



CATÁLOGO DE
PRODUTOS





SOBRE A EMPRESA

Criada em 1999, a Avivar Alimentos nasceu a partir do empreendedorismo de uma família do município de São Sebastião do Oeste, no centro-oeste de Minas Gerais. Há mais de duas décadas no mercado, a empresa leva qualidade e inovação a seus colaboradores, fornecedores, clientes, parceiros e consumidores por meio de um planejamento estratégico, com destaque para empregabilidade, tecnologia, logística, sustentabilidade, lançamento de produtos e constantes investimentos. A Avivar é hoje, referência nacional no segmento de avicultura, e com o apoio de um planejamento logístico eficiente, distribui seus produtos para diversas regiões do país e do mundo, levando qualidade, sabor e nutrição para o bem-estar de seus consumidores.



NOSSA MISSÃO

ATUAR NO SEGMENTO ALIMENTÍCIO, COMPROMETIDA EM INOVAR, PRODUZIR E DISTRIBUIR PRODUTOS DE QUALIDADE.



NOSSA VISÃO

AMPLIAR E FORTALECER NOSSA MARCA NO MERCADO NACIONAL E INTERNACIONAL COM COMPETITIVIDADE.



NOSSOS VALORES

COMPROMETIMENTO, ÉTICA, INOVAÇÃO E SIMPLICIDADE.

CEIS



SISTEMA VERTICALIZADO CONTROLE TOTAL DA CADEIA DE PRODUÇÃO

A Avivar Alimentos domina todo o sistema verticalizado da cadeia de produção avícola, composta por incubatório, granjas, fábrica de ração e frigorífico, conferindo confiabilidade e segurança a todo o processo produtivo da empresa.



01. GRANJAS DE MATRIZES

O sistema verticalizado inicia com as granjas de matrizes para aves selecionadas. Nesse processo, obtém o melhor aproveitamento dos ovos.



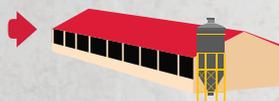
02. INCUBATÓRIOS

A empresa conta com incubatórios com tecnologia de ponta.



03. FÁBRICA DE RAÇÃO

A Avivar possui uma fábrica de ração, que garante a segurança e qualidade da ração produzida por meio de um padrão nutricional adequado ao ótimo desenvolvimento das aves.



04. INTEGRADOS

Capacidade de produção para atender os produtores de aves, que fazem parte do “Programa Integração – Parceria de Desenvolvimento”, para engorda de aves.



05. FRIGORÍFICO

O frigorífico com maquinários modernos, para o abate e a industrialização avícola é baseado em tecnologia dos processos, que garante a qualidade dos produtos, que chegam à mesa dos consumidores.



06. LOGÍSTICA

A empresa conta com o apoio de uma estrutura logística, que garante aos clientes uma entrega eficiente de seus produtos.

PROGRAMA DE CONTROLE DE QUALIDADE:

Para garantir a qualidade do produto final, uma equipe de profissionais da Avivar Alimentos dedica-se constantemente a monitorar um rigoroso sistema de controle de qualidade. Composto por dezoito processos, o Programa de Controle de Qualidade da empresa abrange todo o sistema produtivo, desde a seleção dos fornecedores, recebimento de matérias-primas, produção, armazenamento e transporte dos produtos. Todos esses processos são pesquisados e testados, diariamente, e garantem o atendimento às normas de inspeção do Ministério da Agricultura (MAPA), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Sistema de Inspeção Federal (SIF).

SUSTENTABILIDADE

A Avivar Alimentos pratica sua gestão pautada pela relação ética com seus fornecedores, colaboradores, parceiros, clientes, distribuidores, consumidores e sociedade. A empresa busca sempre o desenvolvimento sustentável por meio da preservação dos recursos ambientais, sociais e culturais. Em virtude de seus programas de comprometimento com o meio ambiente e com as políticas de sustentabilidade, a Avivar Alimentos apoia projetos ambientais, sociais e em parceria com organizações do terceiro setor.





EXPERIMENTE
ESTE SABOR!



