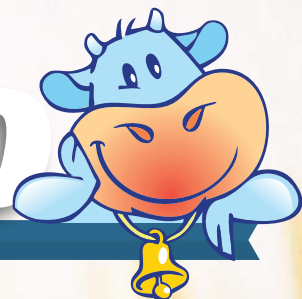


cooperando

Ano XXXVIII | nº 444
Fevereiro/2018

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

O requeijão que É REQUEIJÃO!

Ele é muito saboroso, tem consistência inconfundível e
ainda é rico em proteínas

Precisamos nos preparar para vencer em 2018



Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente

Estamos em fevereiro, e o início deste ano apresenta as mesmas características do segundo semestre do ano passado, com destaque para a queda substancial nos preços do leite e dos produtos lácteos. Além disso, os produtores ainda enfrentam outra dificuldade: o período das águas está atrasado, e as chuvas chegaram nos últimos momentos para o plantio daquilo que alimentará o rebanho no próximo inverno. Nesta época, é comum registrarmos também queda na produção, mas o produtor está bastante acostumado a todas essas condições.

Esperamos que, a partir de agora, o quadro comece a mudar de maneira favorável. O fim das férias escolares e o consequente aumento do consumo de leite devem contribuir para que o nosso produto seja mais procurado e valorizado. Não podemos esquecer que, independentemente desses fatores, é hora de os produtores se prepararem para chegar ao mês de abril em condições de formar uma boa cota de produção. O período de formação vai de abril a julho, e o bom desempenho nesses quatro meses garantirá melhor remuneração ao longo do ano.

A Cooper procura sempre fazer a sua parte para estar à frente dos concorrentes, especialmente no que diz respeito à remuneração ao produtor. Para isso, exige que a matéria-prima seja de excelente qualidade. Só assim é possível concorrer em melhores condições no mercado.

Para a nossa Cooperativa, o carro-chefe é o leite pasteurizado, mas temos imenso orgulho em dizer que nossos derivados lácteos são também muito procurados. O requeijão Cooper, por exemplo, que é destaque nesta edição da Cooperando, é um produto diferenciado da concorrência. Ele é feito estritamente do creme do leite, enquanto outras marcas sequer utilizam leite na preparação: produzem um creme à base de amido, sem as mesmas condições nutricionais que oferecemos, mas ocupam a mesma gôndola que nós. O trabalho de marketing da Cooper visa, justamente, informar ao consumidor que o requeijão Cooper é o verdadeiro requeijão.

A expectativa para 2018 é muito grande, embora saibamos que será um ano de acontecimentos importantes, como a Copa do Mundo e as eleições presidenciais no Brasil. Nosso desejo é de que seja um ano de recuperação, especialmente, da economia agropecuária.

Nós, produtores de leite, estamos esperançosos. Temos certeza de que aqueles que superarem as dificuldades colherão os merecidos frutos.

8º Leilão Cooper

O período de formação de cotas está se aproximando e, como de costume, a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos dará aos produtores uma excelente chance para melhoria do plantel. A empresa realizará a 8ª edição do Leilão Cooper, oportunidade para se fazer bons negócios e para o conagração dos pecuaristas da região.

Fique ligado: como já é tradição, o pregão acontecerá na Fábrica de Rações Cooper (Av. Constandia da Cunha Paiva, 1.000 – Jardim Santa Inês II), em São José. A revista Cooperando trará, nas próximas edições, mais informações sobre o evento.

Assembleia Geral

Atenção, associados! A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos realizará, em março, a Assembleia Geral Ordinária. A participação de todos é muito importante! Sua presença será fundamental para a boa realização dos trabalhos. Mais informações serão publicadas na próxima edição da Cooperando.

PIADA

Chegou a nossa hora

Dois amigos estavam de olho em um abacateiro que havia dentro do cemitério. Resolvem pular o muro e roubar alguns abacates. Ao pularem o muro, a árvore balança e dois frutos caem do lado de fora do cemitério. Do lado de dentro, eles começam a dividir as frutas.

– Um pra mim, outro pra você.

Um bêbado, que passava do lado de fora, escuta a conversa e corre para a igreja para avisar ao padre.

– Padre, corre lá no cemitério que Deus e o capeta estão dividindo as almas.

