

cooperando

Ano XXXV | n° 411
Maio/2015

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Qualidade incomparável

Leite pasteurizado tem alto valor
nutritivo e lactobacilos vivos



MENSAGEM

Por que a Cooper produz leite pasteurizado resfriado?

Benedito Vieira Pereira
Diretor-Presidente



Desde o início da década de 1990, a brava luta da Cooper para manter o leite pasteurizado resfriado como seu carro-chefe se dá por várias razões. O produto é comprovadamente o melhor de todos os tipos de leite, do ponto de vista nutricional. A pasteurização elimina qualquer micro-organismo nocivo à saúde e mantém o maior número de nutrientes, como as proteínas, e os lactobacilos vivos. Isso não ocorre com o longa vida, que, além de esterilizado, é acrescido de conservantes químicos. Do ponto de vista do produtor, o leite pasteurizado também é um produto nobre e representa a sobrevivência na atividade, por competir num mercado exclusivo.

Na contramão da qualidade, também desde os anos 90 o consumo de leite longa vida no Brasil só faz crescer, incentivado pela fabricante de embalagens e pelas grandes redes de supermercados, que veem nele um artigo fácil de ser estocado. O governo, por sua vez, “resolve” o problema do abastecimento sem se importar que o produto tenha qualidade inferior. O Brasil é hoje o maior consumidor de leite UHT do mundo, porque o povo foi, ao longo dos anos, impedido pela grande mídia de tomar conhecimento das reais diferenças entre os dois tipos de leite.

Somadas a tudo isso, por razões “desconhecidas”, as fiscalizações sobre as Cooperativas de leite pasteurizado têm se tornado cada vez mais minuciosas e efetivas, por vezes quase inexplicáveis. Isso só nos faz pensar que a intenção é extinguir o produto definitivamente. E é contra isso que continuaremos na batalha! Para vencer essa luta, estamos promovendo reformas vultosas em nossa usina. As exigências da fiscalização não param, mas vamos cumpri-las totalmente, para continuar a oferecer condições de sobrevivência ao nosso produtor. Não deixaremos de lutar!

NOSSOS PRODUTOS

Requeijão que é requeijão

O requeijão produzido pela Cooper atende a todos os requisitos necessários para ser enquadrado pelo Ministério da Agricultura como um legítimo requeijão. É um produto puro, feito especificamente de leite, ao contrário da concorrência, que, em sua grande maioria, acrescenta maisena para “encorpar” a mistura e tornar o produto mais barato.

O requeijão Cooper é elaborado a partir de massa fresca, obtida por acidificação natural do leite desnatado. No processo de fabricação, o requeijão cremoso tem uma peculiaridade. Depois de pronta, a massa vai para a embalagem ainda quente e precisa ser resfriada durante dois dias antes de seguir para o comércio.

Experimente!



PIADA

No hospital

O caipira está no hospital, deitado na maca, esperando a chegada do cirurgião. Depois de algumas horas, o médico chega e pergunta ao paciente:

- O senhor tem preferência de anestésico?
- Óia, dotô... Num sei não! O enfermeiro me garantiu que era úlcera no estombo!



SORTEIO



O cooperado Airton Marson Junior foi o ganhador de uma TV LCD de 32 polegadas ofertada pelo laboratório MSD – Merck Sharp & Dohme. Todos os clientes da Loja Agropecuária Cooper que gastaram R\$ 50,00 em produtos como Cobactan, Nuflor, Panacur, Vision e Banamine, fabricados pela empresa, entraram no sorteio. A ação foi realizada pelo representante da MSD, Carlos Eduardo Siqueira Duarte.

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

•Diretor-Presidente: Benedito Vieira Pereira •Diretor Comercial: Rodrigo Afonso Rossi •Diretor de Produção: Custódio Mendes Mota • Diretores Vogais: Eugênio Deliberato Filho e Afonso Antônio Batista Junior • Sede / São José dos Campos: Rua Paraibuna, 295 – Centro – Tel. (12) 2139-2244 – Fax (12) 3941-1829 – CEP 12245-020 – São José dos Campos/SP - www.cooper.com.br



