, localizado no município de Condor e fundado em 1984.

Ele é o grande representante do segmento industrial da empresa e atua sob a inspeção da Secretaria da Agricultura e Abastecimento, com funcionários devidamente treinados. O frigorífico segue os padrões de segurança e qualidade tanto no transporte como nos procedimentos destinados ao abate de bovinos e suínos, comercializando carnes in natura e industrializando uma variada linha de produtos embutidos, defumados e curados.

Animais de boa procedência garantem produtos de qualidade. Além do consumo in natura, cuja excelência se mostra nos cortes de novilho jovem, o mix conta com mais de cinquenta produtos registrados com a marca Cotripal.

Diferenciados, eles são líderes em vários mercados, destacando-se entre o público pelo sabor e pela qualidade alcançados através de rigorosos processos de fabricação.



## Meio Ambiente

Além de ser modelo de segurança e qualidade, o Frigorífico empenha-se na preservação do meio ambiente através do tratamento dos dejetos gerados no seu ambiente de trabalho.

Em uma moderna estação de tratamento de efluentes são separadas do líquido as partículas sólidas provenientes da atividade industrial. O líquido, após passar pelo tratamento primário, é destinado a açudes onde bactérias do ecossistema realizam o trabalho de diminuição da carga orgânica. Os sólidos são remetidos para compostagem no Campo Experimental da Cotripal, para utilização como adubo agrícola.



# Produtos light

Desenvolvida especialmente para quem valoriza a saúde, a Linha Light Cotripal traz produtos com acentuada redução de calorias e gorduras.



Descrição do produto	Código	Embalagem	Validade	Conservação
Salame tipo italiano light	7115	24 un - 9,7 kg	90 dias	Local seco e arejado
Salame tipo italiano light	4019138	7 un - 2,9 kg	90 dias	Local seco e arejado
Salame tipo italiano light fatiado 100g	7898045680515	20 pct - 2 kg	70 dias	0 a 10°C
Pão de carne light fatiado 180g	7898045680805	20 pct - 3,6 kg	40 dias	0 a 10°C



# Mortadelas

Condimentos na medida certa e aroma inconfundível acrescentam o que há de melhor à refeição.



Descrição do produto	Código	Embalagem	Validade	Conservação
Mortadela com toucinho	1427	4 pç - 8,4 kg	45 dias	0 a 10°C
Mortadela com toucinho	4035756	2 pç - 4,2 kg	45 dias	0 a 10°C
Mortadela com toucinho bl	1410	10 pç - 10 kg	45 dias	0 a 10°C
Mortadela com toucinho fatiada 180g	7898045680775	16 pct - 2,88 kg	40 dias	0 a 10°C
Mortadela com toucinho fatiada 1kg	7898045680638	9 pct - 9 kg	40 dias	0 a 10°C
Mortadela sem toucinho	1458	4 pç - 8,4 kg	45 dias	0 a 10°C
Mortadela sem toucinho	4035763	2 pç - 4,2 kg	45 dias	0 a 10°C
Mortadela sem toucinho bl	1441	10 pç - 10 kg	45 dias	0 a 10°C
Mortadela sem toucinho fatiada 180g	7898045680782	16 pct - 2,88 kg	40 dias	0 a 10°C
Mortadela sem toucinho fatiada 1kg	7898045680645	9 pct - 9 kg	40 dias	0 a 10°C
Mortadela fina com toucinho	1434	20 pç - 10,4 kg	45 dias	0 a 10°C
Mortadela fina com toucinho	4035770	6 pç - 3 kg	45 dias	0 a 10°C
Mortadela bologna	8945	3 pç - 7,5 kg	45 dias	0 a 10°C
Mortadela bologna fatiada 200g	7898045680720	16 pct - 3,2 kg	40 dias	0 a 10°C
Mortadela de frango	7757	4 pç - 8,4 kg	45 dias	0 a 10°C
Mortadela de frango	4518280	2 pç - 4,2 kg	45 dias	0 a 10°C
Mortadela de frango bl	7788	10 pç - 10 kg	45 dias	0 a 10°C
Mortadela com toucinho para fatiar	3624265	8 pç - 26 kg	45 dias	0 a 10°C
Mortadela sem toucinho para fatiar	3624272	8 pç - 26 kg	45 dias	0 a 10°C



# Lingüiças especiais

A arte da culinária expressa em refinados temperos que proporcionam sabor único.