Avivar

LINHA FRANGO NO BALDE



O gostinho do famoso **frango no balde** da culinária americana, é o nosso segredo para levar muito mais sabor para a sua mesa. Criado em várias versões, cada produto possui um molho especial para você se apaixonar por toda a linha. Seja no churrasco do fim de semana, no aperitivo para o encontro com os amigos ou nas refeições do dia a dia, a **Linha Frango no Balde AVIVAR**, vai conquistar você.



AGRIDOCE

O azedinho da mostarda e a doçura do mel destacam a suculência da carne de frango.



TRADIÇÃO

Receita tradicional nos países da América do Sul para dar mais sabor a carne antes e depois do preparo.

CÓD.	PRODUTO	PESO UNIT.	CAIXA	EAN 13
727	COXINHA DA ASA HOT 1 Kg	60 g*	20 Kg - 20 Pcts.	7898312044071
728	MEIO DA ASA BARBECUE 1 Kg	40 g*	20 Kg - 20 Pcts.	7898312044187
734	SASSAMI CHIMICHURRI 1 Kg	65 g*	20 Kg - 20 Pcts.	7898312044217
740	COXINHA DA ASA MEXICANA 1 Kg	60 g*	20 Kg - 20 Pcts.	7898312045177
1004	COXINHA DA ASA MOSTARDA E MEL 1 Kg	60 g*	20 Kg - 20 Pcts.	7898312045139

NCM: 0207.14.00



Validade: 12 meses



LEVEMENTE PICANTE

Combinação do molho de pimentas vermelhas com o sabor do orégano, cebola e alho.



PICANTE

Combinação de pimentas vermelhas e chipotle com salsa, orégano, cebola e alho.



BARBECUE

Tradicional molho de churrasco norte-americano, preparado com ingredientes doces e ácidos.

LINHA FRANGO NO BALDE

Industrializados

Seja para tornar suas refeições mais gostosas ou facilitar seu dia a dia com pratos práticos e semi-prontos, a **Avivar Alimentos** elaborou uma linha completa de industrializados: salsichas, linguças, temperados, frios, salgados, pratos prontos e vegetais. Além do sabor inconfundível, que é nossa marca registrada, você conta com toda a qualidade reconhecida dos nossos produtos.

**CONHEÇA
NOSSO MIX E
BOM APETITE!**



NOVA LINHA PESCADOS

Prático, livre de espinhas e uma proteína saudável, o **Filé de Tilápia AVIVAR** mantém a mesma quantidade de nutrientes que o peixe fresco.

Pode ser armazenado em porções e descongelado de acordo com a necessidade de uso, pois possui peças soltinhas. E sabe o melhor? Por ter um gosto leve, é fácil incorporá-lo ao seu tempero!



LIVRE DE ESPINHAS

Corte preciso, que deixa o sabor mais leve.



SEM ÁGUA

Sistema de drenagem que evita o acúmulo de água durante o congelamento.

FILÉ DE TILÁPIA SEM PELE

Código venda: 989

Peso: 400 g

Peso da unidade: 133 g aprox.

Caixa: 12 kg - 30 pcts.

Cód. Barras: 7898312044958

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



LINHA VEGETAIS

Para tornar as refeições mais práticas para o seu cotidiano, a **AVIVAR** possui a **Linha de Vegetais**, com **brócolis, couve-flor, seleta de legumes e Batata Palito**. Muito mais sabor e qualidade nas refeições e aperitivos do dia a dia.

LINHA VEGETAIS • BATATA PALITO



Código venda: 976
Peso: 2 Kg
Caixa: 14 kg - 7 pcts.
Cód. Barras: 7898312044811



FÁCIL DE PREPARAR

Produto pré-frito em óleos vegetais, pode ser feita na sua Air Fryer.



CORTE TRADICIONAL

Cortada em diâmetros de 9 x 9 mm.



Código venda: 832
Peso: 400 g
Caixa: 14,4 kg - 36 pcts.
Cód. Barras: 7898312043333

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

CÓD.	PRODUTO	PESO UNIT.	CAIXA	EAN 13
983	BRÓCOLIS CONGELADO	2,5 Kg	10 Kg - 4 Pcts.	7898312045023
984	BRÓCOLIS CONGELADO	300 g	9 Kg - 30 Pcts.	7898312045030
985	COUVE-FLOR CONGELADA	2,5 Kg	10 Kg - 4 Pcts.	7898312045047
986	COUVE-FLOR CONGELADA	300 g	9 Kg - 30 Pcts.	7898312045054
987	SELETA DE LEGUMES CONGELADA	2,5 Kg	10 Kg - 4 Pcts.	7898312045061
988	SELETA DE LEGUMES CONGELADA	300 g	9 Kg - 30 Pcts.	7898312045078

NCM: 0710.80.00



Validade: 18 meses



100% NATURAL

Fonte de fibras e vitaminas.