O padre duvida, mas vai checar a situação. Lá chegando, escuta a mesma conversa e fica perplexo.

Acabada a divisão, os amigos combinam:

– Pronto, agora só faltam aqueles dois lá fora.

O padre grita para o bêbado:

– Corre, desgraça, que chegou a nossa hora!



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: 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 Moraes • Jornalista Responsável: Wagner Marques (MTB 29099) • Textos: Nathália Oliveira, Moisés Rosa e Wagner Marques. • Revisão de Textos: Jacqueline Barros • 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.

Gado poderá ter alimentação mais digerível

A New Phytologist, revista internacional sobre pesquisas relacionadas à ciência das plantas, publicou, no início de janeiro, uma importante descoberta de pesquisadores do Brasil, Reino Unido e Estados Unidos. Eles identificaram um gene envolvido na dureza das paredes celulares de vegetais que, uma vez eliminado, resulta em aumento de 60% na liberação de açúcares.

Na prática, isso permitirá o desenvolvimento de gramíneas mais digeríveis, com maior valor nutricional para os animais ruminantes, e representará também um grande avanço na produção de etanol de segunda geração. O combustível é feito a partir da biomassa vegetal, componente que apresenta considerável poder calorífico. A maior parte dessa energia está nas robustas paredes celulares que ajudaram as gramíneas forrageiras a sobreviverem por mais de 60 milhões de anos. Acontece que é exatamente essa robustez que dificulta a digestão no rúmen de bovinos e ovinos e se torna um obstáculo para a produção de etanol nas biorrefinarias.

Os pesquisadores afirmam que o impacto do estudo tem potencial no mundo inteiro, uma vez que todos os países utilizam pastagens para alimentar seus animais e inúmeras empresas usam a matéria-prima na produção de combustível.

Para se ter uma noção do que o trabalho significa, no Brasil, o potencial de mercado foi avaliado em R\$ 1,3 bilhão para biocombustíveis e R\$ 61 milhões para alimentação dos animais.

Leite e derivados contribuem para a saúde dos idosos

Você sabia que alguns alimentos são fundamentais e não podem faltar na mesa dos idosos? Frutas, legumes, leite e derivados, carne vermelha, farelo de aveia e peixes são indispensáveis e contribuem para uma vida saudável, de acordo com os nutricionistas.

Dentre esses alimentos, o leite e os derivados lácteos, além de terem excelentes valores nutricionais, são os mais ricos em cálcio. Eles fortalecem e contribuem para a saúde geral dos ossos, ajudam a controlar a pressão arterial e auxiliam o funcionamento do sistema cardíaco. A indicação dos nutricionistas é de que se consumam iogurtes, queijo minas e leite preferencialmente no café da manhã ou da tarde e nos lanches.

Muito queijo para ter muita saúde

Que queijo é delicioso, todo mundo sabe. Agora, você sabia que ele ajuda a ter uma vida mais saudável? De acordo com uma pesquisa da University College Dublin, da Irlanda, as pessoas que comem queijo têm taxas de colesterol e pressão arterial mais baixas do que quem não come o alimento. O estudo pesquisou os efeitos do laticínio e outros derivados do leite (iogurte e manteiga) em 1.500 pessoas, consumidoras e não consumidoras do produto, entre 15 e 90 anos.

Além disso, quem consome bastante produtos lácteos apresenta menores índices de massa corporal e de gordura no corpo. O estudo fortalece as pesquisas de diversos estudos que afirmam que a gordura saturada encontrada no queijo não aumenta o colesterol em razão da combinação de nutrientes existentes nesse 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 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 - Tapanhão - Jambéiro

ESPECIAL

Um requeijão de verdade

O Requeijão Cremoso Cooper é feito de matéria-prima fresca e sob o mais rígido controle de qualidade

Ele é saboroso, tem consistência incomparável e é presença certa na mesa dos consumidores mais exigentes. O Requeijão Cremoso da Cooper é diferente e uma excelente pedida no verão ou no inverno, no lanchinho das crianças ou no café da manhã e ainda dá um toque especial nos pratos mais saborosos. Para entender o motivo de ser um produto tão apreciado, a revista Cooperando foi atrás de algumas respostas que explicam por que ele é tão especial.

