

cooperando

Ano XXXVII | nº 427
Setembro/2016

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Por que a manteiga é melhor?

Produto elaborado sob os mais rigorosos quesitos de segurança alimentar é muito mais saboroso e saudável



Quando a entressafra termina

Benedito Vieira Pereira
Diretor-Presidente



Já estamos no final da entressafra, um dos períodos mais difíceis para o produtor de leite. A reserva de alimentos, feita na época das águas, está acabando, e quem não se preparou certamente passa por ainda mais dificuldades. Agora, coincidem duas coisas: a espera pelas chuvas e o início da preparação da terra onde cultivaremos o alimento que sustentará o rebanho na entressafra do ano que vem.

Estamos vivendo o pico da falta de leite e a consequente valorização do produto. Historicamente, daqui pra frente, as coisas começam a se inverter, ou seja, há aumento da produção. Com isso, os preços que tiveram boa elevação nos últimos meses, em função da lei da oferta e procura, a partir de agora, devem seguir uma tendência de permanecer nos níveis atuais ou até mesmo diminuir. Isso vai depender de diversas condições, entre elas o comportamento do mercado internacional, a valorização ou desvalorização da nossa moeda e, outro fator muito importante, o custo da produção, que este ano apresentou alta acima do normal. Este último item, por sua vez, depende muito de boas ou más safras, especialmente de milho e de soja. Quando há comprometimento da produtividade de qualquer desses dois insumos no Brasil, o custo de produção do leite acaba sendo puxado para cima.

Esperamos que a recuperação do preço de mercado dos laticínios ocorrida neste ano se sustente, para alento do pecuarista, que há mais de quatro anos não via seu produto tão valorizado. Graças a esses fatores, o que vemos hoje é um produtor mais interessado em investir no aumento da sua produção e na melhora da sua produtividade, buscando inclusive ampliar o plantel para isso. Nosso desejo é de que, no próximo período, não ocorram fatos novos que frustrem esse ânimo. Que o bom momento do leite possa se consolidar numa verdadeira reação da pecuária leiteira.



DIA A DIA

Sindicato Rural tem nova diretoria

O Sindicato Rural de São José dos Campos empossou uma nova diretoria em agosto. Os eleitos assumiram no último dia 11 para o mandato vigente até julho de 2019.

A diretoria é composta pelo Diretor Presidente, Renato Traballi Veneziani, Diretor Secretário, Riosaku Sanefuji, além do Diretor Tesoureiro, Benedito Vieira Pereira. Os suplentes da diretoria são: Ranulfo Alves Villela, Hélio de Oliveira, Antonio José Pereira Junior. O grupo de trabalho conta também com conselheiros fiscais e suplentes.

CONSELHO FISCAL

José Niltron Baumgratz
José Rubens Alves
José Laudelino de Brito

SUPLENTES

Jandir Ferreira de Carvalho
Veridiana Vieira dos Santos
José Hernandes Pereira

DIA A DIA

ACI completa 81 anos



A Associação Comercial e Industrial de São José dos Campos completou mais de oito décadas de atividades. Para comemorar, a entidade realizou um bate-papo com André Azevedo, Fabíola Molina e José Edvar Simões. Na ocasião, também foram apresentadas as novas campanhas da ACI. A Cooper dá os parabéns para a Associação pelo excelente trabalho de fomento ao mercado.

PIADA

A batida

O gringo bateu no carro do mineiro, desceu de seu veículo e disse gentilmente:

– Hello.

E o mineiro:

– Relô que nada, uai. Massô foi tudo!



Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

Diretor-Presidente: Benedito Vieira Pereira • Diretor Comercial: Rodrigo Afonso Rossi • Diretor de Produção: Eugênio Deliberato Filho • Diretor Vogal: 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.comunicacao.com.br • Coordenação de Conteúdo: Vitor Morais • Jornalista Responsável: Wagner Marques (MTb 29099) • Textos: 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 • Diagramação: Marcelo Tsutomu Inomata • 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.



Clínica do Leite é acreditada pelo Inmetro

Responsável pela certificação de qualidade do leite Cooper, a Clínica do Leite, do Departamento de Zootecnia da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP, em Piracicaba, foi acreditada pelo segundo ano consecutivo pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro). Por três dias, os inspetores do Instituto, credenciado pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), visitaram as dependências da clínica e recomendaram a acreditação com base nas exigências da norma ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005.

