

cooperando



Ano XXXVI | nº 420
Fevereiro /2016

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

ESPECIAL

Sabor para toda a família

Conheça como o nosso leite
pasteurizado se transforma
em iogurte e bebida láctea



MENSAGEM

Atentos ao ano eleitoral



Benedito Vieira Pereira
Diretor-Presidente

Encerrado o primeiro mês do ano, já deu para sentir o que viveremos adiante. Em 2016, teremos eleições mais uma vez, todavia, o período promete ser diferente em razão da série de problemas que temos acompanhado por meio dos noticiários. Historicamente, ano eleitoral é difícil para todos os produtores, em especial, para nós. Isso porque o leite é um produto político. Ele tem sido usado pelos governos para ser oferecido com preço mais barato para a população, mas à custa do produtor. A situação nos lembra o famoso ditado: fazer cortesia com o chapéu alheio.

Esse ano, sem dúvida, algumas coisas não serão diferentes. A crise econômica faz com que o consumo diminua. Por consequência, a lucratividade, tanto do produtor como das cooperativas, também apresenta redução, em razão do menor volume. O câmbio acelerado e a inflação fazem com que as despesas sejam em dólar e os lucros, menores e, portanto, irrealis.

Vamos lutar para que, pela persistência, vençamos mais uma vez e para que não continuemos a sofrer competição desleal de produtos importados, muitas vezes subsidiados na origem e de procedência desconhecida. Eles concorrem com a nossa produção que, cada vez mais, sofre grandes exigências das fiscalizações, o que força um aumento de custo permanente.

Esperamos que a união de todos os nossos produtores possa nos dar condições de ultrapassar esse momento difícil. A esperança é de que tudo isso mude o mais rápido possível e que 2016 ainda se transforme em um ano melhor que 2015. Esse é o nosso desejo. Contamos com o apoio de todos.



DIA A DIA

O 6º Leilão Cooper vem aí!

A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos realizará, em 2016, a 6ª edição do tradicional Leilão Cooper. Como de costume, ele acontecerá na Fábrica de Rações Cooper (Av. Constandia da Cunha Paiva, 1.000 – Jardim Santa Inês II, em São José). Mais uma vez, teremos uma excelente oportunidade para fazer bons negócios.

Fiquem atentos! As próximas edições da Cooperando trarão mais informações sobre o evento.

PIADA

Os fazendeiro

Dois mineirinos se encontram e depois de muito tempo um pergunta para o outro:

- E aí, Tônimo? Com quantos arques tá sua propriedade?
- Já tá com quase cem, uai. E a sua?
- Só pro ocê tê uma ideia do tamanho do negócio, de manhã, ligo a minha camionete e ao meio-dia ainda num travessei nem metade dela, sô!
- Ara... sei bem como é. Tamém já tive um carro tranquera desses! Eta, é um diacho mesmo...



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@supera.com.br • Coordenação de Conteúdo: Vitor Morais • Jornalista Responsável: Wagner Marques (MTb 29099) • Textos: Cristiane Endo, Luiz Malheiros e Wagner Marques. • Edição e Revisão de Textos: Ana Flávia Esteves • Fotos: Supera Comunicação, arquivo Cooper e banco de imagens • Design editorial: Matheus Moura • 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.

Cálcio do leite X suplementos

O cálcio ingerido a partir de produtos lácteos favorece mais o fortalecimento dos ossos que suplementos alimentares como o carbonato de cálcio. A afirmação é resultado de uma pesquisa realizada pela Universidade Purdue, nos Estados Unidos.

Trata-se do primeiro estudo que faz a comparação direta entre as propriedades do cálcio com origem no leite e dos suplementos e seus efeitos no organismo.

Os especialistas afirmam que, para manter a saúde dos ossos, recomenda-se a consumidores entre 9 e 18 anos a ingestão de aproximadamente 1.300 mg de cálcio. Essa é a quantidade alcançada quando se toma quatro xícaras de leite ou iogurte.

DIA A DIA

É muita vaca!

Imagine uma fazenda com cerca de 100 mil vacas leiteiras. Ela está em construção na China e, depois de pronta, vai ajudar no abastecimento do mercado da Rússia. A propriedade tem como valor de projeto 163,14 milhões de dólares e suas instalações serão erguidas em Mudanjiang City, no nordeste da China. Atualmente a maior fazenda do mundo é a Modern Dairy Company, com aproximadamente 40 mil animais, e também fica na China.