**Calabresa Picante:** sabor encorpado, típico de pimenta calabresa.



**Toscana com Queijo:** durante o preparo, o queijo derrete e incorpora-se perfeitamente ao sabor da lingüiça.



**Toscana com Tomate Seco e Ervas Finas:** sabor suave e atraente, resultado da combinação de tomate seco e especiarias desidratadas.

Descrição do produto	Código	Embalagem	Validade	Conservação
Lingüiça toscana tomate e ervas finas congelada	7320	10 pct - 4 kg	90 dias	- 18°C
Lingüiça toscana com queijo congelada	7313	10 pct - 4 kg	60 dias	- 18°C
Lingüiça calabresa picante congelada	7351	10 pct - 4 kg	90 dias	- 18°C



# Lingüiças

Seja como aperitivo ou prato principal, matérias-primas cuidadosamente selecionadas garantem produtos de dar água na boca.



Descrição do produto	Código	Embalagem	Validade	Conservação
Lingüiça tipo calabresa	6910	24 pct - 8,8 kg	40 dias	0 a 10°C
Lingüiça tipo calabresa	4029991	9 pct - 3,2 kg	40 dias	0 a 10°C
Lingüiça tipo calabresa fatiada 1kg	7898045680560	4 pct - 4 kg	40 dias	0 a 10°C
Lingüiça tipo calabresa 2,5kg	7898045680836	4 pct - 10 kg	40 dias	0 a 10°C
Lingüiça toscana congelada	2912	10 pct - 10 kg	90 dias	-18°C
Lingüiça de carne suína congelada	3699492	10 pct - 10 kg	90 dias	-18°C
Lingüiça mista congelada 5kg	3025	2 pct - 10 kg	90 dias	-18°C



# Presuntos e apresuntados

Elaborados com carne suína especialmente selecionada, os produtos apresentam mais sabor e maciez.



Descrição do produto	Código	Embalagem	Validade	Conservação
Apresuntado	1328	6 pç - 13,2 kg	45 dias	0 a 10°C
Apresuntado	4019213	3 pç - 6,6 kg	45 dias	0 a 10°C
Apresuntado fatiado 180g	7898045680751	20 pct - 3,6 kg	40 dias	0 a 10°C
Apresuntado fatiado 1kg	7898045680652	9 pct - 9 kg	40 dias	0 a 10°C
Presunto cozido	1496	4 pç - 12 kg	45 dias	0 a 10°C
Presunto cozido	4019206	2 pç - 6 kg	45 dias	0 a 10°C
Presunto cozido fatiado 180g	7898045680768	24 pct - 4,32 kg	40 dias	0 a 10°C
Presunto cozido fatiado 1kg	7898045680669	12 pct - 12 kg	40 dias	0 a 10°C
Presunto cozido para fatiar	3624289	3 pç - 22 kg	45 dias	0 a 10°C
Lombo tipo canadense	1892	24 pç - 11,2 kg	45 dias	0 a 10°C
Lombo tipo canadense	1922	8 pç - 3,78 kg	45 dias	0 a 10°C
Lombo tipo canadense fatiado 100g	7898045680850	20 pct - 2 kg	40 dias	0 a 10°C

