

cooperando

Ano XLI | nº 480
Fevereiro 2021

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Leite vivo!

O grande penalizado
pelo governo do
Estado de São Paulo

Chuvas, a taxaço e o custo de produção

O início do ano tem nos apresentado aspectos bons e ruins. Do lado bom, temos o período das águas com volume acentuado de chuvas. Isso proporciona aos produtores, além das melhores pastagens, boas condições para prepararem o alimento que o rebanho consumirá durante a entressafra, no ciclo da seca. Por outro lado, temos recebido notícias desagradáveis relacionadas à taxaço do leite pasteurizado. As medidas atingem diretamente os menores produtores de laticínios e, principalmente, os consumidores mais pobres. Não conseguimos entender ainda se o grande engano cometido pelo governo do Estado de São Paulo foi proposital ou por falta de informação.

O leite pasteurizado tem alimentado, por muitas décadas, a população mais carente. A prova disso está no fato de o produto ser o mais usado pelo próprio estado para distribuição social, via Programa Viva Leite. Ainda temos esperança de que os responsáveis se informem melhor e revejam essa atitude que certamente afetará a manutenção do pequeno produtor de leite na atividade.

É verdade que houve um aumento significativo nos preços da carne e do leite, mas isso aconteceu por outras razões. No caso da carne, os valores foram puxados especialmente pela elevação na exportação. Vale destacar que os cálculos para se chegar ao quanto se cobra pelos dois produtos são totalmente diferentes. O custo de produção do leite é maior e teve reajustes acentuados, principalmente em insumos como o milho e a soja, itens básicos para a produção leiteira. Ou seja, o preço ao consumidor é sempre muito afetado por isso.

Que o bom senso e a verdade prevaleçam ao nosso governante a fim de que tamanha injustiça seja desfeita. Continuamos com a esperança de que o fim da pandemia antecipe todos os prognósticos, afinal a crise tem prejudicado a maioria dos segmentos.

Reforço que, diante de todo esse cenário, vamos continuar trabalhando firmes para que nossa classe, sempre tão lutadora, supere mais esses grandes obstáculos.

Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente



Saudável, versátil e saboroso!

O Queijo Minas Frescal Cooper é produzido a partir de uma matéria-prima nobre: o leite pasteurizado. Com um sabor irresistível, característica marcante na linha de queijos da Cooperativa, ele tem textura padrão, apresenta uma massa bastante macia, além de ser saudável, pois não há adição de produtos químicos. Nas versões tradicional ou light (elaborada com leite desnatado, sem colesterol e com 65% menos calorias), está à disposição dos consumidores nas melhores padarias, comércios da região ou por meio do SDC (Serviço Domiciliar Cooper). A receita desta edição (pág. 10) é feita, entre outros ingredientes, com o Queijo Minas Frescal Cooper. Confira!



Tá doendo tudo!

O caipira foi ao médico, pois estava com dores por todo o corpo. Foi apertando com o dedo o braço, o antebraço, o peito, a barriga, as pernas e explicando onde doía.

— Dotô, tudo quanto é lugar dói. Aqui, aqui, ali, ali... — disse para o médico.

O médico então mandou fazer uma radiografia do corpo inteiro.

Com os exames em mãos, disse ao paciente:

— Aqui está o resultado. A ponta do seu dedo está quebrada.



Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

Diretor-presidente: Benedito Vieira Pereira • Diretor de Produção: Rodrigo Afonso Rossi
• Diretor Comercial: Eugênio Deliberato Filho • 1º Vogal: Igor Alfred Tschizik • 2º Vogal: João Carlos Alves • Sede: Rua Paraibuna, 295 – Centro – Tel. (12) 2139-2244 – 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 – WRM Content – Rua Raimundo Barbosa Nogueira, 450 – Palmeiras São José – São José dos Campos/SP – www.marques@gmail.com • Jornalista Responsável: Wagner Marques (MTB 29099) • Revisão de Textos: Jacqueline Carvalho • Fotos: arquivo Cooper e banco de imagens • Design editorial: Matheus Moura • Diagramação: Adriano Augusto dos Santos • Impressão: Vita Gráfica • 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.