CONGELADO FRESCO

Congelamento individual rápido - IQF.



PRATICIDADE

Preparo rápido, prático e saboroso.



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



Pão de Queijo

Crocante por fora, delicioso e macio por dentro! O **Pão de Queijo AVIVAR** é perfeito para você preparar a qualquer hora do dia e surpreender toda a sua família! Lucro garantido na gôndola.

CÓD.	PRODUTO	PESO UNIT.	CAIXA	EAN 13
857	TRADICIONAL CONGELADO 300 g	25 g	9 Kg - 30 Pcts.	7898312042909
858	TRADICIONAL CONGELADO 1 Kg	25 g	10 Kg - 10 Pcts.	7898312042916
859	COQUETEL CONGELADO 300 g	15 g	9 Kg - 30 Pcts.	7898312042947
860	COQUETEL CONGELADO 1 Kg	15 g	10 Kg - 10 Pcts.	7898312042954
861	LANCHE CONGELADO 1 Kg	50 g	10 Kg - 10 Pcts.	7898312042930



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA




NCM: 1901.12.00
Validade: 12 meses

LINHA SALGADOS

A **Linha de Salgados AVIVAR** é prática e muito saborosa. Desenvolvida com ingredientes selecionados, temperos caseiros e com aquele sabor inconfundível que você só encontra em nossos produtos. Disponível em três versões: **Coxinha de Frango, Kibe de Carne Bovina e Mini Kibe de Carne Bovina**. Os produtos já vem pré-fritos, e podem ser preparados na Air Fryer!



PRATICIDADE

Produto pré-frito, pode ser feito na sua Air Fryer.



NCM: 0710.80.00

Validade: 12 meses



SABOR

Receita tradicional, crocante e com tempero especial.

Código venda: 899

Peso: 1 kg

Peso da unidade: 100 g

Caixa: 10 kg - 10 pcts.

Cód. Barras: 7898312043159

Código venda: 843

Peso: 300 g

Peso da unidade: 30 g

Caixa: 3,6 kg - 12 pcts.

Cód. Barras: 7898312044118

Código venda: 898

Peso: 300 g

Peso da unidade: 30 g

Caixa: 3,6 kg - 12 pcts.

Cód. Barras: 7898312043142



Mortadela

A nossa **Mortadela** é a opção ideal para você deixar seus lanches e receitas ainda mais gostosos. É uma combinação perfeita de ingredientes selecionados e um tempero especial.

CÓD.	PRODUTO	PESO UNIT.	CAIXA	EAN 13
729	MORTADELA TRADICIONAL SHELF STABLE	400 g	9,60 Kg - 24 Pcts.	7898312043982
730	MORTADELA TRADICIONAL SHELF STABLE	3 Kg	12 Kg - 4 Pcts.	7898312043975
731	MORTADELA SABOR FRANGO SHELF STABLE	400 g	9,60 Kg - 24 Pcts.	7898312043937
732	MORTADELA SABOR FRANGO SHELF STABLE	3 Kg	12 Kg - 4 Pcts.	7898312043944



ARMAZENAGEM

Armazene em temperatura ambiente.



NCM: 1601.00.00

Validade: 60 dias



SABOR

Ingredientes selecionados e um tempero especial.



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

Salsicha

A **Salsicha AVIVAR** é prática e saborosa para você preparar deliciosas receitas ou então o famoso hot dog. O nosso produto é elaborado com carnes selecionadas, condimentos e temperos especiais.