Cooperando

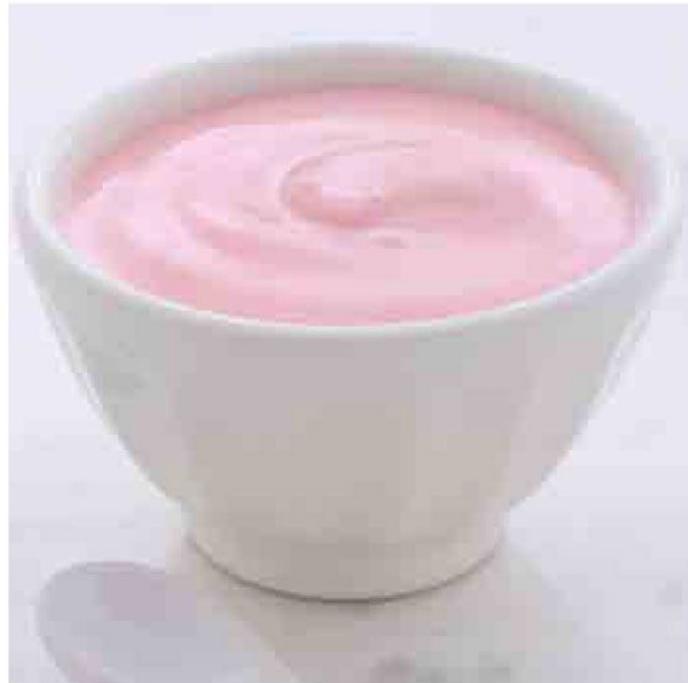
Publicação da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos – Circulação dirigida a associados, produtores rurais do Vale do Paraíba e Sul de Minas Gerais e representantes da pecuária leiteira. PRODUÇÃO EDITORIAL – Supera Comunicação – Rua Marcondes Salgado, 132 – Vila Adyana – São José dos Campos/SP – Tel. (12) 3942-1120 – atendimento@superacomunicacao.com.br • Coordenação de Conteúdo: Vitor Moraes • Jornalista Responsável: Wagner Marques (MTB 29099) • Textos: Ana Flávia Esteves, Cristiane Endo, Marcio Moura, Pollyana Ribeiro e Wagner Marques. • Edição e Revisão de Textos: Ana Flávia Esteves • Fotos: Supera Comunicação, Pollyana Ribeiro, arquivo Cooper e banco de imagens • Design editorial: Matheus Moura • Diagramação: John Sato • Impressão: Copcentro • Tiragem: 1.600 exemplares • SUPERVISÃO / COOPERATIVA Alcides Barbosa de Freitas, João José de Souza e Vera Regina Soares. • PUBLICIDADE (12) 2139-2225 • Registrada no cartório de registro de títulos e documentos sob o número 171519.

Leite ajuda na prevenção do cálculo renal

A história de que o consumo de leite pode causar ou piorar o cálculo renal está sendo desmitificada. A presença de cálculos de oxalato de cálcio nos rins está relacionada a um distúrbio na capacidade de reabsorção de cálcio pelo órgão (*hipercalciúria idiopática*), e não ao excesso de cálcio no organismo. É um erro comum do leigo excluir os lácteos de sua alimentação ao se deparar com esse tipo de problema de saúde. O consumo de leite e derivados, no entanto, deve ser normal, sem restrição, o que equivale à ingestão de aproximadamente quatro porções ao dia para um indivíduo adulto.

Em texto publicado no site <http://drauziovarella.com.br/>, o Dr. Drauzio Varella conta que, em um estudo realizado com 120 homens, separados em dois grupos, metade deles foi colocada numa dieta com conteúdo normal ou até mais elevado de cálcio e pobre em proteína animal (carne vermelha, frango, peixe e ovos), e a outra metade foi aconselhada a evitar leite, iogurte e queijos para reduzir drasticamente a quantidade de cálcio ingerida.

Dentre os que foram submetidos a uma dieta pobre em cálcio e com conteúdo normal de proteína e sal, 23 tiveram recidiva do quadro. Já dos 60 homens que receberam dieta rica em cálcio, apenas 12 apresentaram novos episódios de calculose.



DIA A DIA

Iogurte e queijos reduzem risco de diabetes tipo 2

Estudos revelam que o consumo de iogurte e queijo com elevados teores de gordura pode reduzir o risco de diabetes tipo 2 em até um quinto. Cientistas europeus analisaram 27.000 pessoas com idades entre 45 e 74 anos, durante 20 anos, e publicaram os resultados no *The American Journal of Clinical Nutrition*. Eles constataram que nem todas as gorduras saturadas são iguais: é justamente o alto teor de gordura dos produtos lácteos que está associado a uma redução no risco de diabetes tipo 2.