DIA A DIA

Leite para as gestantes

A altura de cada indivíduo está diretamente relacionada com a quantidade de leite que suas mães consumiram durante a gestação. É o que revelam estudos de cientistas dos Estados Unidos, Islândia e Dinamarca.

A pesquisa registrou dados de 809 mulheres. Os bebês foram pesados e medidos no nascimento e 20 anos depois novamente. Os filhos das que ingeriram mais de 150 ml de leite por dia durante a gravidez ficaram mais altos, em comparação com filhos daquelas que bebiam menos ou não consumiam o alimento. Além disso, eles também apresentaram níveis mais elevados de insulina na corrente sanguínea, o que sugere um risco menor para diabetes tipo II.



COMPROMISSO COM A NATUREZA

Telefone: (12) 3978 1713

Email: contato@ecobrazilmadeiras.com.br

Site: www.ecobrazilmadeiras.com.br

Garantia de tratamento em autoclave



- Mourões e esticadores para cercas
- Palanques e régua para currais
- Lenhas de eucalipto

- Madeiras serradas
- Postes, pilares, linhas e caibros roliços para construção

Endereço: Rodovia dos Tamoios SP 099, km 22,3 - Tapanhã - Jambeiro



ESPECIAL

Por dentro da embalagem

Produzidos há muito tempo pela Cooper, os iogurtes e as bebidas lácteas têm presença garantida nas geladeiras de diversos consumidores. Até chegar às casas dos clientes, esses produtos passam por uma grande jornada, que vai desde a pasteurização do leite e a mistura dos ingredientes até o resfriamento na câmara fria.

Confira de que forma esses dois itens são produzidos pela Cooperativa, conhecendo cada etapa do processo. Além disso, você também verá como a Cooper prepara laticínios com cuidado para os seus consumidores.

PASSO 1

Separação do leite

O leite destinado à produção de iogurtes e bebidas lácteas é integral, não passando por nenhum processo de desnatamento. Os iogurtes da Cooper são 100% produzidos à base de leite e as bebidas lácteas são acrescidas de um composto proteico.

PASSO 2

Pasteurização

Assim que é recebido, o leite integral é submetido a um processo de pasteurização. Esse passo garante que os microrganismos patogênicos sejam eliminados e as proteínas e vitaminas, preservadas. Em seguida, ele é resfriado e segue para a próxima etapa.

PASSO 3

Aquecimento

Nesta etapa, há adição de ingredientes secos e, em seguida, o leite sofre um alto aquecimento para eliminar os microrganismos que sobreviveram ao processo de pasteurização.

f
SIGA-NOS

LIVRE-SE DAS ALERGIAS E DOENÇAS RESPIRATÓRIAS COM A SUPERSAN

Possuímos tecnologia exclusiva que elimina ácaros, fungos (mofo) e bactérias, principais causadores de doenças e alergias respiratórias de ambientes por até 6 meses. Entre em contato agora mesmo e saiba mais.

(12) 3937 1006 | www.supersan.com.br

SupersAN
RESPIRE SAÚDE

PASSO 4

Fermentação e quebra da coalhada

Quando já está em uma temperatura mais baixa, o leite pasteurizado passa pela fermentação. A etapa, que dura cerca de cinco horas, é fundamental: no ambiente ideal os microrganismos benéficos quebram os açúcares presentes no leite, resultando na coagulação. Com isso, sua viscosidade se torna maior, o que nos leva para o próximo ponto: a quebra da coalhada.

Quando o produto atinge a temperatura e a consistência exatas, o leite é batido para homogeneizar e efetuar a quebra da coalhada. Após a quebra, o produto é novamente resfriado e atinge uma temperatura de aproximadamente 25°C.



PASSO 5

Aplicando os ingredientes

Iogurtes

Para fazer o iogurte, a Cooper adiciona uma polpa produzida exclusivamente para a empresa. Ela contém pedaços de morango e dá ao produto uma característica especial. Além disso, também é adicionada uma essência da fruta, que intensifica e reforça o sabor do produto.

Bebidas lácteas

Nesse ponto, a principal diferença da bebida láctea para o iogurte está na quantidade de ingredientes. No sabor morango é adicionado, além da essência, um corante. E na vitamina, apenas a polpa.



