

projeto. Para além de se revelar um inovador e promissor veículo de acesso entre as carnes das Regiões Autônomas do Norte e Centro do país, veio colaborar e fortalecer a principal estratégia comercial e todos os parceiros, a redução dos custos e o custo, fator crucial, para além da qualidade, para conquistar e garantir o sucesso no competitivo mercado internacional de carne de bovino. A participação continuada e consistente, fruto de uma estratégia comum, tem definido e enriquecido, segundo dos critérios mais representativos a nível mundial, práticas que se dar a conhecer a mesma qualidade das mesmas carnes, em princípios gerais de ação. De mesma forma, as Missões de Importadores que tiveram lugar em Portugal, no qual participaram inúmeras exposições de outras países, evidenciaram de forma inequívoca a mesma ligação das mesmas carnes aos sistemas de produção extensiva e tradicional, bem como a sua forte vinculação a cada uma das áreas geográficas de produção, em perfeita harmonia com o

seu valor animal e com a crescente fidelidade produtiva, através diferenciadoras que se em conjunto estão no grupo de superior qualidade dentro carnes premium. Os resultados são melhores e melhores, tendo-se estabelecido inúmeras contactos e oportunidades de negócios, algumas já concretizadas, entre as vias de distribuição, entre a representação da Regiões Norte, João Paulo Costa.

«O projeto iniciou-se, estrategicamente, com a criação da marca. A terminologia Portuguesa Beef, nome da marca selecionada para a representação dos produtos no mercado, teve origem no século XIX, no período que a região Barrocel alcançou uma forte expansão [...]»

O projeto Portuguese Beef foi cofinanciado pelo Programa Operacional



Competitividade e Internacionalização do Portugal 2020 (COMPETE 2020), no âmbito do Sistema de Apoio a Ações Colaborativas (SAC), envolvendo um investimento total de 626.677,00 euros, cofinanciado em 80% das despesas elegíveis pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER), correspondente a 502.142,16 euros e

TEKON
WIRELESS SENSORS TECHNOLOGY

Monitorização de Temperatura

Registador Metrológico Certificado



O armazenamento de alimentos refrigerados ou congelados em arca superiores a 10m³ obriga à instalação de um Registador Digital Eletrónico de Temperatura. O Registador Metrológico da Tekon Electronics é a solução para todo o processo de monitorização de armazenamento de alimentos, dadas as suas características portáteis e o longo alcance de comunicação.