CÓD.	PRODUTO	PESO UNIT.	CAIXA	EAN 13
712	SALSICHA HOT DOG CONGELADA 2,5 Kg	44 g	20 Kg - 8 Pcts.	7898312040660
713	SALSICHA HOT DOG CONGELADA 1 Kg	44 g	18 Kg - 18 Pcts.	7898312043784
714	SALSICHA HOT DOG CONGELADA 500 g	44 g	18 Kg - 36 Pcts.	7898312043791
715	SALSICHA HOT DOG RESFRIADA 2,5 Kg	44 g	20 Kg - 8 Pcts.	7898312040752
716	SALSICHA HOT DOG RESFRIADA 1 Kg	44 g	20 Kg - 8 Pcts.	7898312043418
718	SALSICHA HOT DOG RESFRIADA 500 g	44 g	18 Kg - 36 Pcts.	7898312043401
722	SALSICHÃO RESFRIADO 500 g	44 g	18 Kg - 36 Pcts.	7898312044279

NCM: 1601.00.00

 Validade: 60 dias / 12 meses

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



LINHA EMBUTIDOS COZIDOS • SALSICHA

Linguiça Defumada Sabor Calabresa

A **Linguiça Sabor Calabresa AVIVAR** é resultado de uma deliciosa combinação de carnes suína e de frango selecionadas, além de temperos especiais. O nosso produto passa por um processo de defumação natural para ficar ainda mais saboroso e prontinho para você preparar receitas de dar água na boca.

CÓD.	PRODUTO	PESO UNIT.	CAIXA	EAN 13
924	LINGUIÇA DEFUMADA SABOR CALABRESA 2,5 Kg	250 g	15 Kg - 6 Pcts.	7898312040851
925	LINGUIÇA DEFUMADA SABOR CALABRESA 500 g	167 g	5 Kg - 10 Pcts.	7898312040875
926	LINGUIÇA DEFUMADA SABOR CALABRESA 250 g	250 g	5 Kg - 20 Pcts.	7898312044507
927	FININHA DEFUMADA SABOR CALABRESA 2,5 Kg	125 g	15 Kg - 6 Pcts.	7898312044521
928	FININHA DEFUMADA SABOR CALABRESA 500 g	83 g	5 Kg - 10 Pcts.	7898312044491
929	FININHA DEFUMADA SABOR CALABRESA 250 g	125 Kg	5 Kg - 20 Pcts.	7898312044514

NCM: 1601.00.00



Validade: 90 dias



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

Linguiça Frescal

A **Linguiça Frescal AVIVAR** é perfeita para deixar suas refeições diárias ainda mais gostosas, e ideais para preparar aquele aperitivo saboroso para ocasiões especiais. Nosso produto é elaborado com matérias-primas selecionadas, que garantem a qualidade e o sabor inconfundível da **AVIVAR**.

CÓD.	PRODUTO	PESO UNIT.	CAIXA	EAN 13
104	LINGUIÇA DE FRANGO FINA CONGELADA	2,5 Kg	20 Kg - 8 Pcts.	7898312040547
110	LINGUIÇA DE CARNE DE FRANGO CONGELADA 5 Kg	80 g	20 Kg - 4 Pcts.	7898312040509
249	LINGUIÇA MISTA CONGELADA 5 Kg	80 g	20 Kg - 4 Pcts.	7898312040608
733	LINGUIÇA DE CARNE DE FRANGO CONGELADA 1 Kg	80 g	20 Kg - 20 Pcts.	7898312040493



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

NCM: 1601.00.00
Validade: 12 meses



LINHA EMBUTIDOS FRESCAIS • LINGUIÇA



Código venda: 755
Peso: 400 g
Caixa: 10 kg - 25 pcts.
Cód. Barras:
7898312043968

Código venda: 748
Peso: 400 g
Caixa: 20 kg - 50 pcts.
Cód. Barras:
7898312043968



NCM: 1602.32.20

 Validade: 12 meses

Código venda: 750
Peso: 4 kg
Caixa: 20 kg - 5 pcts.
Cód. Barras:
7898312041407



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

vivafest



O **VIVAFEST** é uma ave especialmente elaborada para as festas comemorativas. Preparado com carinho, é um produto especial feito com a mais alta qualidade e por isso, o seu sabor e maciez agrada a todos os paladares, até os mais exigentes. Reúna sua família e convide seus amigos para uma grande comemoração! O segredo deste encontro é o saboroso e incomparável **VIVAFEST**, exclusividade **AVIVAR**.

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



Código venda: 323
Caixa: 15 kg - 5 pcts.

Código venda: 326
Caixa: 17 kg - 6 pcts.

Código venda: 410
Caixa: 16 kg - 5 pcts.

