

Primeiro leite de cabra em pó da América Latina

Para os fundadores da empresa de laticínios “La Primera”, esse nome é uma lembrança diária de que o êxito não chaga sem esforço.

No caso específico, marcado por vitórias comerciais: a produção do primeiro leite de cabra em pó da América Latina, seguido pelo primeiro leite de cabra longa vida, que hoje são exportados – junto com outros que completam a linha de produtos La Primera – para distintos destinos.

“O projeto começou entre 2005 e 2010 em Cruz del Eje. Tínhamos uma fazenda própria de leite de cabra, com o qual elaborávamos alguns produtos regionais. Em determinado momento decidimos fechar o empreendimento e parte das cabras foram vendidas, enquanto que outras foram doadas a produtores da região para melhorarem seus rebanhos. A partir disso começamos a ter uma relação com eles e pensamos na possibilidade de formar de uma bacia leiteira, assim como as dedicadas ao leite de vaca no país”, relatou Juan Ruiz, gerente geral de La Primera, a Bichos de Campo.

“Nosso primeiro foco nas alergias e intolerâncias à lactose. O leite de cabra tem beta-caseína A2, que produz muito menos alergia em pessoas, assim como ocorre com o leite de égua, por exemplo. Agora focamos mais no aumento real e saudável da produção, porque nossos produtores têm suas cabras alimentadas a pasto. É um modelo de produção distinto do de vacas, muito menos intensivo”, continuou.

Ainda que o epicentro da empresa seja em Córdoba, não demorou muito para avançar sobre outras áreas do país como Catamarca e La Rioja, onde a produção de leite de cabra é significativa.

“Os produtores com os quais trabalhamos realizam ordenha manual e nós coletamos o leite que deve cumprir com certos padrões de qualidade, assim como ocorre com o leite de vaca. Trabalhamos com uns 150 produtores em Cruz del Eje e outros 200 em Catamarca e La Rioja. No total, é um plantel com cerca de 20.000 cabras”, explicou Ruiz.

Mas a diferença de outras empresas do ramo, La Primera não conta com uma planta de processamento própria, apenas coleta o leite. Isto porque a programação é estabelecida em dois períodos de parição das cabras, permitindo ter uma “safra” de verão, entre novembro e março, e outra de inverno, entre junho e agosto.

“Hoje trabalhamos com duas centrais de coleta, uma na região de Santo Domingo e outra em La Guardia. Juntas, as duas coletas proporcionam o processamento de mais ou menos um milhão de litros por ano. Produzimos regularmente a nossa linha de produtos que inclui leite em pó integral e semidesnatado, leite longa vida integral e semidesnatado e doce de leite. Também vendemos leite para fábricas de queijos e outras empresas, como a Rapa Nui, que fabrica doce de leite de cabra. E agora vamos lançar também o leite em pó sem lactose”, comemora o gerente.

As plantas de processamento estão localizadas em Morteros, Córdoba Capital e Rosario.

Internamente, os produtos La Primera podem ser encontrados nos principais supermercados do país. No exterior, o mercado por excelência é o asiático, ainda que também tenhamos clientes na Colômbia, Paraguai, Uruguai e Brasil.

[Acesse aqui a matéria na íntegra.](#)

Fonte: Bichos de campo – Tradução livre: www.terraviva.com.br