A conclusão do estudo é de que pessoas que ingeriram produtos lácteos com teor de gordura mais alto tiveram risco 23% menor de desenvolver diabetes tipo 2 do que aqueles que ingeriram menos. O queijo contém gorduras que fazem bem à saúde. Já o iogurte possui micro-organismos que ajudam no bom funcionamento do intestino, contribuindo para a diminuição de problemas cardiovasculares.



COMPROMISSO COM A NATUREZA

Telefone: (12) 3978 1713

Email: contato@ecobrazilmadeiras.com.br

Site: www.ecobrazilmadeiras.com.br

Garantia de tratamento em autoclave



➤ Móveis e estalagem para cercas

➤ Palanques e ripas para garagem

➤ Lâminas de eucalipto

➤ Madeira serrada

➤ Fardos, pilares, jirês e salbas, micos para construção

Endereço: Rodovia dos Tamoios SP 199, km 22,3 - Tapiraí - Jaberão

ESPECIAL

Mais qualidade de vida com leite pasteurizado

Lactobacilos presentes no produto auxiliam no bom funcionamento do organismo

Você sabia que o leite pasteurizado contém lactobacilos vivos? É isso mesmo! O processo de pasteurização preserva essas 'bactérias do bem', tão importantes para o bom funcionamento dos intestinos e a manutenção do sistema imunológico, isto é, o nosso sistema natural de defesa contra doenças.

Os lactobacilos sobrevivem ao tratamento térmico pelo qual o leite passa na pasteurização. Esse processo de beneficiamento eleva a temperatura do produto a 75°C, por um período de 15 a 20 segundos, e depois o resfria rapidamente. Isso garante que todos os micro-organismos patogênicos sejam eliminados, mas preserva os lactobacilos e os nutrientes do leite.

No leite longa vida, por outro lado, os lactobacilos não estão presentes, pois, durante o processo de beneficiamento UHT, a temperatura do leite é elevada a 150° e, nesse caso, os lactobacilos não sobrevivem e até mesmo parte das proteínas e vitaminas são eliminadas.

Conheça alguns benefícios dos lactobacilos no organismo humano:

- Melhoram a imunidade
- Auxiliam na absorção de diversos nutrientes
- Contribuem para a produção de enzimas e vitaminas, como as do complexo B e a vitamina K

- Ajudam na redução de alergias alimentares
- Colaboram para a melhora de distúrbios gastrointestinais
- Contribuem para o controle do índice de colesterol e triglicérides do sangue
- Impedem a proliferação de bactérias e fungos causadores de doenças
- Auxiliam no combate à diarreia

Como os lactobacilos agem no organismo humano?

Dentre os diversos benefícios para o corpo humano, os lactobacilos atuam como antibacterianos, antifúngicos e antivirais. Ao serem ingeridos, eles vão para o intestino e ali se integram à flora intestinal já existente. Essas 'bactérias do bem' não se fixam no intestino, mas auxiliam o organismo na absorção de nutrientes, como cálcio, ferro e vitaminas do complexo B, além de facilitar a digestão da lactose.



CHEGA DE MOFO, ALERGIA E IRRITAÇÃO. CONHEÇA A SUPERSAN

Possuimos tecnologia de ponta, capaz de eliminar o mau cheiro e outras ameaças como ácaros, fungos (mofo) e bactérias.

12 3937.1009 | www.supersan.com.br
comercial.sjc@supersan.com.br

SuperSAN
RESPIRE SAÚDE



O antimastítico de primeira linha para produções intensivas.

SPECTRAMAST® LC é o antimastítico de quem tem qualidade reconhecida:

- Age com destaque contra bactérias gram-negativas, prevalentes em sistemas intensivos.
- Adequado às atuais recomendações de tratamentos prolongados.¹
- Sem alterações no período de descarte de leite, mesmo em tratamentos prolongados.²
- Apenas uma aplicação diária, sem importar o número de ordenhas.



SPECTRAMAST[®]
Suspensão Estérel **LC**
O antimastítico de 1ª linha.

1) Estudo 2 - Oliver *et. al.*, 2004. J. Dairy Sci., 87 3322-3329 2) 72 horas após o último tratamento, conforme bula.

Como preparar uma boa silagem?