O reconhecimento confirma o compromisso da Clínica do Leite com a excelência. Os auditores do Inmetro ainda exaltaram o engajamento dos colaboradores da clínica: "Temos auditado muitos laboratórios, mas dificilmente encontramos um local onde se trabalhe com tamanha satisfação. É uma alegria verificar o quanto a Esalq é pioneira nesta área", afirmaram os auditores.



DIA A DIA

A verdadeira face da gordura do leite

Estudos científicos apontam que o consumo de produtos lácteos está associado a um menor risco de casos de obesidade, além de não aumentar o risco de doenças cardiovasculares. Queijo, manteiga e leite integral são alguns dos alimentos que aparecem nas pesquisas.

Evidências apontam que cerca de 25% da gordura do leite é composta por um dos componentes do azeite de oliva (ácido oleico), comprovadamente um dos alimentos aliados do coração.

CONFIRA ALGUMAS DAS DESCOBERTAS:

- Somente parte da gordura saturada encontrada no leite aumenta os níveis de colesterol no sangue;
- Os ácidos graxos encontrados na gordura do leite, diferente dos ácidos graxos de origem industrial, não estão relacionados a um maior risco de doenças cardiovasculares;
- Alguns dos compostos da gordura do leite de animais ruminantes (vacas, cabras, ovelhas e búfalas) são altamente benéficos para a saúde.

DIA A DIA

Um aliado no combate à hipertensão



Segundo pesquisa realizada por cientistas africanos, o iogurte pode reduzir em até 20% a incidência de hipertensão, especialmente em mulheres. Ainda de acordo com a publicação científica, a hipertensão, uma das principais causas de Acidente Vascular Cerebral (AVC) e infarto, pode ser combatida com uma alimentação saudável e balanceada.

O estudo avaliou o impacto da ingestão de iogurte no desenvolvimento da pressão arterial. De acordo com a pesquisa, as mulheres que ingeriram semanalmente até cinco porções de iogurte reduziram em 20% o risco de desenvolver a doença se comparadas às mulheres que não consumiram o alimento.



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 réguas para currais
- Lenhas de eucalipto

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

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

ESPECIAL

Manteiga ou margarina?

Deixe a sua saúde escolher!

Ela sempre aparece em meio a cenas de uma família feliz com atores bonitos e sugerindo um produto seguro e saudável. Consumida por milhões de pessoas, a margarina tem sido vendida com apelo à saúde e ocupa grande espaço nas geladeiras dos supermercados. Apesar do sucesso em vendas, muitos consumidores não fazem a menor ideia de como ela é produzida. Na sua fabricação, ocorre a chamada hidrogenação, que nada mais é que a inserção de hidrogênio no óleo vegetal, matéria-prima usada para a elaboração do produto. A partir disso, tem-se a gordura hidrogenada. A margarina passou a ser muito usada nos Estados Unidos em razão de não estragar facilmente e ter tempo maior nas prateleiras para a comercialização, ou seja, ela dura muito tempo.

Além disso, ainda que um pote de margarina fique exposto por muito tempo, ele não acumula fungos e não atrai insetos ou roedores.

Na hidrogenação, ocorre a formação da famosa gordura trans, que reduz o HDL, conhecido como bom colesterol, e aumenta o LDL, o mau colesterol. De acordo com pesquisadores, essa gordura provoca graves efeitos à saúde humana. Além de gerar um desajuste do processo de eliminação do colesterol, aumenta os hormônios pró-inflamatórios do corpo e inibe a produção dos tipos anti-inflamatórios. Isso significa que o organismo fica mais vulnerável a condições inflamatórias.

Já existem no mercado margarinas livres de gordura trans. São produtos que passam por um processo químico para modificação do óleo vegetal. Mas





isso não é garantia de que eles tenham ficado mais saudáveis. As opções light têm alto teor de água e, por isso, apresentam quantidade reduzida de calorias se comparadas às tradicionais. Ainda assim, a margarina continua a ser artificial, feita a partir de óleo vegetal sob alta pressão e temperatura, alterado por hidrogenação química. Isso sem falar dos corantes, aromatizantes, espessantes e vitaminas sintéticas que lhe são acrescentados. Tudo para receber o selo de 'alimento saudável'.