PASSO 6

Envasamento

Com as preparações já finalizadas nos tanques, começa o processo de envase, quando os produtos são colocados em suas respectivas embalagens a fim de serem comercializados. O iogurte vai para as garrafas de 900g e para os saquinhos de 130g, enquanto a bebida láctea pode ser encontrada em embalagens plásticas de 1kg ou 200g.

PASSO 7

Resfriamento e transporte

Após o envase, os produtos são encaminhados para a câmara fria. Lá eles são resfriados a uma temperatura máxima de 7°C. O transporte para o mercado é feito por caminhões, que atendem o varejo, e veículos do Serviço Domiciliar Cooper (SDC), todos eles isotérmicos, para manter a temperatura dos produtos até seu destino final.

Você sabia?

- A produção de iogurtes e bebidas lácteas aumenta no verão. Isso acontece porque, em razão de serem produtos para serem consumidos gelados, a demanda é maior nesta época do ano, por conta das temperaturas altas.
- Todo o processo de fabricação dos produtos demora aproximadamente 12 horas. Por isso, ele começa a ser fabricado no dia anterior, para que, pela manhã do dia seguinte, tudo já esteja pronto para o abastecimento do mercado.



ORIENTAÇÃO TÉCNICA

Tristeza parasitária bovina deve ser controlada

Doença causada por carrapatos é um grande desafio para os pecuaristas



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



O Sudeste do Brasil passa, nos meses de verão, por um fenômeno climático que marca bastante a estação. Trata-se da época das chuvas, quando, em razão do aumento de precipitações, a umidade relativa do ar também é acentuada. Esses aspectos trazem uma preocupação bastante comum para os pecuaristas de leite: o carrapato, cuja proliferação nos campos aumenta nessas condições.

Os carrapatos são insetos que causam desconforto para os bovinos e são os transmissores de doenças como a babesiose e a anaplasmose. Essas enfermidades são conhecidas pelos produtores como complexo da TPB, tristeza parasitária bovina, que tem significativo impacto econômico. No Brasil, o Ministério da Agricultura estima as perdas causadas por carrapatos e as doenças transmitidas por eles em mais de 1 bilhão de dólares. Isso porque a tristeza parasitária bovina prejudica diretamente o desenvolvimento dos animais e a produção do plantel.

O grande desafio para o combate desse mal é que não se deve eliminar totalmente o parasita do rebanho, pois, apesar de transmitir a TPB, são eles que mantêm os níveis de resistência contra a doença, estimulando os bovinos a sempre produzirem anticorpos. É necessário, portanto, que haja um controle da população desses insetos, a fim de evitar o aumento descontrolado e o agravamento do problema, que pode levar à morte de animais.

Como controlar

Quando há grande incidência dos insetos no rebanho, o combate pode ser feito por meio de banho com carrapaticida. Especialistas recomendam que isso seja realizado em ciclos de três semanas, com um total de cinco a seis banhos. O processo pode garantir 120 dias sem que os animais sejam afetados.

Não é aconselhado banhar os animais em grupos separados. O controle será pouco funcional e o risco de os bovinos já imunizados terem contato com os doentes é grande. O ideal é que todo o plantel passe pelo banho em, no máximo, 72 horas. A padronização da imunização também exige cuidados. É muito comum que os primeiros lotes recebam



um banho mais eficiente e, como o processo é trabalhoso, os últimos animais sofram com a pressa dos aplicadores.

Como já mencionado no início deste texto, o período é de chuvas, e isso requer uma dose a mais de atenção. Os animais que recebem carrapaticida e são atingidos por chuva podem ter os efeitos do produto reduzidos ou até eliminados. Portanto, todo cuidado é pouco.

É essencial que o processo seja executado seguindo-se atentamente as orientações. Do contrário, o prejuízo pode ser grande, já que a primeira reação do produtor é considerar o produto aplicado nos animais ineficiente ou a quantidade inadequada. Nos dois casos, perde-se tempo e investimento e a solução para o controle da população de carrapatos fica comprometida. Caso o trabalho seja interrompido, há risco de que o problema se agrave ainda mais.

A forma do banho, qual produto utilizar, a quantidade e a forma da aplicação são orientações que devem ser feitas por um profissional. Lembre-se sempre de consultá-lo. A saúde e o bem-estar dos bovinos dependem do produtor e são fundamentais para o sucesso da atividade leiteira.