Qual é o principal diferencial do Requeijão Cremoso Cooper?

Ele é produzido sem adição de amido, recurso bastante utilizado pelos produtos concorrentes. Com sabor único, sua produção é feita de massa coalhada e é essa composição que o torna especial. Sua consistência também é bem diferente dos demais. Enquanto os produtos da concorrência têm um aspecto aguado, o Requeijão Cremoso Cooper tem sabor e aspecto inconfundíveis.



REQUEIJÃO CREMOSO COOPER

O produto é saboroso, rico em proteínas e pode ser considerado um tipo de queijo fundido cremoso. Ele é produzido a partir de massa fresca resultante da massa coalhada.



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



Em que época do ano ele é mais consumido?

Em todas: quando a temperatura está mais baixa e nos dias de calor. Ele pode ser consumido no pãozinho, na bolacha, durante o café da manhã, à tarde ou ainda no almoço e no jantar nas mais variadas receitas. Além de todas as suas qualidades, é um alimento versátil. O sabor inconfundível agrada desde as crianças até jovens e adultos.

Com ele é produzido?

Feito à base de leite pasteurizado, o processo de fabricação do Requeijão Cremoso Cooper tem início quando o leite é encaminhado para um tanque de processamento. Sob constante agitação, ele é aquecido e recebe o fermento láctico. Nesse momento, tem início a chamada pré-maturação, etapa que provoca a reação do fermento com o leite. A partir daí, é adicionado o coalho, sempre sob constante agitação, para que aconteça a coagulação e a formação da coalhada. Ele então é cortado para que o soro saia da massa.

Ocorre uma segunda etapa de aquecimento para que a massa fique firme, é feita a prensagem e aguarda-se o tempo de fermentação.

O produto passa de três a cinco dias em armazenamento refrigerado e, após esse período, os ingredientes e a massa coalhada são colocados na máquina de processo do requeijão.

O ponto do requeijão é então verificado para ser envasado em potes de 200 gramas, selados e datados. Eles passam por um resfriamento e são armazenados em câmara fria até serem encaminhados ao ponto de venda.

Como é o controle de qualidade e qual a validade do produto?

As embalagens são pesadas durante todo o processo de envase e, para cada lote fabricado, são coletadas amostras para análises físico-químicas e microbiológicas exigidas pelo Ministério da Agricultura.

A validade do Requeijão Cremoso Cooper é de 45 dias, menor do que outros produtos disponíveis no mercado. Isso por uma boa razão: seu preparo envolve produtos mais frescos (leite e creme de leite pasteurizados). Entretanto, já está em estudo uma forma para ampliar sua vida de prateleira. Apesar disso, é importante lembrar que nunca houve problema algum com vencimento, e o Requeijão Cremoso Cooper é um campeão em vendas.



**Tecnologia em
alimentação animal**

FLOCK
Junior

Amidog
ADULTO

FLOCK
ADULTO

POLAR
Cães Adultos

Gohan
Alimento Para Cães

MING
Alimento Para Cães

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

As soluções indispensáveis
para seu rebanho leiteiro.



UCBVET
Saúde Animal



O verão está aí! Cuide bem do seu tesouro

Por Geraldo Nogueira Mancilha,
médico-veterinário da Cooper

Muito se fala sobre as bezerras serem o futuro de uma propriedade leiteira, pois elas são as futuras matrizes e o elo principal na produção. Mas ainda existe o pensamento em custos, o quanto cada uma delas demanda de investimento, a fim de que no futuro, quando parirem, tudo isso seja revertido em leite e, portanto, renda para a propriedade. Essa inversão de conceito faz com que, erroneamente, muitos proprietários demandem pouca atenção a esses animais, na tentativa, por vezes frustrada, de reduzir custos.