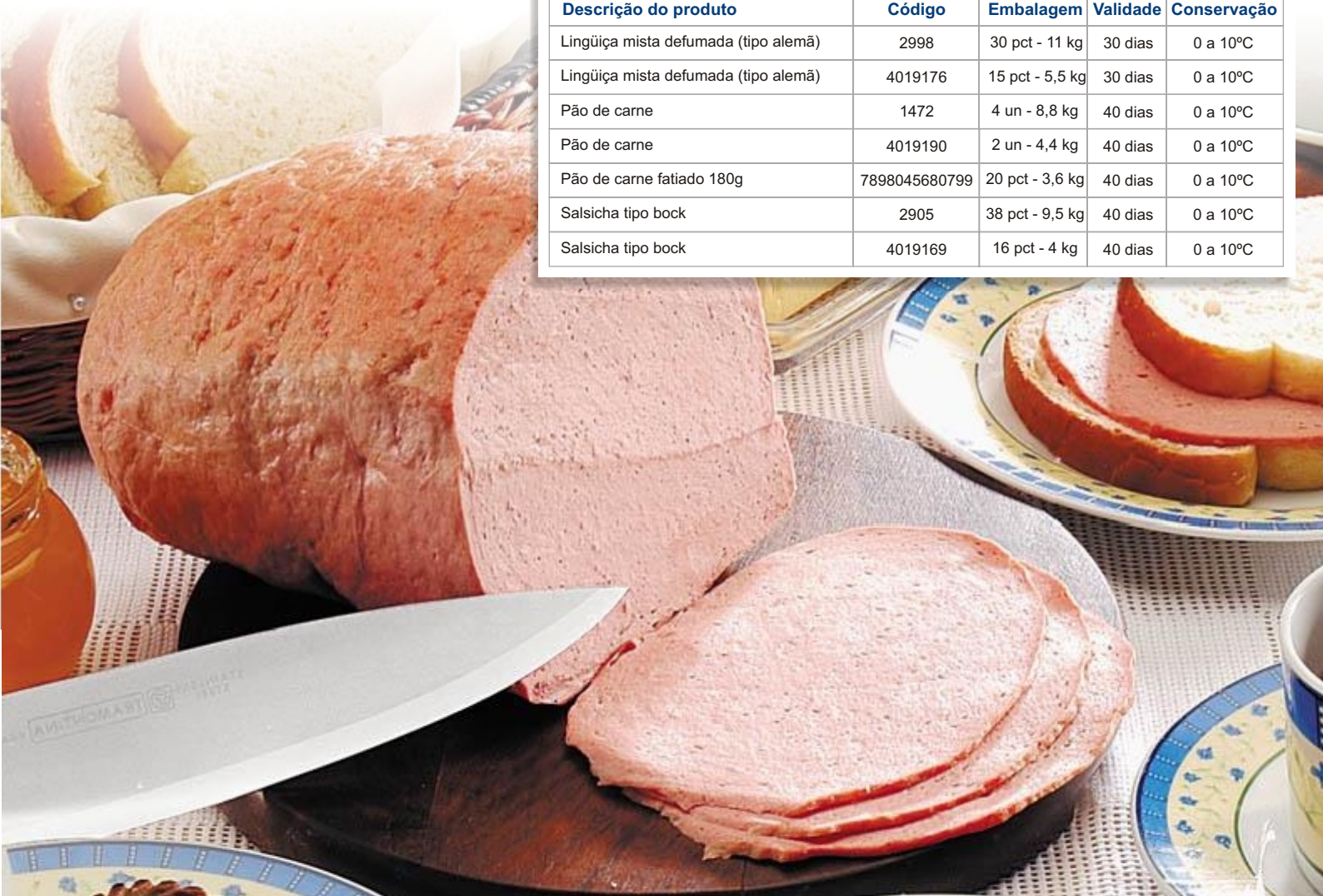


# Produtos típicos alemães

Receitas alemãs ganham ainda mais sabor nos exclusivos processos de fabricação Cotripal.