A manteiga, por outro lado, é um alimento produzido a partir do batimento do creme de leite. À mistura acrescenta-se fermento láctico selecionado, a fim de conseguir o aroma e o sabor característicos do produto. O creme é resultado do processo de desnatado e padronização do leite, e, depois de padronizado e pasteurizado, é fermentado por aproximadamente 16 horas antes de iniciar a batida.

Na Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos, a batida do creme é feita em um equipamento cilíndrico e fechado. Nele, o creme permanece em movimentação por tombamento por um período de 30 a 40 minutos. Após esse procedimento, em parte do material é acrescentado o sal, se o tipo de manteiga for salgado. A partir daí, ela segue para o envase. Na Cooper, esse processo é totalmente automatizado. São separados tabletes de 200 g e embalados para consumo. Com 350 litros de creme de leite fermentado são produzidos 140 quilos de manteiga.

Além de ser um produto natural, na Cooperativa, a manteiga passa por um sério controle de qualidade. Durante toda a produção, são feitas análises físico-químicas e microbiológicas do creme para verificação dos teores de gordura e acidez. Os testes respeitam as rígidas normas de fabricação.

Da próxima vez que for consumir margarina ou manteiga, lembre-se de que o processo de fabricação de cada um é distinto, assim como o prazo de validade dos dois produtos. O preço, apesar de variar bastante de acordo com o estabelecimento, pode ser um fator decisivo no momento da compra, entretanto, o mais importante é a saúde. Alimentar-se de forma saudável é uma escolha de cada um.

A produtividade e a sobreordenha

O bem-estar animal e a sanidade do rebanho são dois temas publicados com frequência pela revista **Cooperando**. O controle de ambos afeta diretamente os resultados obtidos em uma propriedade. Nesta edição, outro assunto também é um importante ponto de atenção para os pecuaristas: a hiperqueratose, que pode ocorrer na extremidade dos tetos de vacas leiteiras. O problema, caracterizado pelo crescimento de tecido queratinizado no esfíncter do canal do teto, também pode ser descrito como formação de calos, calosidade ou comificação.

Um dos fatores que elevam os riscos da hiperqueratose é o mal gerenciamento da ordenha. Como a quantidade de vacas em lactação no plantel é cada vez maior, faz-se necessário o controle total do processo de extração do leite. Em sistemas em que não há extratores automáticos de teteiras, se não há um monitoramento preciso do tempo em que o equipamento permanecerá em funcionamento, isso pode causar a sobreordenha, ou seja, a sucção contínua sem fluxo de leite, que prejudica a integridade do teto.

De acordo com estudos, a sobreordenha pode ocasionar o aumento da contagem de células somáticas (CCS), tornar as lesões mais frequentes e, assim, afetar a função natural do canal e esfíncter do teto, que protege a parte interna da glândula mamária e evita a invasão de microrganismos. Com isso, o animal fica mais predisposto à mastite na glândula mamária e a possibilidade de contaminação de tetos sadios também aumenta.

Em rebanhos que não dispõem de extratores automáticos o problema é mais frequente. O tempo limite para se retirar as teteiras a fim de evitar lesões é de dois minutos. Por isso, para que alterações na integridade dos tetos das vacas sejam minimizadas, deve-se atentar para o dimensionamento das salas de ordenha e, especialmente, o treinamento de mão de obra. A rotina de trabalho é fundamental para que o processo apresente alta produtividade e não afete a saúde dos animais. Um planejamento que leve em consideração a quantidade de animais e a de ordenhadores e estabeleça um ritmo para o trabalho fará toda a diferença.



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





REGRAS DE BOAS PRÁTICAS PARA A ORDENHA

- ▶ Monitorar constantemente a saúde do úbere
- ▶ Organizar a ordenha de acordo com a mão de obra disponível e número de animais a serem ordenhados
- ▶ Executar o teste da caneca sempre
- ▶ Providenciar a higienização dos tetos antes e após a ordenha
- ▶ Verificar o funcionamento do equipamento antes de usar
- ▶ Monitorar de forma precisa o tempo em que as teteiras serão utilizadas em cada animal
- ▶ Higienizar também o equipamento após o uso

CONSEQUÊNCIAS DA SOBREORDENHA

- ▶ Lesões detectadas em três semanas de falha sobreordenha
- ▶ Aumento da contagem de células somáticas (CCS)
- ▶ Aumento da predisposição à mastite
- ▶ Diminuição da produção de leite



Tecnologia em
alimentação animal

FLUCK
Junior

Amidog
ADULTO

FLUCK
ADULTO

POLAR
Cães Adultos

Gohan
Alimento Para Cães

MINGO
ADULTO

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



COOPERADO DO MÊS

Um homem e seu rebanho

Aos 13 anos, o menino Ednei Benedito de Oliveira Braz juntou dinheiro. Cada quantia ganha se uniu às outras já armazenadas. Quando conseguiu o necessário, deu o que veio a ser o seu primeiro passo no mundo da produção leiteira: comprou duas vacas. E não parou mais.