A verdade é que a bezerra de hoje se transformará na vaca produtiva de amanhã. Assim, só com essa informação em mãos, teremos de fato a noção de como cuidar do nosso tesouro. A doce ilusão de reduzir custos, no final das contas, se colocada na ponta do lápis, só gerará inúmeros prejuízos, tanto de custeio de infinitos tratamentos que, por vezes, não têm o efeito desejado, como no fato dessa enfermidade custar caro para o desenvolvimento desse animal. Ou seja, de nada importa a genética ser alta, com sêmen sexado do melhor reprodutor, se a bezerra não desfrutar de manejo adequado no período de desenvolvimento, no qual ela irá expressar sua genética e seu maior potencial. Na pior das hipóteses, muitas dessas bezerras podem chegar ao extremo e o proprietário perder esse animal. Agora lhe pergunto: qual o custo disso tudo?

A pirâmide do desenvolvimento envolve três pilares: genética, nutrição e sanidade. A sanidade é o ponto-chave

para o máximo desenvolvimento e, por mais importante que seja o colostro, a prevenção começa antes de a bezerra nascer. A influência do período pré-parto é maior do que imaginamos. Nessa fase, ainda no útero da mãe, enquanto ela está produzindo o colostro e se preparando para o parto, a bezerra e sua imunidade estão sendo formadas. Portanto, um ambiente higiênico e um local tranquilo para a vaca, com o mínimo de estresse, é sem dúvidas uma prioridade, além, é claro, da vacinação no período de gestação avançada, que acaba sendo uma importante estratégia, não apenas para a prevenção de doenças em vacas durante o período seco e a lactação seguinte, mas também para aumentar as concentrações de anticorpos específicos nos bezerros por meio da transferência passiva (colostro).

Para a obtenção de bezerras saudáveis, os aspectos mais importantes e críticos estão relacionados às instalações onde elas serão acolhidas (maternidade e bezerreiro), ao fornecimento do colostro (qualidade e quantidade no tempo mais rápido possível), à cura do

umbigo (procedimento relativamente simples, mas muitas vezes negligenciado), ao fornecimento de dieta líquida e sólida (qualidade e quantidade), ao desenvolvimento do rúmen e à integração do manejo e do ambiente, além dos desafios enfrentados no verão. Qualquer sistema de criação de bezerras deve ter como preocupação fundamental a higiene, a limpeza diária e a manutenção do ambiente seco e bem ventilado, condições imprescindíveis. Utensílios, como mamadeiras e baldes para aleitamento, necessitam ser cuidadosamente lava-

dos, já que o leite é um ótimo meio de cultura e, portanto, esses objetos estarão sempre sujeitos a carrear grande número de microrganismos possivelmente patogênicos (capazes de causar doenças).

Sabemos que cuidar de um tesouro não é fácil: temos que lapidá-lo. É um manejo complexo, que requer inúmeros cuidados, ao qual, no entanto, o produtor deve se lembrar sempre de dar o devido valor, tanto financeiro como de uma vida. Afinal, permanecer ou não com esse tesouro é dever que estará sempre em suas mãos.

Cuidados principais

- Vacinação no período gestacional (procure o médico-veterinário)
- Manejo das instalações (maternidade/bezerreiro)
- Colostro (qualidade, quantidade e o mais rápido possível)
- Cura do umbigo (imprescindível)
- Dieta líquida e sólida (qualidade e quantidade adequada)
- Integração do manejo e do ambiente

SISTEMA DE SANIDADE E PRODUÇÃO DE LEITE LIMPO ROSSAM

Gaste menos para solucionar os velhos problemas de parasitas com **maior eficácia que o meio convencional**. O sistema de sanidade e produção de leite limpo Rossam é natural, portanto não contamina o gado leiteiro com produtos químicos.

É a grande oportunidade que o produtor de leite esperava, sobretudo para o leite destinado a pasteurização. **E o produtor ganha duas vezes, porque o mesmo resultado também ocorre com outros animais!**

Agente uma visita técnica sem qualquer custo!

✉ E-mail: rossam@rossam.com.br

☎ Tel: 19 3896 2567


rossam
NUTRIÇÃO E SERVIÇOS

COOPERADO DO MÊS

Conselho de pai

Em tradição que teve início há mais de 70 anos, a família Intrieri leva a Cooper de geração em geração

“Nunca saiam da Cooperativa. Quero que vocês, a família, continuem lá”. Esse conselho que dona Maria Cezira dos Santos Intrieri recebeu de seu pai, o Senhor dos Santos, como era mais conhecido, a acompanha há mais de 70 anos. A propriedade familiar, que fica próxima à Rodovia dos Tamoios, foi adquirida pelo avô de dona Cezira e hoje é mantida pelo neto Rafael Intrieri, com produção de leite sempre em parceria com a Cooper.

