



ROSÁRIO DO SUL - RS

Carne Premium de Búfalo de Rosário do Sul é lançada na Serra Gaúcha.

Secretarias: Gabinete do Prefeito

Data de Publicação: 8 de abril de 2025

Carne Premium de Búfalo de Rosário do Sul é lançada na Serra Gaúcha com presença do prefeito Marcos Paulo

Na noite desta segunda-feira (7), Rosário do Sul deu um passo marcante rumo à valorização de sua produção rural com o lançamento oficial da marca *Baby Buf Premium* — uma linha de cortes especiais de carne de búfalo, direto da nossa terra para um dos mercados mais exigentes do estado: a Serra Gaúcha.

O evento, realizado no restaurante Bodega del Toro, em Caxias do Sul, contou com a presença do prefeito Marcos Paulo, do secretário de Indústria e Comércio Paulo Eliezer Alves, e do prefeito e vice-prefeito de Caxias, Adiló Didomenico e Edson Néspolo. A ocasião reuniu também especialistas em carnes, a imprensa regional e convidados que puderam degustar e conhecer de perto a proposta inovadora da marca rosariense.

A *Baby Buf Premium* nasce da experiência de mais de 50 anos da família Gonçalves na criação de búfalos em Rosário do Sul. O proprietário, Rogério Gonçalves, destacou que o objetivo da marca é agregar valor à carne de búfalo, oferecendo um produto diferenciado, com alto padrão de qualidade, cortes selecionados, acabamento superior de gordura e excelente rendimento de carcaça — tudo com foco na sustentabilidade e no bem-estar animal.

“É um orgulho para todos nós ver um produto da nossa terra chegando com essa força e qualidade em uma região tão tradicional e exigente como a Serra Gaúcha. A Baby Buf representa não só inovação, mas também o potencial da nossa pecuária em conquistar novos mercados com um olhar empreendedor e sustentável”, destacou o prefeito Marcos Paulo.

A linha de produtos inclui cortes nobres embalados a vácuo, além de hambúrgueres e linguiças artesanais. A Baby Buf Premium também está em processo de certificação como carne orgânica, o que deve garantir ainda mais valor agregado e reconhecimento no mercado nacional.

Para o vice-presidente da Associação Gaúcha de Criadores de Búfalos (Ascribu), Raphael Gonçalves, a iniciativa é um marco para o setor: “É uma carne premium, do pasto ao prato, sem hormônios, sem antibióticos e com todo cuidado ao bem-estar animal. Estamos confiantes de que será uma referência em proteína vermelha de excelência”.

Durante a visita, a comitiva rosariense também aproveitou para conhecer o Centro Integrado de Operações de Caxias do Sul (CIOp) e tratar de futuras parcerias nas áreas de turismo, tecnologia e segurança pública.



ROSÁRIO DO SUL - RS

Rosário do Sul mostrando, mais uma vez, que tem força, qualidade e inovação. Por todos nós!