Seu agronegócio
precisa de um parceiro
de verdade?

Sim,
Sicredi

**Soluções financeiras
e consultoria
especializada no
seu agronegócio.**

Conte com um parceiro que nasceu no campo e conhece a sua realidade. Seja qual for o tamanho ou o momento da produção, a gente tem as soluções financeiras ideais para sua lavoura e para sua vida também. Tudo com um atendimento comprometido com você e seu agronegócio.

Venha abrir uma conta com a gente.



Sicredi em São José dos Campos:

- 📍 Rua Paraibuna, 295 - Jardim São Dimas
- 📍 Av. Dr. Nelson D'Avila, 176 - Centro
- 📍 Av. Andromeda, 1170 - Jardim Satélite
- 📍 Rua Bacabal, 586 - Parque Industrial

- Conta Corrente
- Crédito Rural
- Seguros
- Poupança e muito mais

APAS lança manifesto contra aumento de ICMS

A Associação Paulista de Supermercados (APAS) publicou manifesto contra o aumento de impostos decretado pelo governo do Estado de São Paulo. Segundo a Associação, diferentemente do que havia anunciado, o estado aumentou a arrecadação tributária taxando o Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS) em alimentos comuns à mesa da população. Os decretos indicam que apenas parte dos produtos hortifrutigranjeiros continua com a isenção total de ICMS no Estado de São Paulo.

A APAS avalia que o reajuste de alíquotas, inevitavelmente, será repassado ao preço final de cada produto e incidirá frontalmente em custos extras para a população paulista, que convive, devido à pandemia, com um cenário assombroso de desemprego e dificuldade para colocar comida na mesa.

O Decreto nº 65.450 elevará a tributação dos queijos muçarela, prato e minas para 18%. Aqui vale ressaltar que a tributação do queijo era de 12% até 14 de janeiro. De 15 de janeiro até 1º de abril, passa a ser de 13,3% e, a

partir do dia 1º de abril, o imposto decretado pelo governo será de 18%.

Aumento no ICMS dos laticínios

- Leite cru ou pasteurizado: 4,14%
- Transporte intermunicipal de leite: 6,5%
- Queijo muçarela, prato e minas: 13,3%



MANIFESTO
APAS

Em defesa do consumidor e do emprego

Médicos-veterinários em plantão

O plantão dos médicos-veterinários da Cooper segue de acordo com a tabela abaixo. Verifique quando eles estarão disponíveis. As trocas devem ser comunicadas à Portaria por escrito, com antecedência, e as mudanças ficam a critério dos profissionais. A responsabilidade pelo plantão é de quem estiver na escala.

Fevereiro	
Plantonistas	Dias
André	6 e 7
Geraldo	13, 14 e 16
Fernando	20 e 21
Camilla	27 e 28

Março	
Plantonistas	Dias
Mauro	6 e 7
Robson	13 e 14
André	19, 20 e 21
Junior	27 e 28

Nome	Telefones
Mauro Costa e Silva Junior	(12) 99723-0734
Fernando José Peraçoli	(12) 99782-3489 (12) 3653-1550
Geraldo Nogueira Mancilha	(12) 99769-4848 (12) 99712-6056
André Alexandre Gagliotti	(12) 99703-0133
José Edvar Simões Junior	(12) 99611-8030
Camilla de Souza Vieira	(12) 99796-2728
Robson Nogueira de Oliveira	(12) 98237-1231

Crescimento do setor lácteo mundial



O Rabobank, instituição financeira holandesa que financia o setor de alimentos e o agronegócio há mais de 110 anos, publicou o Global Dairy Quarterly Q4 2020: To new beginnings, documento que traz entre outras informações a perspectiva global para o setor de lácteos. Ela é otimista, graças aos fortes preços das commodities, ao crescimento econômico previsto em muitas regiões e à melhoria do sentimento do consumidor.