“Eu quero que a família continue na Cooper. É uma tradição. Vem desde os meus avós e também do meu pai, que esteve com o seu Jorge Vieira, o João Carioca e o doutor Donato, quando a Cooperativa ainda era na estação de Santana”, complementa a matriarca.

Juntos desde os primórdios da entidade, dona Cezira carrega a tradição e,



assim que se casou com Carlos Intrieri, em 1948, fez questão de inscrevê-lo na Cooper, depois os filhos José Marcos e José Carlos e, mais recentemente, a nova geração com o neto. “A relação que a gente tem com a Cooper é sem comparação. É 100%. Toda a nossa produção é enviada para eles. E não existe a possibilidade de a família sair da Cooperativa”, afirma Rafael.

O tempo de cooperados também acompanha os anos de casamento. No dia 05 de fevereiro, dona Cezira e seu Carlos comemoram as bodas de vinho e completam 70 anos juntos. Em uma festa com os mais próximos, a família irá comemorar essa união, que teve início em uma pracinha, na cidade de Jacareí. Com o passar dos anos, o relacionamento rendeu vários frutos e conquistas. Hoje, o senhor de 96 anos e a senhora de 86 querem passar para as bisnetas, Manoela e Julia, a tradição e o cuidado com o campo.

De geração em geração, a Cooper sempre será também um integrante dessa grande família.

FICHA DO PRODUTOR

Cooperados:

Carlos Intrieri e Rafael Everton dos Santos Intrieri

Propriedade:

Sítio dos Intrieri, localizado no bairro do Canaã, em Jambeiro

Rebanho:

40 vacas em lactação

Produção média atual:

450 litros





REVENDEDOR

Exclusividade que só traz sucesso



Localizada na Zona Sul de São José dos Campos, perto da área industrial do município, a Padaria De Ville está em um ponto privilegiado na Rua Itabaiana. Próximo de grandes empresas como Embraer ELEC e Gerdau, o local tem um grande público interessado nos pães fresquinhos e nos produtos de qualidade. Por ali, passam, todos os dias, clientes fiéis e também pessoas de São Paulo que estão a negócios em São José.

Parte desse excelente resultado se deve à parceria da De Ville com a Cooper! Leite e derivados lácteos comercializados no estabelecimento são 100% da Cooperativa e essa exclusividade é puro sucesso. “Não tem outra marca na padaria. Em questão de laticínios, é só Cooper. Aqui não faltam os produtos dessa parceria”, afirma Andréia Cristina Pereira de Matos, responsável pela administração do local e filha do proprietário Joaquim Ferreira de Matos.

O leite Cooper, carro-chefe na venda de laticínios, também é ingrediente na produção de pães, bolos e doces no local,

assim como outros derivados da marca. Até mesmo o tradicional pão francês, um dos campeões de venda na De Ville, leva em sua receita itens fabricados pela Cooperativa, bem como o pão de batata, o bolo de cenoura, entre outros quitutes da padaria.

“A relação com a Cooper é 10, para não falar que é 11”, destaca Andréia, que só tem perspectiva de ainda mais sucesso para esse excelente relacionamento.



Desenvolvimento

Hoje, a equipe da Padaria De Ville é de 30 pessoas, e a expectativa é de crescimento para 2018. Andréia tem planos para expandir o serviço do estabelecimento e começar a servir também refeições completas para o almoço.

Padaria De Ville

Rua Itabaiana, nº 1050, Conjunto Residencial Trinta e Um de Março – São José dos Campos

Telefone: (12) 3637-1101

Funcionamento: todos os dias, das 5h10 à 22h

Serviços: pães, salgados, bolos e doces

RECEITA

Cheesecake de ricota com goiabada

Ingredientes

Massa

- 200g de biscoito maisena
- 100g de manteiga Cooper sem sal

Recheio

- 500g de ricota picada
- 80g de manteiga Cooper sem sal
- 250ml de leite integral Cooper quente
- 3 ovos
- 2 gemas
- 1 lata de leite condensado

