

Engenho Treichel:

OS PRODUTOS

> Arroz Treichel Tipo 1

Alta rotatividade nas gôndolas dos pontos de vendas. Polido no beneficiamento, sem receber qualquer produto que lhe dê brilho, tem garantia de pureza. É branco, soltinho e saudável.



> Arroz Vera Extra Tipo 1 Parboilizado

Está entre as marcas mais lembradas pelos consumidores. Com elevado grau vitamínico e alto poder nutritivo, é um alimento completamente saudável e sem colesterol.



> Arroz Vera Tipo 1 Parboilizado

Assim como o Arroz Vera Extra, possui elevado grau vitamínico e alto poder nutritivo. É um alimento completamente saudável e sem colesterol.



> Arroz Verinha Tipo 2

É um produto mais popular, mas com qualidade superior. Já conquistou milhares de consumidores. Soma o sabor de puro arroz ao prazer de comer bem.



um sonho que deu certo

Quando construiu, em 1961, um pequeno galpão para instalar os secadores de arroz do cereal que vinha de sua própria lavoura, o empresário Alfredo Treichel dava mais um passo para formar uma das empresas mais sólidas e respeitadas de Cachoeira do Sul. O galpão foi construído na Avenida Brasil, na área onde está hoje todo o complexo industrial. Pouco

a pouco, a atividade que era apenas para secar o arroz da família foi crescendo e Treichel passou a secar também o arroz produzido pelos seus vizinhos. Com a constatação da vocação

para a atividade empresarial, em 12 de março de 1963 surgiu oficialmente o Engenho Treichel, iniciando com secagem e beneficiamento de arroz. A empresa cresceu em meio às dificuldades e grande concorrência, já que na época Cachoeira do Sul tinha 59 engenhos de arroz.

A busca por novos mercados, levando ao consumidor produtos diferenciados e de qualidade, fez com que no final da década de 60 o Engenho Treichel iniciasse no mercado de arroz macerado, passando a ocupar um lugar importante ao lado de

poucas outras empresas que ofereciam esta mercadoria. Mantendo sua linha de trabalho em buscar sempre novidades atendendo a exigência do consumidor, Treichel, em 1979, foi implantando em Cachoeira do Sul a parboilização do arroz, garantindo, assim, um grande grau de vitaminas e poder nutritivo ao cereal.

Hoje a indústria participa de um amplo mercado, utilizando o que há de mais moderno em tecnologias na área de beneficiamento de arroz. O empresário Alfredo Treichel investe fortemente em sua indústria para manter a qualidade e confiabilidade

do arroz produzido no município, que já cruzou fronteiras e hoje é comercializado em diversos estados. Sempre preocupado em manter a tecnologia dos equipamentos que beneficiam o arroz no Engenho Treichel, periodicamente é feita a troca por modernas máquinas, garantindo sempre produção dentro dos melhores e mais modernos padrões de qualidade. A empresa tem cerca de 50% de sua produção voltada ao arroz parboilizado e é o único engenho que beneficia arroz parboilizado em Cachoeira do Sul.

Ocupando atualmente uma área total de 100 mil metros quadrados, dos quais 6,5 mil com armazéns convencionais e mais 20 modernos silos de armazenagem, o Engenho Treichel conta com uma capacidade armazenadora a granel de 325 mil sacos, mas com uma rotatividade anual de grãos equivalente a mais de 800 mil sacos de arroz.