Atualmente, com 33 anos, ele cuida do Sítio São Roque, localizado no distrito Rio Branco, em Paraibuna. Lá, ele mora com a mãe, a esposa e o sobrinho, que ajuda nas atividades. A relação de Ednei com a Cooper vem de família: o avô Augusto de Oliveira foi cooperado, bem como o pai de Ednei, Benedito Braz. “Ele passou a propriedade para mim há 12 anos, quando comecei a fornecer leite para a Cooperativa como associado”, comenta.

Quando assumiu o negócio, a produção girava em torno de 30 litros por dia. Hoje, ela alcança em média 300 litros diários. Além de se dedicar à pecuária leiteira, há oito anos Ednei trabalha com gado de corte.



“Para muitos, a vida no campo é sofrimento, mas, para mim, não”, declara Ednei. O cooperado também relata o que sente em relação ao leite que retira todos os dias. “Você saber que o seu produto se espalha por São José dos Campos e pelo Vale do Paraíba é satisfatório”, finaliza o hoje dono de um rebanho.

FICHA DO PRODUTOR

Cooperado:
Ednei Benedito de Oliveira Braz

Propriedade:
Sítio São Roque

Tamanho:
5 alqueires

Rebanho:
17 vacas em produção

Produto:
Leite resfriado

Produção média atual:
300 litros por dia

Cheirinho de novidade no ar



Há cinco meses sob nova direção, a panificadora Nossa Senhora Aparecida, localizada no Jardim Valparaíba, em São José dos Campos, já é sinônimo de qualidade e de gente feliz. Todos os seis colaboradores, ao lado dos proprietários Daiane Prado Ayres de Carvalho e William Ayres Carvalho, começam o dia à espera de seus fregueses com produtos frescos e deliciosos.

São diversos pães, doces, salgados e bolos, tudo preparado com carinho pela equipe, que atende os clientes com muita dedicação e cuidado. A Cooper é parceira importante na nova empreitada e, na avaliação de Daiane, a relação comercial não poderia ser melhor. “Quando assumimos a padaria, há quase seis meses, tínhamos outros fornecedores, mas fomos estreitando nosso relacionamento com a Cooperativa e,

dada a saída muito grande dos produtos Cooper, optamos por firmar parceria exclusiva com a marca”, comenta.

A proprietária destaca a fidelidade de seus clientes à Cooperativa. “Todos os dias, a saída dos produtos Cooper é imensa. Nosso carro-chefe é o leite, mas para se ter uma ideia da importância da marca para os nossos consumidores, temos um cliente em especial que vem à procura da Lac Mix de morango e, quando não a encontra, por qualquer motivo, não leva nenhuma outra. Sempre exige a qualidade Cooper em seu dia a dia.”

A panificadora Nossa Senhora Aparecida aceita encomendas de doces e pães especiais, e novidades vêm por aí: “Além de todo o serviço que prestamos, aos finais de semana, começaremos com a venda de açaí, frango assado, lanches na chapa e outras opções para nossos fregueses”, conclui Daiane.



Padaria Nossa Senhora Aparecida

Rua das Telefonistas, nº 250 – Jardim Valparaíba – São José dos Campos

Telefone: (12) 3028-6220

Funcionamento: Todos os dias, das 6h às 22h

Serviços: padaria, encomendas de pães, bolos especiais, salgados e lanchonete

TIPLER
Pneu Bahia

Pneu Bahia
Tradição em Recapagem de Pneus

- Recauchutagem de pneus;
- Serviços de borracharia;
- Pneus de carga, agrícola, utilitários e vans;