AMICIL

Tecnologia em
alimentação animal

FLUCK
Junior

Amidog
ADULTO

FLUCK
ADULTO

POLAR
Cães Adultos

Gohan
Alimento Fitos Cães

MING
Cães Adultos

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

CEVATTRANS
NUTRIÇÃO ANIMAL



- BAGAÇO DE CEVADA
- GERME DE MILHO
- CEVADA SECA

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

CEVATTRANS@TERRA.COM.BR



COOPERADO DO MÊS

Um pedacinho de simplicidade

Fazenda Marambaia é fruto de muito trabalho

Uma casa no campo e uma vida simples, mas vivida com muito amor e dedicação. É nesse cenário, na Fazenda Marambaia, que Alvimar Campos de Paula leva a vida com sua esposa.

Alvimar começou a trabalhar na lida com o gado leiteiro muito cedo, ainda quando muito jovem. Aprendeu o ofício com seu pai, em Minas Gerais. E foi lá que ele conheceu sua esposa e se casou. Os dois tiveram três filhos, que foram criados com os esforços do trabalho no sítio. Mas a vida não estava fácil em Minas, e eles resolveram buscar novas oportunidades e melhores condições de vida. Um dos filhos veio primeiro, e logo depois a família se mudou para Caçapava.

Como toda mudança não é fácil,

eles começaram praticamente do zero suas vidas na nova cidade. No início, trabalhavam em uma fazenda como empregados. Depois, conseguiram seu próprio cantinho, um local arrendado, a Fazenda Marambaia.

Cooperado desde 2005, ao longo dos anos, o casal foi aumentando o rebanho de leite. Hoje, possui 40 vacas em lactação e a ordenha é feita por Alvimar e um colega, que o ajuda todas as madrugadas.

“Eu me acostumei a essa vida, não sei fazer outra coisa, além disso. O bom é que, quando amanhece, eu já terminei minhas atividades. Daí, fico mais um pouco na lida com o trato dos animais e outras tarefas aqui no sítio”, afirma Alvimar.

FICHA DO PRODUTOR

Cooperado:
Alvimar Campos de Paula

Propriedade:
Fazenda Marambaia, localizada no bairro Marambaia, em Caçapava

Rebanho:
40 vacas em produção

Produto:
Leite resfriado

Produção média atual:
300 litros por dia

Paixão pelo que faz

Padaria Nova Alvorada é referência no atendimento aos clientes

Foi como amor à primeira vista. Na primeira vez que Vicente de Paula Pires dos Santos passou em frente ao ponto comercial da Padaria Nova Alvorada, ele se apaixonou e iniciou seu namoro com o local. Ele cresceu em uma família de comerciantes e acompanha, desde a infância, seu pai e irmãos na lida das vendas e no tratamento com as pessoas. “Cresci nesse meio, vivo disso e não sei fazer outra coisa além disso”, comenta ele, que reúne larga experiência no trato com o público.

O ofício da panificação Vicente aprendeu com seus experimentos durante a vida, mas revela que os dois padeiros que o acompanham são de longa data. “Já tive outras padarias e, para onde vou, eu os levo comigo. São meus parceiros de negócio”.

Em agosto de 2013, Vicente realizou seu grande sonho e comprou a Padaria Nova Alvorada. “O proprietário anterior é um amigo meu e ele sempre soube do meu desejo de ter essa padaria, até que um dia consegui fazer negócio com ele”, comemora.

A parceria com a Cooper existe desde que Vicente adquiriu a primeira padaria. “Comecei com a Cooper porque sei da qualidade dos seus produtos. E tem mais: meus clientes só querem Cooper! Por isso, hoje só trabalho com o leite da Cooperativa. Os produtos da Cooper são tão bons que não temos nem palavras para definir sua qualidade.”

Os clientes da Nova Alvorada são as pessoas que estão de passagem na região, principalmente em razão de o estabelecimento estar localizado em uma área estratégica que liga os bairros do Jardim Paulista, Monte Castelo e Vila Piratininga, em São José dos Campos. “Eu gosto do que faço, sou apaixonado e não sei viver sem isso”, conclui Vicente.



Padaria Nova Alvorada

Rua Pedro Álvares Cabral, nº 805
– Monte Castelo – São José dos Campos
Telefone: (12) 3922-9230

Funcionamento: Todos os dias, das 6h às 23h.

Serviços: padaria, lanchonete, confeitaria, almoço e pizzaria (prédio ao lado).