Acompanhe 15 perguntas e respostas sobre o processo que garante alimento de qualidade para o rebanho leiteiro



Milho é um dos melhores alimentos para ser ensilado

É hora de preparar a silagem que será utilizada na dieta dos bovinos no período de seca, mas algumas dúvidas podem surgir no processo. Para sanar as principais, a revista **Cooperando** selecionou 15 perguntas e respostas que vão ajudar o produtor a executar essa tarefa de maneira a obter os melhores resultados.

A ensilagem é o método de conservação de plantas forrageiras verdes ou parcialmente desidratadas, cortadas em pequenos pedaços e armazenadas em silos. Seu principal benefício é possibilitar ao pecuarista o fornecimento de volumosos ao gado mesmo nos períodos de seca, quando a oferta de pastagens naturais é escassa.

Por ser um processo de conservação do alimento em que a técnica é fator preponderante, a ensilagem precisa ser bem feita e seguir cuidados essenciais. Acompanhe as orientações e mãos à obra!

1. O que pode ser ensilado?

Qualquer forrageira aceitável pelos bovinos, na forma verde, normalmente se presta para silagem, desde que seja colhida no momento adequado. O milho é o mais indicado, devido ao seu alto valor nutritivo; em seguida, vem o sorgo, que possui 94% do valor nutricional da silagem de milho.

2. Qual a época ideal de colheita do material a ser ensilado?

A melhor época para ensilar o milho ou o sorgo é quando a planta tem entre 30% e 35% de matéria seca. Isso acontece quando o grão atinge o ponto denominado farináceo (após o estado leitoso). Para identificar esse estágio da planta, corte o grão, esfregue-o entre os dedos e observe se ele esfarela.

3. Na hora de ensilar, qual é o tamanho ideal de corte da partícula?

O tamanho ideal de corte é de 1 cm a 2 cm para qualquer forrageira a ser ensilada. Forragens mais secas devem ser cortadas em partículas menores, se comparadas às mais úmidas.

4. O que é melhor: encher um ou dois silos grandes ou três ou quatro silos pequenos?

É preferível optar por silos pequenos. Silos menores podem ser abastecidos em menos tempo e a silagem também poderá ser removida mais rapidamente, o que contribui para a manutenção da qualidade do alimento.

5. Onde o silo deve estar localizado?

O ideal é que o silo esteja localizado próximo ao local de consumo, evitando-se trabalho e custo com o transporte diário de silagem.

6. Qual o tempo ideal para encher um silo?

Muitas vezes, os silos são abastecidos muito lentamente, e isso normalmente é resultado do fato de sua capacidade ser muito grande. Um período de 2 a 3 dias é considerado ideal; 5 ou 6 dias é o tempo máximo para o procedimento.

7. Se o enchimento do silo tiver que ser prolongado, a silagem deve ser coberta?

A maioria dos produtores de silagem não veda temporariamente nem cobre a frente da forragem ensilada quando o enchimento é prorrogado. Se há previsão de chuva e o corte vai ser interrompido por alguns dias, é aconselhável uma cobertura temporária.

8. Qual a finalidade de se usar ureia na silagem?

A ureia funciona como aditivo e seu acréscimo à silagem é uma forma de melhorar o valor nutritivo do alimento. Deve ser adicionada, no momento da ensilagem, na proporção de 5 quilos de ureia por tonelada de silagem. Além de reduzir os riscos com perdas provenientes de mofos e permitir consumo mais uniforme pelos animais, proporciona melhor equilíbrio de nutrientes proteicos e energéticos e estimula o consumo do alimento.

9. Por que o material ensilado deve ser compactado?

A compactação bem feita é um dos segredos da boa ensilagem. Ela serve para expulsar o ar de dentro da massa de forragem, para que a fermentação não seja prejudicada. Cada camada de material colocada no silo tem de ser compactada. Isso pode ser feito com trator, mas é essencial que os pneus estejam limpos, para que não levem terra ou barro para dentro do silo e comprometam a fermentação.



As partículas devem ser picadas em tamanhos entre 1 cm e 2 cm

10. Qual o melhor método de vedação de um silo trincheira ou de superfície?

Silos horizontais devem ser vedados com cobertura plástica, que deve ser fixada com terra, areia ou outro material pesado. Essa cobertura deve ultrapassar em pelo menos um metro a lateral do silo, e um peso adicional deve ser colocado ao longo de toda a parede para minimizar a entrada de ar e água.

11. Qual é o pH ideal da silagem?

A maioria das silagens de milho e sorgo tem pH entre 3,8 a 4,2. Em geral, silagens de forragens com baixa matéria seca têm pH maior do que aquelas com alta matéria seca.