Código venda: 548
Caixa: 18 kg - 6 pcts.

Código venda: 549
Caixa: 19 kg - 6 pcts.

Cód. Barras: 7898312042060




NCM: 0207.12.00
Validade: 24 meses



Cortes in natura

O gostinho daquele frango especial traz muito mais sabor às suas receitas. É por isso que, a **Avivar** produz frangos com um controle total de qualidade. Todos os dias, preparamos uma linha completa de cortes de frango congelados e resfriados, disponíveis nas versões bandejados, selados, envelopados e food service. Desde a sua fundação, a Avivar cultiva suas relações desde o campo até a mesa dos consumidores, garantindo produtos com qualidade e valor nutricional.



COXA E SOBRECOXA DESOSSADA
Código venda: 656
Peso: 1 kg
Peso unit.: 400 g*
Caixa: 18 kg - 18 Band.
Cód. Barras: 7898312043722



FILÉ DE PEITO
Código venda: 665
Peso: 1 kg
Peso unit.: 300 g*
Caixa: 18 kg - 18 Band.
Cód. Barras: 7898312041278



ASA DE FRANGO
Código venda: 696
Peso: 1 kg
Peso unit.: 115 g*
Caixa: 18 kg - 18 Band.
Cód. Barras: 7898312041247



COXINHA DA ASA
Código venda: 697
Peso: 1 kg
Peso unit.: 60 g*
Caixa: 18 kg - 18 band.
Cód. Barras: 7898312041537



COXA E SOBRECOXA
Código venda: 698
Peso: 1 kg
Peso unit.: 380 g*
Caixa: 18 kg - 18 Band.
Cód. Barras: 7898312041254



MOELA DE FRANGO
Código venda: 706
Peso: 1 kg
Peso unit.: 32 g*
Caixa: 18 kg - 18 Band.
Cód. Barras: 7898312042152



CORAÇÃO DE FRANGO
Código venda: 707
Peso: 1 kg
Peso unit.: 11 g*
Caixa: 18 kg - 18 Band.
Cód. Barras: 7898312042145



FÍGADO DE FRANGO
Código venda: 708
Peso: 1 kg
Peso unit.: 56 g*
Caixa: 18 kg - 18 band.
Cód. Barras: 7898312041605



CARCAÇA RESFRIADA
Código venda: 703
Caixa: 21 kg
Cód. Barras: 7898312044927

CARCAÇA RESFRIADA
Código venda: 1012
Caixa: 20 kg
Cód. Barras: 7898312044927



*Tampa de polietileno transparente.
Melhor visibilidade do produto na
gôndola.*

*Polietileno, atóxica, resistente
ao impacto e compressão.
Garantia de um produto bem
acondicionado.*





COXINHA DA ASA
 Código venda: 593
 Peso: 1 kg
 Peso unit.: 60 g
 Caixa: 20 kg - 20 Pcts.
 Cód. Barras: 7898312044415



FÍGADO DE FRANGO
 Código venda: 596
 Peso: 1 kg
 Peso unit.: 56 g
 Caixa: 20 kg - 20 Pcts.
 Cód. Barras: 7898312044439



CORAÇÃO DE FRANGO
 Código venda: 597
 Peso: 1 kg
 Peso unit.: 11 g
 Caixa: 20 kg - 20 Pcts.
 Cód. Barras: 7898312044446



MOELA DE FRANGO
 Código venda: 598
 Peso: 1 kg
 Peso unit.: 32 g
 Caixa: 20 kg - 20 Pcts.
 Cód. Barras: 7898312044453



SAMBIQUIRA
 Código venda: 612
 Peso: 1 kg
 Peso unit.: 20 g
 Caixa: 20 kg - 20 Pcts.
 Cód. Barras: 7898312044972



FILÉ DE PEITO
 Código venda: 644
 Peso: 1 kg
 Peso unit.: 600 g
 Caixa: 20 kg - 20 Pcts.
 Cód. Barras: 7898312044378



FILEZINHO SASSAMI
 Código venda: 677
 Peso: 1 kg
 Peso unit.: 65 g
 Caixa: 20 kg - 20 Pcts.
 Cód. Barras: 7898312044361