RECEITA

Overnight oats (aveia de um dia para o outro)

Ingredientes

- Iogurte Cooper
- 1 colher de aveia
- 1 colher de chia
- 1 colher de amaranto
- 1 colher de quinoa
- Pedacinhos de frutas (morango ou banana)

Modo de preparo

O ideal é preparar de um dia para o outro. Pegue um pote de vidro e coloque os ingredientes em camadas. A base deve ser feita com o iogurte misturado com uma colher de aveia, chia ou amaranto.

Em seguida faça uma camada com as frutas. Depois mais uma camada de cereais (aveia, quinoa) e outra com as frutas. Complete a mistura com mais uma camada de iogurte e por último outra com as frutas.

A receita deve ser feita um dia antes e levada à geladeira. É uma ótima opção para o café da manhã. Fica muito bom e refrescante. Prefira frutas mais firmes, como morangos, banana, amora, framboesa, kiwi ou manga. Na receita original, deve ser adicionada a aveia, mas é possível variar os grãos e as sementes.

ANIVERSARIANTES



COOPERADOS

Fevereiro (2ª quinzena) Dia 16: José Carlos dos Santos e Eduardo Mendes. **Dia 18:** Custódio Mendes Mota. **Dia 19:** César Fernandes. **Dia 22:** Lázaro Vitor Vilela dos Reis. **Dia 23:** Antonio Otávio de Faria. **Dia 24:** Hissachi Takehara. **Dia 27:** Rogério Miguel.

Março (1ª quinzena) Dia 6: Igor Alfred Tschizik. **Dia 9:** José Francisco Nogueira Mello. **Dia 12:** Ivan Giovanelli. **Dia 13:** José Edvar Simões Junior.

FUNCIONÁRIOS

Fevereiro (2ª quinzena) Dia 18: Alexandre Correa Moraes. **Dia 19:** Rossana Gisele de A. Nogueira. **Dia 24:** Wellington Fernando S. Augusto. **Dia 25:** Marcos Antonio da Silva. **Dia 27:** Wellington Luís de Moura. **Dia 28:** Juvenal Portela. **Dia 29:** Renato Pinto, Mauro Brito Teixeira e Érica de Sousa Rosa.

Março (1ª quinzena) Dia 6: Vinícius Soares Costa. **Dia 7:** Luiz Marcos Maia. **Dia 8:** Bruna Maira Silva Pereira. **Dia 10:** Marcos de Souza Dias. **Dia 11:** João Pedro da Costa.

Linha de terapêuticos.

A MERIAL desenvolveu o mais novo antibiótico do MUNDO. Zactran é um antibiótico a base de GAMITROMICINA patenteado pela Merial Saúde Animal.

Este antibiótico atinge facilmente os locais inflamados e possui biodisponibilidade superior à 95%.

Todos os cooperados COOPER terão acesso a este novo antibiótico que pode ser usado contra problemas respiratórios.

É rápido. É potente. É

ZACTRAN®

[gamitromicina]

Somente Zactran tem ação rápida e potente.

Resultados eficientes e comprovados em uma única aplicação!



cooperando



Aqui, você fala com o homem do campo.

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

Nota de falecimento

É com pesar que a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos rende homenagem aos cooperados Décio Fagundes Mascarenhas e Edmauro Nogueira do Amaral e ao ex-carreiro José Benedito Santos (Sr. Didi), falecidos no mês de janeiro. A Cooper presta condolências e solidariedade aos familiares.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

DEZEMBRO 2015

LEITE B	Produtor		Litros/ Mês
1°	Airton Marson Junior - Caçapava		110.942
2°	Hissachi Takehara - Jacareí		72.828
3°	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava		57.582
4°	Benedito Vieira Pereira - São José dos Campos		49.041
5°	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté		44.491
6°	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna		36.170
7°	Alexandre Racz - Caçapava		33.552
8°	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava		31.475
9°	Eduardo Mendes - Natividade da Serra		30.837
10°	Mario Moreira - São José dos Campos		30.647
11°	Nicanor de Camargo Neves Neto - Paraibuna		26.011
12°	José Albano dos Santos - Jambeiro		23.877
13°	Adhemar José Galvão Cesar - Jambeiro		22.572
14°	Rogério Miguel - Santa Branca		22.305
15°	José Marcos Intrieri - Jambeiro		20.307
16°	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna		20.030
17°	Antonio Carlos Nahime - Caçapava		19.590
18°	Cesar Fernandes - Igaratá		19.564
19°	Cia Agrícola Santa Eudoxia - Santa Branca		19.311
20°	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes		17.021
21°	João Batista de Oliveira - Paraibuna		16.951
22°	Claudio Muller - São José dos Campos		16.527
23°	Angel Guillem Moliner - Jacareí		15.889
24°	Maurício Neves de Oliveira - Paraibuna		15.839
25°	José Rubens Alves - São José dos Campos		15.831
26°	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos		14.836
27°	Rafael Everton dos Santos Intrieri - Jambeiro		14.441
28°	Ivan Giovanelli - Caçapava		14.319
29°	Renato Traballi Veneziani - São José dos Campos		14.066
30°	Celso Borsoi Berti - Caçapava		13.042