12. Quanto tempo após o enchimento o silo pode ser aberto para uso?

A fase de fermentação deve ser completada antes de o silo ser aberto e usado. Normalmente, isso leva três semanas.

13. Qual o aspecto visual de uma boa silagem?

As boas silagens apresentam coloração clara, variando de verde-amarelo ao verde-oliva, e devem ter cheiro agradável. Uma cor mais escura, por exemplo, revela excesso de umidade ou compactação deficiente, provocando fermentações indesejáveis e aparecimento de mofo.

14. Como se deve manejar a face de retirada da silagem?

A face da silagem deve ser mantida como uma superfície lisa, perpendicular ao solo e às paredes do silo. A retirada diária deve ser feita cortando-se uma fatia mínima e uniforme de 15 cm de espessura, com ferramenta bem afiada.

15. Quais são as perdas aceitáveis em uma boa silagem?

As perdas em uma boa silagem variam de 5% a 10%, ao passo que silagens de má qualidade apresentam perdas de 25% a 50%. A perda é calculada considerando-se o montante de matéria seca (MS) colocado no silo, menos o montante de MS de silagem útil removida para fornecimento aos animais.



As rações Cooper Bovileite têm Tortuga!

A Cooper utiliza 100% da tecnologia dos minerais orgânicos Tortuga, por meio do Novo Bovigold.

- . Maior Biodisponibilidade;
- . Melhor Qualidade do Leite;
- . Maior Lucratividade.

Qualidade do Leite começa aqui!

0800 011 6262 | www.tortuga.com.br



Qualidade do leite é tudo

Cooperada revela por que ainda acredita num futuro promissor para os produtores de leite

O que faz uma advogada tributarista e contadora com carreira de sucesso no coração financeiro de São Paulo abandonar a vida agitada na cidade grande e ir para o campo produzir leite? Maria Tereza Corr , cooperada do mês desta edição, responde sem pestanejar: “Faz mais sentido para minha vida produzir alimento do que oferecer consultoria tributária. Dessa forma, consigo fazer algo melhor pelo nosso país”.

Em 1993, Maria Tereza vivia nos arredores da Avenida Paulista, às voltas com números, c culos e acompanhamento diário da carga tributária vigente no país. Por vontade do pai, adquiriu a Fazenda São Sebastião, em São José dos Campos, da qual viria ser a responsável sete anos depois. “Na época, meu pai resolveu que não queria mais tocar a propriedade. Não pensei muito e decidi largar tudo e assumir a administração”, conta.

Apesar de se tratar de atividades bem distintas, a cooperada reconhece que o conhecimento e a experiência que tem com números a ajudou muito na lida com o plantel. “Eu sou do campo, nasci em Monteiro Lobato, mas quando comprei a propriedade não imaginava que um dia viria para c  para produzir leite. Aqui, o controle na ponta do lápis é essencial”, reforça.

Na atividade pecuarista, Maria Tereza diz sentir, como tantos outros pro-

dutores, a falta de apoio por parte do governo. “O homem do campo, em São José dos Campos, está totalmente abandonado, infelizmente”, reclama. Outro ponto que ela ressalta   a carência de mão de obra. “A vida em São Paulo é, sem d vida, estressante. Aqui, minha maior preocupação é a falta de mão de obra. Não existem pessoas qualificadas suficientes e, por conta disso, às vezes, dou um passo para frente e dois para tr s. Quando meu rebanho aumenta, faltam-me funcionários”, explica.

Apesar das dificuldades, a cooperada revela que pretende ampliar a produção. “Por incrível que pareça, estou muito confiante no futuro. Nosso país está sendo passado a limpo. Acredito que a situação vai melhorar. O mercado deve aumentar. O grande problema do leite no Brasil é a qualidade. Ela é essencial para o produtor poder crescer. Produzir um bom leite não   difícil.   necessário apenas estar muito atento aos detalhes. Para produto com qualidade jamais faltará mercado”, arremata.

Maria Tereza ainda faz questão de ressaltar o apoio que tem dos funcionários da Cooper. “O pessoal da Agronomia, da oficina, da loja sempre me d  respaldo total. Para qualquer emergência, sempre tenho duas ou mais pessoas para me atender. Para o produtor, isso é fundamental. A boa vontade de todos em dar suporte é algo maravilhoso.”