O banco estima que o crescimento da produção global de leite deverá,

no entanto, ser moderado em 2021, se comparado aos dados do ano passado. A previsão é de cerca de 2,7 bilhões de litros de leite, em comparação com 4,5 bilhões de litros em 2020.

Globalmente, vários fatores deverão impactar positivamente o sentimento do consumidor nos principais mercados de lácteos este ano. As várias vacinas contra a Covid-19, menos incerteza política após a eleição nos EUA e previsão de crescimento econômico na maioria das regiões são alguns deles.

Colostro: a vida por um fio!

O primeiro leite salva!

Dra. Camilla de Souza Vieira

Desde que o mundo é mundo, o leite materno é um dos melhores alimentos, pois é essencial para a evolução e o desenvolvimento do ciclo natural dos mamíferos. Porém, em se tratando de bovinos, qual a sua origem e por que o famoso colostro é tão importante?

A vaca, em sua gestação, possui uma placenta de seis camadas, que chamamos de sindesmocorial. Na prática, isso significa uma barreira que não permite a passagem de anticorpos (defesa do organismo frente a doenças) da vaca para o feto durante a prenhez, um fator primordial para entendermos o real valor do colostro nessa história. Esse processo faz com que os bezerros sejam totalmente dependentes do colostro, pois é por meio dele que terão acesso a uma imunidade do tipo passiva (corpo não produz a defesa, mas a adquire), o que vai protegê-los até que seu organismo comece a produzir os próprios anticorpos (imunidade ativa).

O primeiro leite, além de fornecer componentes imunológicos, também é considerado a primeira fonte de nutrientes oferecida aos bezerros recém-nascidos. Em sua composição, temos proteínas, aminoácidos essenciais e não essenciais, ácidos graxos, lactose, vitaminas (caroteno, riboflavina, ácido fólico, vitaminas A, E e B12) e minerais (cálcio, magnésio, zinco, manganês, ferro, cobalto e selênio), que serão combustíveis (energia) para a termogênese (processo de gasto energético) e regulação da temperatura corporal. Além disso, o colostro possui uma série de fatores de crescimento importantes para que o neonato atinja o seu máximo desempenho e cresça saudável.

Após entendermos o porquê de o colostro ser tão importante, devemos saber como fazer esse manejo se tornar eficiente e sem falhas posteriores, mas para isso precisaremos de mais algumas informações pertinentes. A capacidade de o bezerro absorver os anticorpos é

limitada e existe um prazo para a absorção adequada, que ocorre nas primeiras 36 horas, sendo que o pico de absorção acontece entre 4 e 8 horas após o nascimento, ou seja, o neonato vai perdendo a capacidade de aproveitar beneficamente essa imunidade. É como se a célula intestinal na qual são absorvidos os anticorpos fosse o “porteiro” do organismo, delimitando o horário de entrada e permanência dessas substâncias. Assim, é essencial que o bezerro faça a ingestão do colostro o quanto antes. Outra função do colostro é ajudar na primeira descarga intestinal, isto é, ele ajuda a expelir as primeiras fezes (mecônio), que são amarelas, pegajosas e de difícil eliminação, portanto o colostro também possui essa função laxativa importante.

A partir do ponto máximo de absorção, o colostro ainda continua sendo um alimento muito rico e deve ser aproveitado pelo bezerro, mas vale lembrar que ele perde a importância como fonte de anticorpos (imunidade). Devemos observar também a qualidade e a quantidade desse colostro. Com relação à qualidade, já se sabe que vacas de primeira cria tendem a ter um colostro de menor qualidade (fraco na sua composição) e vacas mais maduras um colostro com qualidade melhor, mas isso pode ser avaliado pelas características visíveis do colostro (coloração, viscosidade) ou por aparelhos que permitam calcular a composição desse leite (colostrômetro, refratômetro). Em

se tratando da quantidade, sugere-se um mínimo de 2 litros de colostro duas vezes ao dia, ou 10% do peso do neonato.