Cobertura

- Geleia de goiaba

Modo de Preparo

- Triture os biscoitos, no processador ou liquidificador, e acrescente a manteiga, misturando até agregar. Forre a base de uma forma de fundo removível (24 cm), pressionando a massa para compactar. Leve ao forno médio pré-aquecido a 180°C por 10 minutos;
- No liquidificador, bata a ricota com a manteiga e o leite quente até formar um creme. Depois, adicione os ovos, as gemas e o leite condensado, batendo até que tudo esteja misturado;
- Coloque o creme de ricota por cima da massa de biscoitos e leve de volta ao forno por 1 hora ou até que o doce firme;
- Retire do forno e deixe esfriar. Leve à geladeira por 8 horas.
- Cubra a cheesecake com a geleia de goiaba.

ANIVERSARIANTES



COOPERADOS

Fevereiro (2ª quinzena)

- Dia 19:** César Fernandes.
Dia 22: Lázaro Vitor Vilela dos Reis.
Dia 23: Antonio Otávio de Faria.
Dia 24: Hissachi Takehara.
Dia 27: Regina Helena Mendes Mota e Rogério Miguel.

Março (1ª quinzena)

- Dia 6:** Igor Alfred Tschizik.
Dia 12: Ivan Giovanelli.

FUNCIONÁRIOS

Fevereiro (2ª quinzena)

- Dia 18:** Alexandre Correa de Moraes e Jaqueline Silva Santos.
Dia 19: Rossana Gisele de A. Silva.
Dia 24: Wellington Fernando S. Augusto.
Dia 25: Marcos Antonio da Silva.
Dia 27: Alexandre Aparecido Machado e Wellington Luis de Moura.
Dia 29: Renato Pinto, Mauro Brito Teixeira e Érica de Sousa Rosa.
Março (1ª quinzena)
Dia 7: Luiz Marcos Maia.
Dia 8: Bruna Maira Silva Pereira.
Dia 10: Leonardo Rodrigues da Silva.
Dia 11: João Pedro da Costa.
Dia 16: Denise Ribeiro Gomes

Soluções Boehringer Ingelheim no controle de mastites

As mastites podem ser causadas por fungos, algas e vírus; entretanto as mastites de origem bacteriana são as mais frequentes. A Boehringer Ingelheim Saúde Animal disponibiliza aos cooperados Cooper uma eficiente ferramenta no controle e prevenção das mastites.



Para o tratamento das mastites clínicas, recomendamos duas bisnagas de Ubrolixin® (novo produto à base de cefalexina e canamicina) associado a uma aplicação de Metacam® (anti-inflamatório a base de Meloxicam).



Para a prevenção das mastites por agentes ambientais, recomendamos duas aplicações de JVac® (vacina que previne as mastites) com uma dose na secagem e outra dose no pré-parto.



**Boehringer
Ingelheim**

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

DEZEMBRO 2017

LEITE TOP		Produtor	Litros/ Mês
	1º	Airton Marson Junior – Caçapava	122.695
	2º	Hissachi Takehara – Jacareí	90.400
	3º	Nicanor de Camargo Neves Neto – Paraibuna	80.761
	4º	Augusto Marques Magalhães – Caçapava	51.265
	5º	Benedito Vieira Pereira – São José dos Campos	50.969
	6º	Rodrigo Afonso Rossi – Caçapava	47.676
	7º	Luiz Alberto Duarte Loureiro – Taubaté	47.640
	8º	Alexandre Raczy – Caçapava	34.760
	9º	Igor Alfred Tschizik – Paraibuna	33.991
	10º	Mario Moreira – São José dos Campos	33.078
	11º	Antonio Carlos Nahime – Caçapava	30.863
	12º	Cicero de Toledo Piza Filho – Paraibuna	27.442
	13º	João Batista de Oliveira – Paraibuna	24.308
	14º	José Afonso Pereira – Jacareí	23.896
	15º	José Rubens Alves – São José dos Campos	22.892
	16º	Renato Trballi Veneziani – São José dos Campos	20.898
	17º	Mauricio Neves de Oliveira – Paraibuna	19.900
	18º	César Fernandes – Igaratá	18.205
	19º	Maria Tereza Corra – São José dos Campos	17.776
	20º	Eugênio Deliberato Filho – Mogi das Cruzes	16.071
	21º	José Marcos Intrieri – Jambeiro	15.180
	22º	Benedito Manoel da Silveira – Jacareí	15.111
	23º	Jose Albano dos Santos – Jambeiro	14.811
	24º	Angel Guillem Moliner – Jacareí	13.158
	25º	Ivan Giovanelli – Caçapava	12.127
	26º	Jose Carlos Garcia – Jambeiro	11.923
	27º	Rafael Everton dos Santos Intrieri – Jambeiro	11.786
	28º	Jandir Ferreira de Carvalho – São Jose dos Campos	11.471
	29º	Franco Ottávio Virona Gambin – Jambeiro	10.713
	30º	Laércio de Aquino – Monteiro Lobato	10.194