FICHA DO PRODUTOR

Cooperado:

Maria Tereza Corr 

Propriedade:

Fazenda São Sebastião, de 50 alqueires, localizada em São José dos Campos

Rebanho:

80 cabeças, sendo 20 em lactação

Produto:

Leite resfriado

Produção média atual:

370 litros por dia



Credenciamento com as principais
instituições financeiras



Eng. Amb. Luan Reis / Eng. Agr. João Luiz Vargas

Tel: (12) 99770-8943/ (35) 9154-8726

E-mail: luan.agronegocios@gmail.com

terravargas@terra.com.br

Itens Financiáveis:

Animais (cna, recria e engorda)

Caminhões, Máquinas, Tratores e
implementos

Construções e reforma de
infraestrutura

Recuperação e reforma de pastagens

Lavouras (milho, cana, euc lpto, etc)

Sementes e mudas para a formação de
pastagens e de florestas

Custeios agropecuários

Meio Ambiente:

Licenciamento Ambiental

Reserva Legal

CAR

Levantamento topográfico

Georreferenciamento



REVENDEDOR

Carinho pelo cliente e pela comunidade

“Querido tio Jairo” é o título da reportagem do jornal O Vale, publicada em 2013, que faz parte da decoração da Padaria e Mercearia do Jairo, inaugurada em 1999, no Jardim Pôr do Sol, em São José dos Campos. Emoldurada, e ao lado de outras homenagens feitas pelas crianças do Centro Comunitário de Convivência Infantil Nossa Senhora Auxiliadora, localizada a 200 metros da padaria, a matéria destaca a dedicação que Jairo Vicente Soares, comerciante e padeiro, proprietário do estabelecimento, tem para com a creche do bairro.

Jairo se preocupa não apenas com as crianças, mas quer oferecer sempre o melhor aos seus clientes. É por isso que, desde a inauguração, o estabelecimento já passou por diversas reformas, aumentou o espaço físico e os serviços oferecidos. “Iniciamos apenas com uma mercearia, venda de frios e leite; depois, começamos a vender pães e, aos poucos, estamos crescendo. Nos próximos dias, mudaremos nossa fachada e o espaço para lanches”, conta Luciane Santos, a Nani, funcionária do local há 16 anos.

Leite e derivados da Cooper fazem parte da enorme gama de produtos comercializados na Padaria e Mercearia do Jairo. “Os produtos Cooper são muito bons. Temos um cliente que pede sempre requeijão Cooper; se não for Cooper, não compra. Outro produto muito vendido aqui é a Mussarela Cooper. Também a usamos em nossos lanches”, diz Nani.

O lanche na chapa é uma das mais recentes novidades do estabelecimento e tem agradado a clientela. Outro diferencial é a entrega de café da manhã ou da tarde. Atualmente, o serviço já atende 15 empresas instaladas na região.

Padaria e Mercearia do Jairo

Rua Corifeu de Azevedo Marques,
3567, Jardim Pôr do Sol

Funcionamento: de segunda a segunda, das 6h às 21h

Serviços: padaria, frios, laticínios, café da manhã, lanches e mercearia. Entrega de lanches.



Tecnologia em
alimentação animal

FLOCK
Junior

Amidog
ADULTO

FLOCK
ADULTO

POLAR
Class Adultos

Gohan

MING

PRODUTOS VETERINÁRIOS

AMICIL S/A

INDÚSTRIA, COMÉRCIO E IMPORTAÇÃO

R. Ministro Hipólito, 600 – Bairro Cidade Aracília
Cep 07250-010 – Guarulhos – SP
Fone (0xx11) 6480-1077 – Fax: (0xx11) 6480-3324
e-mail: amicil@uol.com.br

CEVATrans NUTRIÇÃO ANIMAL



- BAGAÇO DE CEVADA
- GERME DE MILHO
- CEVADA SECA

TEL.: (12) - 3951-5721
99712-6212 / 98145-6341

CEVATrans@TERRA.COM.BR



ANIVERSARIANTES



COOPERADOS

Maio (2ª quinzena) Dia 21: Rafael Everton Santos Intriéri. **Dia 25:** José Oscar de Aquino Reis e Antonio da Silva. **Dia 26:** Maria Rosa Pereira Reno. **Dia 27:** Afonso Antonio Batista Junior. **Dia 29:** Luzia Pereira Simões. **Dia 31:** Benedito Vicente Mioni e Rodrigo Afonso Rossi.

Junho (1ª quinzena) Dia 10: David Moreno Sanches. **Dia 14:** José Ruy Veneziani. **Dia 15:** Antonio Eugenio R. da Silva.