Descrição do produto	Código	Embalagem	Validade	Conservação
Lingüiça mista defumada (tipo alemã)	2998	30 pct - 11 kg	30 dias	0 a 10°C
Lingüiça mista defumada (tipo alemã)	4019176	15 pct - 5,5 kg	30 dias	0 a 10°C
Pão de carne	1472	4 un - 8,8 kg	40 dias	0 a 10°C
Pão de carne	4019190	2 un - 4,4 kg	40 dias	0 a 10°C
Pão de carne fatiado 180g	7898045680799	20 pct - 3,6 kg	40 dias	0 a 10°C
Salsicha tipo bock	2905	38 pct - 9,5 kg	40 dias	0 a 10°C
Salsicha tipo bock	4019169	16 pct - 4 kg	40 dias	0 a 10°C

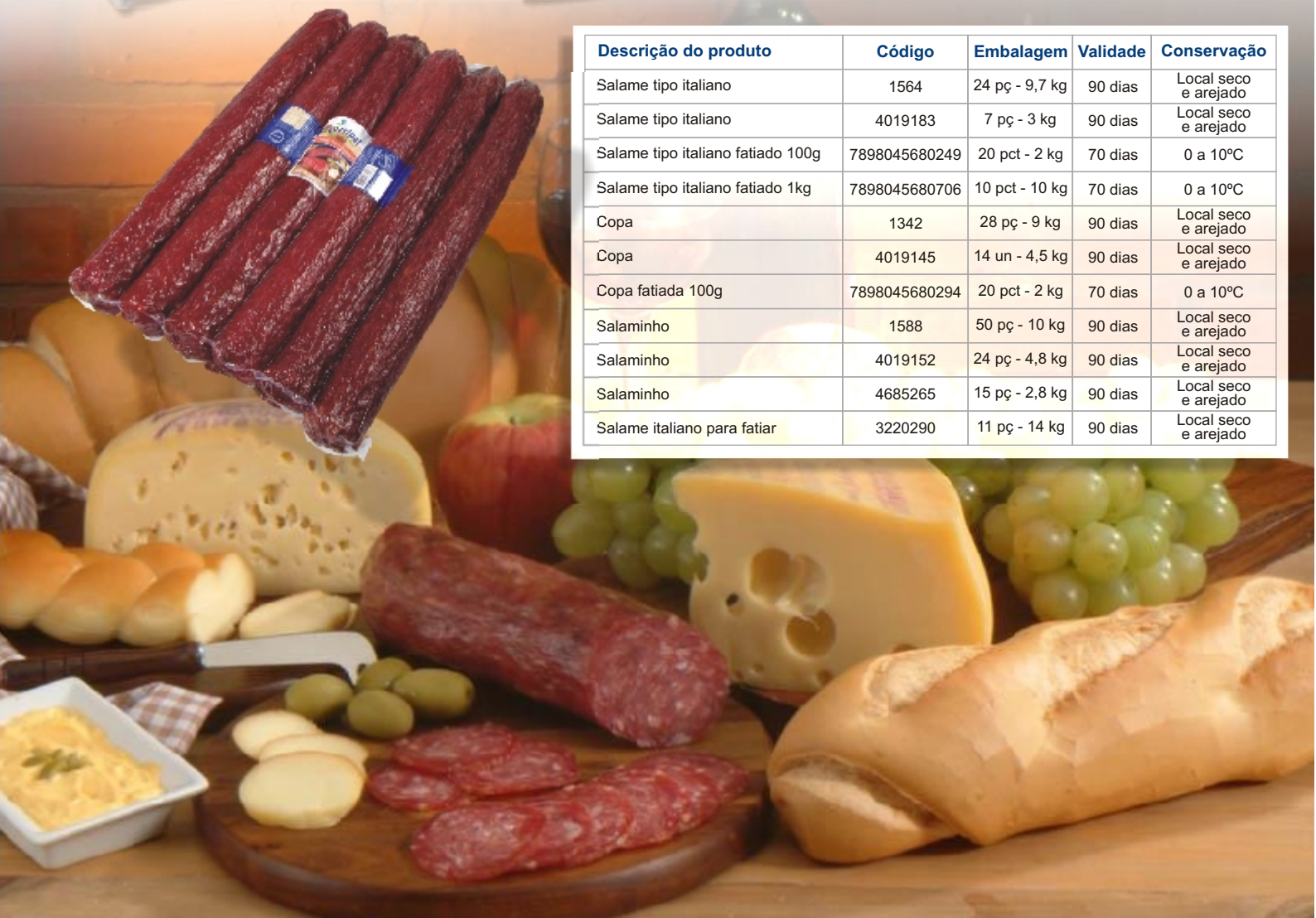


# Produtos típicos italianos

Cortes nobres de suíno e maturação em sala climatizada resultam em produtos marcantes. É a típica culinária italiana aguçando o paladar.



Descrição do produto	Código	Embalagem	Validade	Conservação
Salame tipo italiano	1564	24 pç - 9,7 kg	90 dias	Local seco e arejado
Salame tipo italiano	4019183	7 pç - 3 kg	90 dias	Local seco e arejado
Salame tipo italiano fatiado 100g	7898045680249	20 pct - 2 kg	70 dias	0 a 10°C
Salame tipo italiano fatiado 1kg	7898045680706	10 pct - 10 kg	70 dias	0 a 10°C
Copa	1342	28 pç - 9 kg	90 dias	Local seco e arejado
Copa	4019145	14 un - 4,5 kg	90 dias	Local seco e arejado
Copa fatiada 100g	7898045680294	20 pct - 2 kg	70 dias	0 a 10°C
Salaminho	1588	50 pç - 10 kg	90 dias	Local seco e arejado
Salaminho	4019152	24 pç - 4,8 kg	90 dias	Local seco e arejado
Salaminho	4685265	15 pç - 2,8 kg	90 dias	Local seco e arejado