	Produtor	Litros/ Mês	LEITE RESFRIADO
1º	Ivo Bonassi Junior – Brazópolis	31.233	
2º	Alvimar Campos de Paula – Caçapava	25.561	
3º	Adilerson Fonseca Miranda – Caçapava	20.097	
4º	Geraldo José Peretta – Caçapava	16.806	
5º	José Benedito dos Santos – Paraibuna	14.481	
6º	Antonio de Paula Ferreira Neto – São José dos Campos	13.543	
7º	João Bosco da Silva – Paraibuna	10.754	
8º	Fábio José da Silveira Gonçalves – Jacareí	10.708	
9º	Antonio Otávio de Faria e outro – Natividade da Serra	10.275	
10º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas – São José dos Campos	10.272	
11º	Ednei Benedito de Oliveira Braz – Redenção da Serra	9.639	
12º	José Hernandes Pereira – São José dos Campos	9.371	
13º	Paulo Roberto Pereira da Silva – São José dos Campos	9.341	
14º	Carlos Eduardo de Souza – São José dos Campos	8.785	
15º	Pedro Luiz Dias – São José dos Campos	8.742	
16º	João Andrade Silva – Paraibuna	8.151	
17º	Luiz Antonio Bastos Junior – Jacareí	7.881	
18º	Mauro Andrade da Silva – São Sebastião	7.847	
19º	Brasilina Barbara de Oliveira – Caraguatatuba	6.626	
20º	Mauro Donizeti Leite – Caraguatatuba	6.579	
21º	Benedito Sebastião de Sousa – São José dos Campos	6.299	
22º	José Galvão de Carvalho – São José dos Campos	6.205	
23º	Messias Rangel Camargo – Paraibuna	6.059	
24º	José Francisco Rodrigues - espólio – Paraibuna	6.010	
25º	Marlene Marques Romano Neves - espólio – Paraibuna	5.434	
26º	Plauto José Ferreira Diniz – Caçapava	5.140	
27º	João das Mercês Almeida – São José dos Campos	5.039	
28º	Luiz Antonio Alves Cesar – Paraibuna	4.831	
29º	Sebastião Rosa dos Santos – São José dos Campos	4.828	
30º	Jorge de Paula Ribeiro – Jambeiro	4.615	