LEITE RESFRIADO	Produtor		Litros/ Mês
1°	Ivo Bonassi Junior - Brazópolis		22.328
2°	Geraldo José Peretta - Caçapava		20.550
3°	Adilerson Fonseca Miranda - Caçapava		18.786
4°	Alvimar Campos de Paula - Caçapava		17.209
5°	José Benedito dos Santos - Paraibuna		14.638
6°	Antonio de Paula Ferreira Neto - São José dos Campos		13.968
7°	João Andrade Silva - Paraibuna		11.211
8°	Fabio José da Silveira Gonçalves - Jacareí		10.733
9°	Maria Tereza Corrá - São José dos Campos		10.128
10°	Mauro Andrade da Silva - São Sebastião		9.413
11°	Antonio Otavio de Faria - Natividade da Serra		9.134
12°	João das Mercês Almeida - São José dos Campos		8.128
13°	José Francisco Rodrigues - Espólio - Paraibuna		8.069
14°	Paulo Roberto Pereira da Silva - São José dos Campos		7.416
15°	Mauro Donizette Leite - Caraguatatuba		7.299
16°	Carlos Eduardo de Souza - São José dos Campos		7.277
17°	Ednei Benedito de Oliveira Braz - Natividade da Serra		7.158
18°	Décio Fagundes Mascarenhas - Espólio - São José dos Campos		7.005
19°	Brasilina Barbara de Oliveira - Caraguatatuba		6.857
20°	Luiz Antonio Bastos Junior - Jacareí		6.819
21°	Messias Rangel Camargo - Paraibuna		6.472
22°	Marlene Marques Romano Neves - Paraibuna		6.414
23°	Benedito Sebastião de Sousa - São José dos Campos		6.108
24°	Antonio Eugenio Rodrigues da Silva - Redenção da Serra		5.878
25°	Sebastião Rosa dos Santos - São José dos Campos		5.804
26°	Plauto José Ferreira Diniz - Caçapava		5.653
27°	Luiz Antonio Alves Cesar - Paraibuna		5.594
28°	Giovani de Freitas Carvalho - Jacareí		5.489
29°	Reinaldo José Gerasi Cabral - Paraibuna		5.207
30°	Sebastião Ribeiro de Siqueira - Paraibuna		4.844

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\$ 139.150,00	R\$ 2.667,58	Fit LX-MT	R\$ 57.700,00	R\$ 1.106,14
S10 CD LT 2.8 Diesel	R\$ 119.990,00	R\$ 2.300,27	Strada Working 1.4	R\$ 53.020,00	R\$ 1.016,42
L200 Triton GLX Diesel	R\$ 106.490,00	R\$ 2.041,47	Saveiro 1.6	R\$ 48.590,00	R\$ 931,49
ASX MT	R\$ 92.490,00	R\$ 1.773,08	Onix LT	R\$ 44.350,00	R\$ 850,21
Cruze LT	R\$ 79.950,00	R\$ 1.532,68	Palio 1.0 Attractive	R\$ 40.540,00	R\$ 777,17
Civic LXS-MT	R\$ 73.000,00	R\$ 1.399,45	Gol 1.6	R\$ 37.890,00	R\$ 726,37
Focus S 1.6	R\$ 69.900,00	R\$ 1.340,02	UP! 1.0 Take	R\$ 33.290,00	R\$ 638,19
Corolla GLI	R\$ 69.690,00	R\$ 1.335,99	Uno Vivace 1.0	R\$ 31.880,00	R\$ 611,16
Fit LX-CVT	R\$ 62.900,00	R\$ 1.205,82	Palio Fire 1.0 2P	R\$ 28.360,00	R\$ 543,68

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

Cinto de Segurança salva vidas.



VINAC consórcios