Rua: Bacabal, 190 - Pq Industrial - SJCampos (12) 3935-2244

RECEITA

Pão de Queijo com Minas Frescal Cooper

Ingredientes

- 500g de polvilho azedo
- ½ copo de água morna
- ½ copo de Leite Pasteurizado Desnatado – Cooper Light
- ¼ de xícara (chá) de óleo vegetal (mais um pouco para untar a assadeira)
- 1 colher (café) de sal
- 2 ovos
- 250g de Queijo Minas Frescal Cooper amassado ou ralado
- 250g de Queijo Minas Frescal Cooper em fatias finas

Modo de preparo

Em uma tigela, coloque o polvilho e a água morna. Reserve. Em uma panela, ferva o leite, o óleo e o sal. Junte a mistura aquecida ao polvilho, mexendo até obter uma massa homogênea. Junte os ovos e o Queijo Minas Frescal Cooper e misture bem. Deixe a massa esfriar e faça pequenas bolinhas. Unte uma assadeira com óleo e coloque as bolinhas. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos, até que os pães de queijo estejam assados e levemente dourados. Com uma faca, abra os pães de queijo e coloque 1 fatia fina de Queijo Minas Frescal Cooper em cada um deles. Feche como um sanduíche e sirva.

ANIVERSARIANTES



COOPERADOS

Setembro (2ª quinzena) Dia 19: Maria Aparecida Pavret do Amaral. Dia 22: José Galvão de Carvalho. Dia 23: Benedito Vieira Pereira. Dia 25: Evélio Santos Sanchez. Dia 26: Reinaldo José Gerasi Cabral. Dia 27: Franco Ottavio Vironda Gambin e José Camargo de Castilho

Outubro (1ª quinzena) Dia 1º: Valdinei Coelho Ribeiro. Dia 8: José Francisco de Carvalho. Dia 11: Victor Vieira Vilela

FUNCIONÁRIOS

Setembro (2ª quinzena) Dia 17: José Osvaldo de Faria. Dia 19: Antonio Gonçalves da Silva e José Anchieta Gonzaga. Dia 20: Edivaldo Ferreira Villas Boas. Dia 21: Camila Aparecida Quirino Saraiva. Dia 22: Maria da Conceição Abrão da Rosa. Dia 23: Vera Regina Soares. Dia 24: Manoel Diego Santana e Moacir Pedro Campos Silva. Dia 25: Aparecida de Fátima Nunes. Dia 26: Caio César Ferreira. Dia 28: Robson Wesley de Moraes Ramos e Vanderlei Batista. Dia 29: Cinthia Yuka Kanzawa. Dia 30: Denis Mendes Maximiano

Outubro (1ª quinzena) Dia 1º: Miguel Nogueira Ferraz e Rodolfo Ferreira dos Santos. Dia 2: Alexandre Lopes Henriques e Maria Gilzeuda Narciso. Dia 3: Edson Donizette Moreira Pedro. Dia 4: Delma Santos Ferreira da Silva. Dia 6: Vanderlei César Mesquita Junior. Dia 10: Jean Francisco Barros Pereira. Dia 13: Rafael Eloi da Silva.

ZACTRAN



- Rapidez e potência na prevenção e tratamento da DRB (Doença Respiratória Bovina) em bezerras de leite.
- Antibiótico à base de Gamitromicina.
- Absorvido rapidamente nos pulmões: melhora clínica em 24 horas.
- Duração prolongada.



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

JULHO 2016

LEITE B	Produtor		Litros/ Mês
1°	Airton Marson Junior - Caçapava	122.825	
2°	Hissachi Takehara - Jacareí	78.657	
3°	Benedito Vieira Pereira - São José dos Campos	68.216	
4°	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	46.289	
5°	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	43.980	
6°	Mario Moreira - São José dos Campos	36.288	
7°	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	35.850	
8°	Alexandre Racz - Caçapava	33.110	
9°	Eduardo Mendes - Natividade da Serra	30.844	
10°	Nicanor de Camargo Neves Neto - Paraibuna	24.328	
11°	José Albano dos Santos - Jambeiro	20.505	
12°	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	19.755	
13°	Antonio Carlos Nahime - Caçapava	18.568	
14°	Rogério Miguel - Santa Branca	18.178	
15°	José Rubens Alves - São José dos Campos	17.349	
16°	João Batista de Oliveira - Paraibuna	16.800	
17°	Adhemar José Galvão Cesar - Jambeiro	16.723	
18°	José Marcos Intrieri - Jambeiro	16.690	
19°	Cesar Fernandes - Igaratá	16.273	
20°	Maurício Neves de Oliveira - Paraibuna	14.650	
21°	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	14.052	
22°	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	13.593	
23°	Renato Traballi Veneziani - São José dos Campos	13.356	
24°	Afonso Antonio Batista Junior - São José dos Campos	12.024	
25°	Rafael Everton dos Santos Intrieri - Jambeiro	11.781	
26°	Angel Guillem Moliner - Jacareí	10.712	
27°	Ivan Giovanelli - Caçapava	10.076	
28°	José Carlos Garcia - Jambeiro	9.868	
29°	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	9.333	
30°	José Paulo de Souza - Igaratá	8.794	

