

Porcicultores Mexicanos participan en ANTAD 2010

Con el fin de dar a conocer la carne de calidad que ofrece nuestra porcicultura moderna y llevar a cabo un acercamiento con los autoservicios, respondiendo a una tendencia internacional.

Se tendrá una degustación de carne de cerdo en cortes finos (ribete y filete migñon) a la parrilla con el objetivo que confirmen la calidad de nuestros productos, con la participación de 1,800 asistentes, entre proveedores de los autoservicios, jefes de compra, sistemas producto, autoridades estatales y federales.

Durante el 10 al 12 de marzo, se expondrán estos mismos productos en el área comercial dentro del pabellón de ASSERCA/ SAGARPA con la participación de 5 empresas con producto certificado Carne Mexicana TIF, calidad certificada, para que el ama de casa y lo compradores de autoservicio reconozcan que...

“Para una alimentación nutritiva y sana, pide carne de cerdo mexicana”

