

Pérolas de queijo e pimentinhos recheados são os produtos já criados

Elderink Laticínios aposta na marca Ti Piace

Marina Pardal

Foi em 1998 que o holandês Frans Elderink escolheu Portugal, mais concretamente o Alentejo, para se dedicar à produção de leite. Com uma vacaria na zona de Redondo, Frans tem vindo a fomentar este negócio com a ajuda da sua mulher, Dulce Elderink.

Numa tentativa de valorizar a matéria-prima produzida, o empresário desenvolveu uma nova marca, Ti Piace, que apresenta para já dois produtos, as pérolas de queijo e os pimentinhos recheados.

De acordo com Frans Elderink, “optámos por transformar uma parte do leite que produzimos na vacaria e criar este queijo creme”, adiantando que “começámos com as pérolas de queijo e o pimento picante recheado com esse queijo creme”.

Assegurou ainda que “o nosso objetivo com este projeto foi, em primeiro lugar, valorizar o leite que produzimos na vacaria, pois consideramos que



Frans Elderink e Dulce Elderink, os produtores da marca Ti Piace, em conjunto com as filhas.

a nossa matéria-prima não é valorizada da devida maneira”.

Dulce Elderink explicou que “a nossa produção de leite é vendida para a Lacticoop (a maior parte) e também para várias queijarias”.

Esclareceu também que “em vez de vendermos todo o leite, decidimos começar um novo projeto e daí termos avançado para a transformação do leite”.

Nesse sentido, “desenvolvemos um produto que fosse diferente dos queijos que há no mercado, surgindo a marca

Ti Piace com os pimentos recheados, as pérolas de queijo e a própria massa do queijo, mas estamos a tentar desenvolver mais produtos, todos eles neste conceito dos petiscos”, garantiu Dulce Elderink.

Este é um projeto recente que teve início há pouco mais de um mês, estando estes produtos disponíveis, sobretudo, na região, em espaço de restauração, hotelaria e lojas gourmet.

Segundo Frans Elderink, “produzimos 20 mil litros de

leite por dia e, neste momento, transformamos centenas de litros por semana, por isso ainda há muito espaço para crescer”.

Como tal, o produtor realçou que “em 2017, esperamos chegar com os nossos produtos a nível nacional, incluindo às grandes superfícies”, constatando que “esperamos produzir um produto que todas as pessoas no país possam provar”.

O mesmo empresário referiu que “queremos mostrar que em Portugal, e em particular no Alentejo, somos capazes de produzir um produto de boa qualidade”.

Frans Elderink salientou que “apesar da nossa produção não ser biológica, tentamos desenvolver produtos o mais naturais possível, evitando o uso de aditivos”.

Reforçou que “o nosso produto é um queijo fresco e como tal é preciso conservá-lo no frio, tendo um prazo de validade que ronda entre os 30 e os 45 dias, consoante o produto”.

O mesmo empresário re-



velou também que entre os planos da empresa está “a possibilidade de desenvolver mais marcas e novos produtos”, admitindo também que “a exportação poderá ser outra das hipóteses”.

Os responsáveis do negócio evidenciaram ainda o nome de algumas pessoas que “ajudaram a construir a nossa imagem e marca – Ti Piace, nomeadamente Sara Sezifredo (redatora publicitária, responsável pela criação da marca); Pedro Lima (desig-

ner - www.pedrolima.com, responsável pela criação da imagem / logotipo); e Roberta Costa (www.twin-pixel.com, responsável pela criação do nosso site).

Este projeto, sediado na Herdade das Pedras, em Santa Susana (Redondo), vai ter disponível brevemente o site www.tipiace.pt, no qual vai ser possível encontrar mais informações sobre a marca.

Os contactos para a empresa podem ser feitos através do telefone 268 802 036.

Pub.

PASSAGEM DE ANO 2016 / 2017
QUINTA DE STº ANTÓNIO

MORA

Marcações: 266 403216 / 961 036 415

EMENTA

RECEÇÃO DE CHEGADA (19H30M) Buffet de entradas	2º ROOM Bolo-rei, Passas de Uva e Champanhe
JANTAR (20H30M) Aveludado de Coentros c/ Pão frito Mar à Mesa c/ Batata no forno (peixe à posta, camarão e ameijoas) Veado no forno c/ Castanhas e Legumes salteados e batata frita Opção: Lombo de Porco no forno	BUFFET DE FRIOS E QUENTES (21H00M) Camarão e Sapateira (servido na mesa)
MESA DE SOBREMESAS Pudim de Café, Molotov, Doces de colher, Tartes e Bolos sortidos, Fruta tinchada	4º ROOM Bolinhas Secas e Cacau Quente
BEBIDAS Vinho Branco e Tinto alentejano Sangria, Imperial, Águas, Sumos e Café	6º ROOM Fecho
MÚSICA AO VIVO E SURPRESAS	BAR ABERTO C/ BEBIDAS DO MUNDO

✓ Preço por pessoa: 60,00 €
✓ Crianças até 4 anos grátis;
✓ Crianças dos 5 aos 10 anos: 25,00 €
✓ Para maior comodidade, o pagamento será efetuado à entrada.

Almoço Promoção Buffet Regional

ÉVORA HOTEL

Buffet de Entradas e Saladas Diversas
Sopa de Agrião
Migas Gatas de Bacalhau
Mão de Vaca e galinha com Grão
Buffet de Sobremesas
Bebidas Incluídas

€ 14,80 por pessoa

27 de Dezembro
Terça-Feira

Sol Poente

15% desconto em Serviços Wellness
em parceria com health & fitness everybody

Almoço Vegetariano

Buffet de Entradas e Saladas Diversas
Crema de Feijão Branco com Cenoura
Jardineira com Lombardo e Seitan
Torta de Alho Francês com requeijo e milho
Chá Incluído

€ 9,50 por pessoa

naturaliving

T: 266 748 800

IVA Incluído à Taxa em Vigor

O PARQUE DOS LEITÕES

Arralolos Évora

Campanha de Natal

DE 1 DE DEZEMBRO A 6 DE JANEIRO

LEITÃO INTEIRO * 100€

Estrada Nacional 4 - km 96 - 7040-132 Arralolos
Reservas 266 499 034 | Fax 266 429 013
Coordenadas de GPS: 38.700724, -8.063044

Rua Pedro de Sousa, nº 2 - 7005-578 Évora
Reservas 266 705 031
Aceitamos encomendas | Take Away

www.oparquedosseletoes.pt | oparquedosseletoes@gmail.com