Quando falamos em colostro, falamos em vida. Um bezerro que não ingere o colostro ou ingere o “leite normal” não irá sobreviver, pois como relatamos o colostro é completo e complexo, com substâncias essenciais à vida do neonato. Mas e se a minha vaca produzir um colostro de baixa qualidade e/ou em pouca quantidade? Uma solução muito praticada e viável é o banco de colostro: existem vacas que, ao parir, produzem um volume grande de colostro e com uma boa qualidade, sendo assim ele pode ser congelado (importante deixar uma parte de ar para não estourar). Quando houver a necessidade, é só fazer o descongelamento adequado (banho-maria, temperatura correta) e fornecer ao bezerro, sem maiores problemas. Tudo é uma questão de gerenciar os processos e organizar os manejos. Ainda existe a possibilidade de utilização do colostro em pó vendido por algumas empresas, porém o custo/benefício deve ser avaliado criteriosamente.

Enfim, tenha critérios bem definidos e saiba a importância de cada um deles; o colostro realmente faz a diferença! Todos os detalhes são importantes e fazem parte do caminho que leva ao sucesso na atividade. O quadro de profissionais da Cooper está à disposição para mais informações e assistência técnica especializada. Conte conosco!



Considerações importantes:

- O colostro é primordial à vida;
- Deve ser ingerido o mais rápido possível;
- Qualidade e quantidade;
- Temperatura correta;
- Banco de colostro.

Referências: Embrapa gado de leite. Criação de bezerros. 2020.

Embrapa gado de leite. Manejo sanitário - Colostro. 2018.

HEINEMANN, D. M. B. Revista CRMV-SP. Neonatologia em bezerros: a importância do colostro. 2017.

O que 2021: nos reserva?



A pandemia, como foi o ano para o produtor e quais as perspectivas para o próximo ciclo. A revista Cooperando entrevistou o Diretor-presidente Benedito Vieira Pereira, que falou sobre esses temas e o que esperar para os próximos meses.

Como deverão ser os próximos meses para a Cooperativa frente às complicações relacionadas à pandemia? A produção segue no mesmo ritmo e as atividades, respeitando todas as recomendações sanitárias, continuam com a mesma intensidade?

Sr. Bene: Sem dúvida, a produção continuará com o mesmo ritmo forte de sempre. Evidentemente, vamos manter o respeito às recomendações

sanitárias. Enquanto isso, seguimos esperando que a solução definitiva para o problema da pandemia chegue a todos nós o mais rápido possível. A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos suportou todas as dificuldades em 2020 e mostrou, mais uma vez, a sua força e a solidez. Independentemente do que está por vir, estamos aqui para enfrentar todos os problemas que possam surgir e procurar sempre as melhores soluções.

Estamos no período das águas. Quais são as principais ações que o produtor precisa tomar, especificamente, com relação à qualidade do leite?

Sr. Bene: Com relação à qualidade do leite, o tema deve ser uma preo-

“
Sem dúvida, a produção continuará com o mesmo ritmo forte de sempre. Evidentemente, vamos manter o respeito às recomendações sanitárias. Enquanto isso, seguimos esperando que a solução definitiva para o problema da pandemia chegue a todos nós o mais rápido possível.

”

cupação constante para o produtor, embora no período das águas requeira um cuidado maior, uma vez que os problemas se multiplicam nessa época do ano. São muitos os fatores - como a chuva, a temperatura, a umidade e o barro - que prejudicam e dificultam a atividade do pecuarista de leite. É um grande desafio para que a alta qualidade do produto seja mantida. Para isso, temos um departamento específico na Cooperativa para auxiliar e monitorar os produtores, a fim de que em nenhum momento o associado enfrente problemas com a qualidade da sua produção.

O período de formação de cotas foi alterado em 2020. Há alguma previsão de como será este ano?

