

TÉTÉ

A ALIANÇA PERFEITA ENTRE TRADIÇÃO E INOVAÇÃO

A Tété surgiu no mercado há mais de 50 anos na produção de laticínios. Tem no queijo fresco o seu ex-libris, mas é a inovação na criação de novos produtos que caracteriza esta empresa que já conta com a terceira geração de uma família que desde sempre esteve ligada à agricultura.

► O conhecimento de gerações caracteriza a Tété que, desde 1960, se dedica à produção de queijos e outros derivados do leite. Inicialmente, com a primeira geração da família Amaro, a produção era restrita a queijo fresco e de forma muito tradicional, com o objetivo de fazer escoar o leite da pequena exploração agrícola da família. A tradição foi passada à descendência que, com o tempo, conseguiu fazer deste negócio algo mais industrializado e diversificado a nível de produtos.

“Contudo, houve um pêndulo que nunca foi deixado de parte: manter sempre a receita

original”, como fizeram questão de frisar João e Cristina Amaro, que são a terceira e atual geração que está envolvida nos processos administrativos da Tété. Apesar de todo o processo de evolução e criação de novos produtos envolver investimentos avultados a nível de tecnologia, existem particularidades que os dois irmãos querem manter intactas. Para além da receita original, todo o processo de produção é também ele muito artesanal, o que consideram ser uma grande mais-valia.

Com uma produção de cerca de 40 mil unidades por dia, a Tété sempre procurou



João e Cristina Amaro

responder às necessidades do mercado e atualmente, trabalha com leite de vaca, ovelha e cabra na confeção de variados produtos. A gama é composta por queijo fresco, queijo curado, requeijão e manteiga, pautados por um baixo teor de sal para que seja fácil a identificação do tipo de leite envolvido em cada produto.

Podemos encontrar os produtos da Tété em algumas grandes superfícies comerciais, em hotéis de quatro e cinco estrelas, casinos, pequenas lojas de comércio tradicional e até mesmo na Assembleia da República, onde se faz representar há mais de 30 anos.

A embalagem é outra aposta da gerência que investiu recentemente num alinhamento do *packaging* dos seus queijos e manteigas, de forma a tornar a marca cada

vez mais reconhecida pelo público. Para isso, a empresa dispõe de uma linha de embalagem própria que lhe permite também operar sob um compromisso de responsabilidade ambiental. Com esta preocupação, a empresa conseguiu “reduzir cerca de dez toneladas de plástico por ano com o investimento em maquinaria de embalagem na fábrica”, referiu João Amaro.

A Tété atravessa, neste momento, um processo de ampliação de infraestruturas que irá permitir o aumento da produção e criação de novos produtos. Conta ainda com 36 colaboradores que trabalham diariamente para a evidência desta marca que ela própria é uma homenagem ao avô de João e Cristina Amaro, conhecido por Tété e que deixou à família este “saber de gerações”. ✦



Queijo fresco • Queijo curado • Requeijão • Manteiga

Tété

Desde 1960

Rua Principal, n.º 102 • Carcavelos • 2670-742 Loures
telf 219 758 450 • fax 219 758 459
tete@tete.pt • www.tete.pt

