



A Alegra acredita que garantir o bem-estar animal é fundamental para o desenvolvimento sustentável do planeta. Por isso, desde o início de suas atividades, investe em melhorias contínuas de processos e na qualidade de todos os produtos, respeitando os princípios éticos de produção e relação com os animais.

A valorização do bem-estar animal está presente em toda a cadeia de produção da Alegra Foods. Um novo conceito de criação dos suínos que integra ações técnicas, tecnologias e precauções.

Todos os novos projetos já adotam, também, o sistema de baias coletivas para as fêmeas em gestação, prática utilizada e reconhecida pelos mercados mais exigentes do mundo. Em 2019, serão 13 mil matrizes, com o compromisso de chegar nos próximos 10 anos com todas as granjas adequadas exclusivamente a este sistema.

Como resultado, a Alegra tornou-se a primeira Unidade Industrial de Carne Suína do Brasil a conquistar o selo NAMI (North American Meat Institute) de bem-estar animal, concedido pela WQS (World Quality Services).

Cuidado e qualidade que permeia todo o processo produtivo Alegra, até a chegada dos produtos à mesa do consumidor, proporcionando um produto diferenciado e com qualidade premium comprovada.

---