Sr. Bene: O ano de 2020 pegou a todos de surpresa e o período de formação de cota foi adiado por um mês. Em 2021, deverá voltar à época correta, que são os meses de abril, maio, junho e julho. É muito importante que todos se preparem para ter uma boa produção, que garanta resultado quando estivermos fora da época da cota. O entusiasmo do produtor tem que prevalecer sempre, mesmo nos períodos mais difíceis.

O quanto a sazonalidade afeta a vida do produtor de leite?

Sr. Bene: Esse fenômeno realmente afeta a vida de todo produtor de leite. Na verdade, a sazonalidade independe dos momentos críticos. Ela define o período das águas e da seca, sendo o primeiro a época em que ele investe mais para reservar alimento que será consumido durante a seca, enfrenta as chuvas e o barro e vê as vacas especializadas na produção de leite, em função da condição térmica, diminuírem sua produção. O que o pecuarista tem que entender é que agora é o momento de se preparar com relação à alimentação para repor no período da seca, quando a vaca estará em condições de produção muito melhores e se alimentando muito bem com aquilo que foi produzido no período das águas. Agora é o momento em que o produtor sofre, mas ele tem que plantar, fazer o silo porque o capim verde de hoje amanhã não existirá mais.

Em 2020, houve um ajuste no preço da carne e a tendência era de que isso ocorresse também com o leite. O que de fato aconteceu? Diante do cenário atual, há alguma perspectiva de como o mercado possa se comportar este ano?

Sr. Bene: Realmente houve um reajuste nos preços da carne e do leite em 2020. Mas o da carne foi muito mais representativo em função de, relativamente, ter os custos de produção menores que o do leite. O custo para o produtor leiteiro ocorreu em uma velocidade ainda maior do que a elevação do preço final do produto. Isso somado ao poder aquisitivo diminuído da população em função das dificuldades imposta pela pandemia. A tendência para 2021 é a recuperação do consumo. O preço do leite está diretamente ligado à lei da oferta e da procura, ou seja, quanto mais ele é procurado e menos ofertado a tendência é o preço subir.

Diante das condições atuais – altas temperaturas, muita umidade e consequente estresse dos animais, cujos reflexos são sentidos tanto na produção quanto na reprodução do rebanho –, quais são as principais recomendações para os produtores neste período?

Sr. Bene: Como disse anteriormente, esta época é quando o produtor e o seus animais mais sofrem, tanto na produção quanto na reprodução, mas principalmente na reprodução. As vacas leiteiras têm uma capacidade reprodutiva muito menor neste período, justamente pelas condições térmicas e alta umidade. Os produtores com melhores condições financeiras podem até recorrer a estábulos com ventiladores. Dependendo do tipo, podem até ser compost barn ou free stall, alguns até com umidificadores. Esses são alguns dos recursos a serem utilizados, mesmo assim os animais sentem demais essas interferências quando comparadas ao conforto que têm durante o inverno.

Além da costumeira perseverança, qual é o principal conselho que o senhor pode dar a todos os associados?

Sr. Bene: A palavra mais forte é realmente a perseverança. O conse-

lho que dou é para que sempre se aperfeiçoem tanto com relação ao alimento quanto à genética, a fim de que isso possa ajudar a superar as dificuldades existentes e as próximas que poderão surgir. Obstáculos existem em todas as atividades. É muito mais fácil enfrentar uma atividade que você conhece do que se aventurar em outra que você conhece menos. Permanecer é a melhor opção. Nunca entre em qualquer negócio quando estiver bom e nunca saia quando estiver ruim. Fatalmente, você poderá ter prejuízo em ambos.

“

A palavra mais forte é realmente a perseverança.

O conselho que dou é para que sempre se aperfeiçoem tanto com relação ao alimento quanto à genética, a fim de que isso possa ajudar a superar as dificuldades existentes e as próximas que poderão surgir.