Salame italiano para fatiar	3220290	11 pç - 14 kg	90 dias	Local seco e arejado



# Defumados e banha

O cuidadoso controle de produção Cotripal e a pureza da banha de suíno asseguram qualidade e sabor às cozinhas mais exigentes.



Descrição do produto	Código	Embalagem	Validade	Conservação
Salame defumado	1540	30 pç - 10kg	30 dias	Local seco e arejado
Salame defumado	4019251	13 pç - 4 Kg	30 dias	Local seco e arejado
Ponta de costela suína defumada	3067130	3 pct - 6 Kg	60 dias	Local seco e arejado
Ponta de costela suína defumada	4019268	1 pct - 2 kg	60 dias	Local seco e arejado
Bacon manta	1335	4 pct - 8 Kg	60 dias	Local seco e arejado
Bacon manta	4019275	2 pct - 4 Kg	60 dias	Local seco e arejado
Banha pura de suíno 1,5kg	7898045680577	6 bl - 9kg	120 dias	Local seco e arejado
Banha pura de suíno 8,0kg	7898045680744	1 un	120 dias	Local seco e arejado



# Cortes suínos

O requinte de cortes especialmente selecionados oferece sofisticação e sabor à mesa.



Descrição do produto	Código	Embalagem	Validade	Conservação
Lombo suíno temperado congelado	5753	caixa c/ 9,6kg	5 meses	- 18 c
Lombo suíno congelado	2424	caixa c/ 10kg	1 ano	- 18 c
Costela suína congelada	2202	caixa c/ 10kg	1 ano	- 18 c
Carré suíno congelado	2097	saco c/ 20kg	1 ano	- 18 c





BR 158 Km 142 - Condor/RS - CEP 98290-000  
Fone: (55) 3816 1830/1831  
frigorifico@cotripal.com.br - www.cotripal.com.br