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

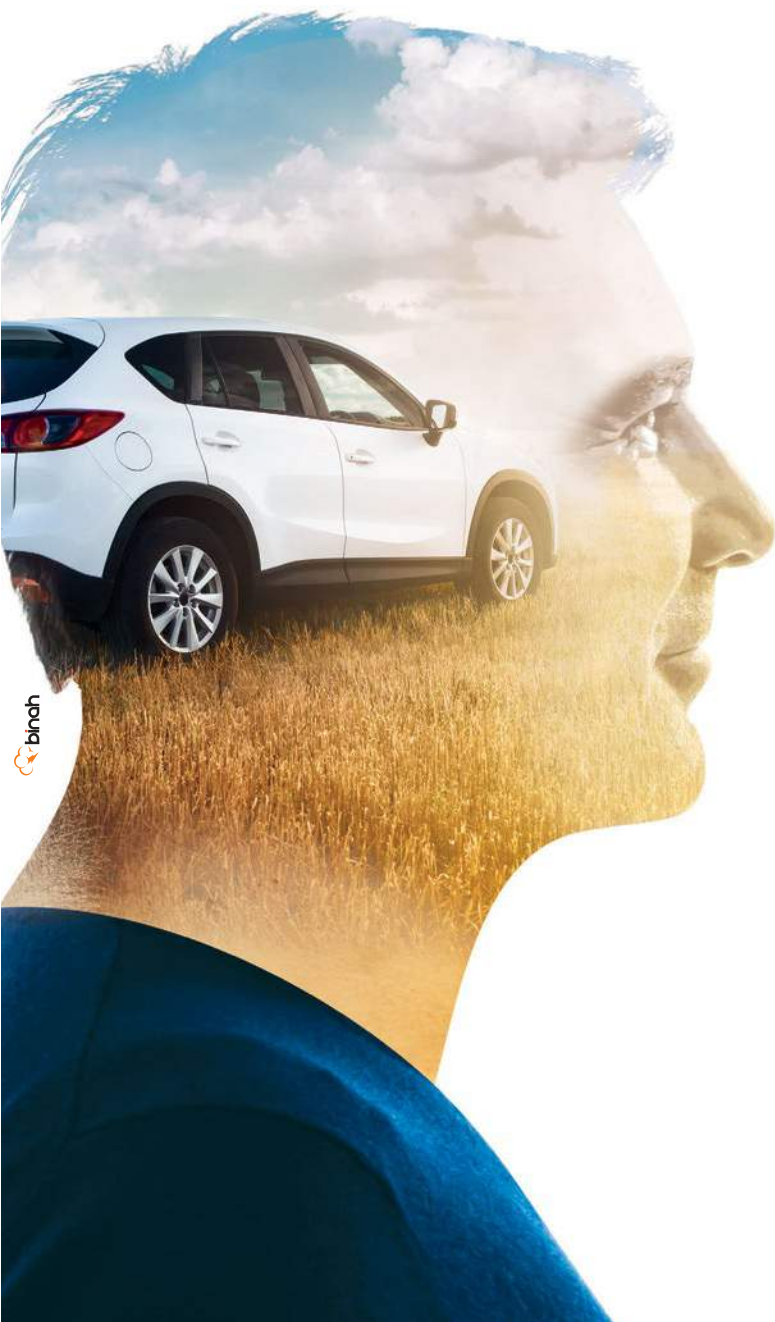
Madeira serrada sob encomenda



DURABILIDADE GARANTIDA

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

Realize Seus Sonhos!



GRUPO DE 60 MESES

VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO
KWID LIFE	R\$ 29.990,00	R\$ 574,92
MOBI EASY 1.0	R\$ 34.210,00	R\$ 655,82
UPI 1.0 TAKE	R\$ 37.990,00	R\$ 728,29
PALIO 1.0 ATTRACTIVE	R\$ 45.240,00	R\$ 867,27
ONIX LT	R\$ 47.950,00	R\$ 919,23
GOL TREND 1.6	R\$ 48.150,00	R\$ 923,06
SAVEIRO 1.6	R\$ 58.550,00	R\$ 1.122,43
STRADA WORKING 1.4	R\$ 61.390,00	R\$ 1.176,88
FIT LX-CVT	R\$ 70.100,00	R\$ 1.343,85
FOCUS S 1.6	R\$ 77.700,00	R\$ 1.489,55
CIVIC SPORT	R\$ 87.900,00	R\$ 1.685,09
COROLLA GLI AUT	R\$ 92.690,00	R\$ 1.776,91
CRUZE LT 1.4 TURBO	R\$ 93.990,00	R\$ 1.801,84
ASX MT	R\$ 99.990,00	R\$ 1.916,86
L200 TRITON GLX DIESEL	R\$ 114.990,00	R\$ 2.204,42
S10 LT 2.8 DIESEL	R\$ 147.590,00	R\$ 2.829,37
HILUX CD SR AT DIESEL	R\$ 161.990,00	R\$ 3.105,43

Tabela Fevereiro/18

Cinto de segurança salva vidas.

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

Av. Cassiano Ricardo, 441 - Jd. Aquarius - S.J.Campos

0800 770 7811 | www.vinac.com.br

[f/vinacconsorcios](https://www.facebook.com/vinacconsorcios) [@vinacoficial](https://www.instagram.com/vinacoficial)