FUNCIONÁRIOS

Maio (2ª quinzena) Dia 17: Patrícia Pires. **Dia 19:** Marcos Antônio dos Reis, Aloísio Ap. dos Santos Barreto e José Eduardo Silva. **Dia 22:** Jonatas Ramos Queiroz. **Dia 24:** Wesley Santana dos Santos. **Dia 27:** David Jonatas Rodrigues, Everton Machado de Araujo e Sirlei Aparecida A Silva. **Dia 29:** Marcos Aurélio da Silva. **Dia 31:** Esdras Nathan Gomes.

Junho (1ª quinzena) Dia 01: William Alves da Silva. **Dia 03:** Paulo Rodrigues de Oliveira e Renata Gonçalves Leite. **Dia 04:** João Marcos Correia. **Dia 06:** Luiz Marcelo Soares Gonçalves. **Dia 08:** Fernando Oliveira Silva. **Dia 12:** Daniel Carlos de Jesus e Larissa Freitas dos Santos. **Dia 14:** Irozette Aparecido da Silva.

RECEITA

Manjar Branco

Ingredientes

- 1 litro de leite Cooper
- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco
- 4 colheres (sopa) de amido de milho

Modo de preparo

Bata tudo no liquidificador. Leve ao fogo e faça um creme. Molhe uma fôrma com água e despeje a mistura. Leve para gelar e decore com ameixas em calda, depois de desenformar.

Ele voltou!

Ivomec® Gold

É com grande satisfação que comunicamos que o **Ivomec® Gold VOLTOU!**

O produto mais testado, aprovado e utilizado no Brasil.

Mais que uma Marca, uma paixão

cooperando

Aqui, você fala com o homem do campo.

Para anunciar nesta seção, ligue para: 12 2139-2225



Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

MARÇO 2015

LEITE B	Produtor		Litros/ Mês
1°	Airton Marson Junior (Caçapava)	94.556	
2°	Benedito Vieira Pereira (São José dos Campos)	63.998	
3°	Hissachi Takehara (Jacarei)	62.261	
4°	Augusto Marques de Magalhães (Caçapava)	61.862	
5°	Fazenda Itapeva Agropecuária Ltda (Jacarei)	41.462	
6°	Rodrigo Afonso Rossi (Caçapava)	36.930	
7°	Luiz Alberto Duarte Loureiro (Taubaté)	36.404	
8°	Mário Moreira (São José dos Campos)	35.792	
9°	Alexandre Racz (Caçapava)	30.796	
10°	Eduardo Mendes (Natividade da Serra)	29.294	
11°	Igor Alfred Tschizik (Paraibuna)	28.286	
12°	Nicanor de Camargo Neves Neto (Paraibuna)	26.939	
13°	Rogério Miguel (Santa Branca)	23.550	
14°	César Fernandes (Igaratá)	23.322	
15°	Cia Agrícola Santa Eudoxia (Santa Branca)	21.472	
16°	Cicero de Toledo Piza Filho (Paraibuna)	19.539	
17°	José Rubens Alves (São José dos Campos)	18.369	
18°	Adhemar José Galvão Cesar (Jambeiro)	18.187	
19°	Antonio Carlos Nahime (Caçapava)	18.075	
20°	Ivan Giovanelli (Caçapava)	16.181	
21°	Rafael Everton Santos Intriéri (Jambeiro)	15.677	
22°	Renato Trballi Veneziani (São José dos Campos)	15.549	
23°	José Marcos Intriéri (Jambeiro)	15.395	
24°	João Batista de Oliveira (Paraibuna)	14.533	
25°	Claudio Muller (São José dos Campos)	14.433	
26°	Eugênio Deliberato Filho (Mogi das Cruzes)	14.360	
27°	José Afonso Pereira (Jacarei)	13.816	
28°	Jandir Ferreira de Carvalho (São José dos Campos)	12.817	
29°	José Francisco Nogueira Mello (Mogi das Cruzes)	11.621	
30°	José Paulo de Souza (Igaratá)	10.870	