ASA DE FRANGO
 Código venda: 563
 Caixa: 20 kg
 Cód. Barras:
 7898312041322



COXA E SOBRECOXA DE FRANGO
 Código venda: 617
 Caixa: 20 kg
 Cód. Barras:
 7898312041339



PEITO DE FRANGO
 Código venda: 647
 Caixa: 20 kg
 Cód. Barras:
 7898312041346



FILÉ DE PEITO
 Código venda: 660
 Caixa: 20 kg
 Cód. Barras:
 7898312041391

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA
 *O PESO DAS PEÇAS TEM VARIACÃO DE ACORDO COM O PESO VIVO DO FRANGO ABATIDO



ASA DE FRANGO
Código venda: 565
Peso: 5 kg
Peso unit.: 115 g*
Caixa: 20 kg - 4 Pcts.
Cód. Barras: 7898312042084



COXINHA DA ASA
Código venda: 578
Peso: 5 kg
Peso unit.: 60 g*
Caixa: 20 kg - 4 Pcts.
Cód. Barras: 7898312042671



COXA E SOBRECOXA DE FRANGO
Código venda: 619
Peso: 5 kg
Peso unit.: 380 g*
Caixa: 20 kg - 4 Pcts.
Cód. Barras: 7898312042091



COXA DE FRANGO
Código venda: 629
Peso: 5 kg
Peso unit.: 150 g*
Caixa: 20 kg - 4 Pcts.
Cód. Barras: 7898312042640



COXAS E SOBRECOXAS SEM OSSO
Código venda: 631
Peso: 5 kg
Peso unit.: 400 g*
Caixa: 20 kg - 4 Pcts.
Cód. Barras: 7898312043999



SOBRECOXA DE FRANGO
Código venda: 639
Peso: 5 kg
Peso unit.: 230 g*
Caixa: 20 kg - 4 Pcts.
Cód. Barras: 7898312042657



PEITO DE FRANGO
Código venda: 649
Peso: 5 kg
Peso unit.: 960 g*
Caixa: 20 kg - 4 Pcts.
Cód. Barras: 7898312042107



FILÉ DE PEITO
Código venda: 659
Peso: 5 kg
Peso unit.: 600 g*
Caixa: 20 kg - 4 Pcts.
Cód. Barras: 7898312042114



FILEZINHO SASSAMI
Código venda: 672
Peso: 5 kg
Peso unit.: 65 g*
Caixa: 20 kg - 4 Pcts.
Cód. Barras: 7898312042121



COXA E SOBRECORA
Código venda: 624
Peso: 5 kg
Peso unit.: 380 g*
Caixa: 20 kg - 4 Pcts.
Cód. Barras: 7898312044910



PEITO DE FRANGO
Código venda: 654
Peso: 5 kg
Peso unit.: 960 g*
Caixa: 20 kg - 4 Pcts.
Cód. Barras: 7898312042800



FILÉ DE PEITO
Código venda: 664
Peso: 5 kg
Peso unit.: 600 g*
Caixa: 20 kg - 4 Pcts.
Cód. Barras: 7898312044897



FILEZINHO SASSAMI
Código venda: 965
Peso: 5 kg
Peso unit.: 65 g*
Caixa: 20 kg - 4 Pcts.
Cód. Barras: 7898312044903



COXAS E SOBRECORA SEM OSSO
Código venda: 966
Peso: 5 kg
Peso unit.: 400 g*
Caixa: 20 kg - 4 Pcts.
Cód. Barras: 7898312044880



COMERCIAL

A **Avivar Alimentos** atua em todo o território nacional, sobretudo, na região sudeste, nordeste e norte do Brasil, contando juntamente com o apoio de uma estrutura logística, que garante aos clientes uma entrega eficiente de seus produtos. Assim, é necessária uma estreita relação com parceiros comerciais, fornecedores e clientes que reconhecem à ética e a transparência que pautam os negócios da **Avivar Alimentos**. Nossa equipe de venda está capacitada para atender seus clientes com eficiência e qualidade. Entre em contato com um de nossos representantes e tenha o melhor atendimento, a melhor negociação e os melhores produtos.