LEITE RESFRIADO	Produtor		Litros/ Mês
1°	Ivo Bonassi Junior - Brazópolis	18.931	
2°	Adilero Fonseca Miranda - Caçapava	16.242	
3°	Maria Tereza Corrá - São José dos Campos	15.268	
4°	Geraldo José Peretta - Caçapava	12.493	
5°	José Benedito dos Santos - Paraibuna	12.018	
6°	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	11.752	
7°	Decio F Mascarenhas - Espólio - São José dos Campos	11.198	
8°	Paulo Roberto Pereira da Silva - São José dos Campos	11.138	
9°	Antonio de Paula Ferreira Neto - São José dos Campos	9.697	
10°	Antonio Otavio de Faria - Natividade da Serra	9.336	
11°	José Galvão de Carvalho - São José dos Campos	7.308	
12°	Brasilina Barbara de Oliveira - Caraguatatuba	7.046	
13°	Luiz Antonio Bastos Junior - Jacareí	5.798	
14°	Plauto José Ferreira Diniz - Caçapava	5.513	
15°	Carlos Eduardo de Souza - São José dos Campos	5.408	
16°	Ozias Soares Faria - Paraibuna	5.267	
17°	Fabio Jose da Silveira Gonçalves - Jacareí	5.194	
18°	Ednei Benedito de Oliveira Braz - Natividade da Serra	4.939	
19°	Mauro Andrade da Silva - São Sebastião	4.439	
20°	João das Mercês Almeida - São José dos Campos	4.203	
21°	Benedito Sebastião de Sousa - São José dos Campos	4.132	
22°	Coop Esc Al Ete Con José Bento - Jacareí	4.122	
23°	Jorge de Paula Ribeiro - Jambeiro	4.113	
24°	Sebastião Rosa dos Santos - São José dos Campos	4.006	
25°	Orlando José Scarenzi - São José dos Campos	3.921	
26°	Mauro Donizette Leite - Caraguatatuba	3.918	
27°	Luiz Antonio Alves Cesar - Paraibuna	3.655	
28°	Ida Maria Monteiro Cerqueira - Monteiro Lobato	3.445	
29°	Reinaldo José Gerasi Cabral - Paraibuna	3.311	
30°	Antonio Eugenio Rodrigues da Silva - Redenção da Serra	3.265	

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 AT Diesel	R\$ 152.700,00	R\$ 2.967,34	Fit LX-MT	R\$ 62.100,00	R\$ 1.190,49
S10 CD LT 2.8 Diesel	R\$ 127.290,00	R\$ 2.440,21	Strada Working 1.4	R\$ 55.450,00	R\$ 1.063,00
L200 Triton GLX Diesel	R\$ 111.990,00	R\$ 2.146,90	Saveiro 1.6	R\$ 53.590,00	R\$ 1.027,35
ASX MT	R\$ 97.990,00	R\$ 1.878,52	Onix LT	R\$ 44.350,00	R\$ 850,21
Cruze LT 1.4 Turbo	R\$ 89.990,00	R\$ 1.725,15	Palio 1.0 Attractive	R\$ 42.410,00	R\$ 813,02
Civic LXS-MT	R\$ 75.700,00	R\$ 1.451,21	Gol 1.6	R\$ 41.250,00	R\$ 790,78
Focus S 1.6	R\$ 72.490,00	R\$ 1.389,67	UP! 1.0 Take	R\$ 36.290,00	R\$ 695,70
Corolla GLI	R\$ 69.690,00	R\$ 1.335,99	Mobi Easy 1.0	R\$ 32.310,00	R\$ 619,40
Fit LX-CVT	R\$ 67.600,00	R\$ 1.295,93	Palio Fire 1.0 2P	R\$ 29.540,00	R\$ 566,30

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

Cinto de Segurança salva vidas.



VINAC consórcios