LEITE RESFRIADO	Produtor		Litros/ Mês
1°	José Albano dos Santos (Jambeiro)	26.064	
2°	Ivo Bonassi Junior (Brazópolis)	21.446	
3°	Adilero Fonseca de Miranda (Caçapava)	19.272	
4°	Geraldo José Peretta (Caçapava)	16.541	
5°	Antonio de Paula Ferreira Neto (São José dos Campos)	14.262	
6°	José Benedito dos Santos (Paraibuna)	14.205	
7°	Alvimar Campos de Paula (Caçapava)	13.799	
8°	Angel Guillem Moliner (Jacarei)	13.151	
9°	Adriano Ribeiro de Oliveira (Redenção da Serra)	11.457	
10°	Décio Fagundes Mascarenhas (São José dos Campos)	11.224	
11°	Maria Tereza Corrá (São José dos Campos)	11.161	
12°	José Carlos Pereira da Silva - espólio (São José dos Campos)	8.381	
13°	Fábio José Silveira Gonçalves (Jacarei)	7.795	
14°	João Andrade Silva (Paraibuna)	7.217	
15°	João das Mercês Almeida (São José dos Campos)	6.865	
16°	Mauro Andrade da Silva (São Sebastião)	6.585	
17°	Carlos Eduardo de Souza (São José dos Campos)	6.556	
18°	Plauto José Ferreira Diniz (Caçapava)	6.452	
19°	José Francisco Rodrigues - espólio (Paraibuna)	6.042	
20°	Antonio Otávio de Faria (Redenção da Serra)	5.924	
21°	Francisco Vitorio da Silva (Paraibuna)	5.707	
22°	Benedito Sebastião de Sousa (São José dos Campos)	5.685	
23°	Luiz Antonio Bastos Junior (Jacarei)	5.658	
24°	Benedicto Pires de Albuquerque (Jacarei)	5.625	
25°	Mauro Donizetti Leite (Caraguatatuba)	5.269	
26°	Giovani de Freitas Carvalho (Jacarei)	5.233	
27°	Ida Maria Monteiro Cerqueira (Monteiro Lobato)	5.199	
28°	Messias Rangel Camargo (Paraibuna)	5.105	
29°	Reinaldo José Gerasi Cabral (Paraibuna)	5.040	
30°	Sebastião Rosa dos Santos (São José dos Campos)	4.955	

MOURÕES ALPINA. É PAU PRA TODA OBRA.



Madeiras de eucalipto com a garantia do tratamento em autoclave.

- Mourões, esticadores e palanques para currais
- Esteios, linhas e caibros roliços
- Postes para eletrificação interna
- Pontaletes, lenha e nó de pinho

Madeira serrada sob encomenda



DURABILIDADE GARANTIDA

Rod. dos Tamoios, 3524 V. São Bento - SJCampos (0xx12) 3923-5201

Realize.



VINAC consórcios



Grupos de 60 meses

Veículo	Crédito	Prestação	Veículo	Crédito	Prestação
Hilux CD SR Diesel	R\$ 126.550,00	R\$ 2.426,03	Polo Sedan 1.6	R\$ 53.350,00	R\$1.022,75
S10 CD LT 2.8 Diesel	R\$ 118.260,00	R\$ 2.267,10	Strada Working 1.4	R\$ 50.180,00	R\$ 961,98
L200 Triton GLX Diesel	R\$ 99.990,00	R\$ 1.916,86	Saveiro 1.6	R\$ 47.620,00	R\$ 912,90
Pajero TR4 AT	R\$ 84.990,00	R\$ 1.629,30	Onix LT 1.4	R\$ 42.740,00	R\$ 819,35
Cruze LT	R\$ 75.020,00	R\$ 1.438,17	Fox 1.0	R\$ 38.510,00	R\$ 738,26
Civic LXS-MT	R\$ 70.900,00	R\$ 1.359,19	Palio 1.0 Attractive	R\$ 38.560,00	R\$ 739,21
Corolla GLI	R\$ 69.690,00	R\$ 1.335,99	Gol 1.0	R\$ 35.000,00	R\$ 670,97
Focus S 1.6	R\$ 67.900,00	R\$ 1.301,68	UP! 1.0 Take	R\$ 32.250,00	R\$ 618,25
Fit LX-CVT	R\$ 58.800,00	R\$ 1.127,23	Uno Vivace 1.0	R\$ 30.510,00	R\$ 584,89
Fit LX-MT	R\$ 54.200,00	R\$ 1.039,04	Palio Fire 1.0 4P	R\$ 29.270,00	R\$ 561,12
			Palio Fire 1.0 2P	R\$ 26.990,00	R\$ 517,41

O valor das prestações pode variar de acordo com o valor do crédito.

Cinto de Segurança salva vidas.



VINAC consórcios