UNIDADES COMERCIAIS

- **Matriz - São Sebastião do Oeste/MG:** (37) 3286-2000
- **Belo Horizonte:**
 - Centro/Sul:* (31) 9 7180-1551
 - Nordeste e Leste:* (33) 9 955-9662
 - Noroeste e Contagem:* (31) 9 7172-9970
- **Juiz de Fora:** (32) 9 9903-3669
- **Ipatinga | Governador Valadares:** (33) 9 9963-3971
- **Uberlândia:** (34) 9 9912-9260
- **Uberaba:** (35) 9 9717-0274
- **Varginha:** (35) 9 9717-0460
- **Divinópolis:** (37) 9 9922-9137
- **Formiga:** (37) 9 9841-0310
- **Montes Claros:** (38) 9 9918-7451
- **Rio de Janeiro:** (21) 9 7275-6974
- **Espírito Santo:** (27) 9 9720-2824
- **Telemarketing:** (37) 9 9931-6679

sac

@avivar.com.br
37 3286-2045
37 99952-5470



VERTICALIZED PROCESS

TOTAL CONTROL THE PRODUCTION PROCESS CHAIN

Avivar Alimentos domains all verticalized poultry production process chain, composed by Hatchery, Breeding House, Feed Mill Plant and Poultry process Plant, to ensure reliability and safety to all productive process of the company.



01 BREEDING HOUSE

The verticalized system begins with the breeding house for selected poultry. In this process, the best use of eggs is obtained.



02 HATCHERY

The company has a top technology hatchery.

03 FEED MILL PLANT

The company has a feed mill plant, to ensure the safety and quality feed. Produced by a nutritional standard developed to a best growth of poultry.



04 INTEGRATION

The production capacity to attend poultry farms, that are part of "Integration Program Development Partnership", for poultry fattening.

05 POULTRY PROCESSING PLANT

The company has a modern machinery for slaughtering and industrializing poultry. Based on technology of the processes, ensuring the products quality to costumers.



06 LOGISTICS

The company has a supporting and logistics structure, which ensures efficient delivery to costumers.

QUALITY CONTROL PROGRAM:

To ensure the final product quality, a professional team is dedicated to monitor constantly the quality control. Composed by 18 processes, the Quality Control Program, covers all productive processes, since the suppliers selection, raw materials receiving, storage and transportation of the products. All processes are researched and tested daily and guarantee the Brazilian Ministry of Agriculture (MAPA), Health Surveillance (ANVISA) and Federal Inspection Service (SIF) norms.

SUSTAINABILITY

Avivar Alimentos practices its management based on ethics relationship with its suppliers, workers, partners, consumers distributors, costumers and society. The company always seeks a sustainable development, by means of the environmental, social and cultural resources preservation. Due to its environment commitment programs and sustainable policies, Avivar Alimentos supports environmental and social projects in partnership with third sector organizations.



PRODUTOS / PRODUCTS



FROZEN CHICKEN FEET

Sale Code: 471 / 472 / 690 / 691
Bag Weight: 7,5 kg
Carton Box: 15 kg



FROZEN CHICKEN MID JOINT WINGS

Sale Code: 476
Bag Weight: SLP 15 kg
Carton Box: 15 kg



FROZEN CHICKEN 3 JOINT WINGS

Sale Code: 478
Bag Weight: SLP 15 kg
Carton Box: 15 kg



FROZEN CHICKEN LEG QUARTER

Sale Code: 482
Bag Weight: LP 10 kg
Carton Box: 10 kg



FROZEN CHICKEN GIZZARDS

Sale Code: 484
Bag Weight: 1 kg
Carton Box: 16 kg



FROZEN CHICKEN WHOLE LEG

Sale Code: 614
Bag Weight: LP 15 kg
Carton Box: 15 kg



FROZEN CHICKEN BONELESS LEG MEAT

Sale Code: 635
Bag Weight: 2 kg
Carton Box: 12 kg



FROZEN CHICKEN HALF BREAST

Sale Code: 661
Weight: 2 kg
Carton Box: 12 kg

Sale Code: 668
Weight: LP 15 kg
Carton Box: 15 kg



FROZEN CHICKEN SPLIT WINGS

Sale Code: 790
Bag Weight: 4,52 kg
Carton Box: 18,1 Kg



FROZEN CHICKEN DRUMSTICK

Sale Code: 1013
Tray Weight: 900 g
Carton Box: 10,8 Kg

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



montevidor
IMAGEM INERAMENTE ILLUSTRATIVA



avivar.com.br | f i t y in s j