”





A força e a determinação dos Intrieri

Ovai e vem constante dos veículos na Rodovia dos Tamoios, mesmo em tempos de pandemia, contrasta com a calma de um lugarejo cuja entrada fica perto do último retorno antes do pedágio. Mesmo estando bem próximo à autoestrada, ao chegar ao local, é possível perceber a tranquilidade característica de uma propriedade rural. Ali, em aproximadamente 60 alqueires, no sítio Santo Antônio, vivem os Intrieri. A história tem início com José Augusto dos Santos, um dos fundadores da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos. O bisneto Carlos Rodrigo Intrieri foi quem começou a descrever a trajetória da família na atividade leiteira. Ele confirma que o bisavô foi quem começou tudo. A terra, como costuma acontecer com famílias no campo, foi repartida e o seu avô Carlos Intrieri, também cooperado, na época era mecânico em Jacareí, mas assim que se casou com Maria Cezira dos Santos Intrieri foi convencido pelo sogro a deixar de lidar com carros para mexer com animais. Assim ele entrou para a Cooperativa, por volta dos anos de 1960. “A minha avó teve quatro filhos, a tia Vera, a tia Silvia, meu pai José Marcos e meu tio José Carlos. As duas moças foram para

a cidade e os dois irmãos ficaram na roça. Foi minha vó quem colocou os dois na Cooper”, conta.

José Carlos faleceu em 2015 e seu filho Rafael foi quem assumiu a lida. Já José Marcos Intrieri continua firme e forte. É verdade que, em 2018, fez uma cirurgia do coração e ficou alguns meses afastado da atividade, mas sempre olhando tudo de perto. “Aqui tiramos leite meu pai, minha mãe, meu irmão e eu. Meu avô está com 97 anos e bastante lúcido, já vovó se foi em fevereiro do ano passado. Mas, sem dúvidas, ela foi a cabeça de tudo. Brava e muito determinada, foi por meio dela que conquistamos tudo o que temos hoje. A vó era a cabeça e o vó o nosso esteio”, conta.

Para completar a história, a reportagem da revista foi ao encontro do motivo principal da matéria: José Marcos Intrieri. Onde ele estava? Sim, na lida. Fez uma pequena pausa no trabalho para conversar com a reportagem da

revista Cooperando. O olhar firme do cooperado revela que ele também herdou a determinação da matriarca da família. Com cerca de 38 anos como associado, José Marcos falou sobre o dia a dia no leite. “É isso que você está vendo aqui. Uma luta diária. Levantamos às 4 da manhã, dia sim e no outro também. Nem com dor de cabeça ou de dente a gente para. Não é fácil, mas eu gosto dessa vida. Dar continuidade à tradição iniciada pelo meu avô, passada para meu pai, para mim, meu irmão e para meus filhos tem muito valor”, revela.

Para o futuro, o filho Carlos Rodrigo e o pai José Marcos têm apenas uma certeza. “O esforço não vai parar e deixar a atividade não é uma opção para nós. A vida aqui vale a pena e é muito melhor que na cidade. Aqui nascemos e fomos criados. O leite é o carro-chefe que nos mantém. O desejo é que os meus netos continuem com tudo isso. As chances são grandes e é o que queremos”, afirma José Marcos, com brilho nos olhos.

Ficha do Produtor

- **Cooperado:** José Marcos Intrieri
- **Propriedade:** Sítio Santo Antônio, Jambeiro
- **Rebanho:** 62 vacas em lactação • **Produto:** Leite resfriado
- **Produção média atual:** 600 litros/dia

A vida começa com um Belló Café

O título acima, na verdade, é o slogan da Padaria Bellomonte – Pães e Delícias, estabelecimento inaugurado há pouco mais de dois anos e meio na Avenida Francisco Alves Monteiro, em Taubaté. No bairro do Bonfim, mais precisamente no número 1517, o comércio vai além dos deliciosos cafés servidos por lá. Somados aos serviços de qualidade oferecidos, os produtos da Cooper, que passaram a ser ofertados recentemente, têm agradado os clientes.

A padaria tem uma linha completa de pães que vão dos artesanais, integrais, aos brioches, australiano,

ciabattas, italianos e pães doces com receita especial. A Bellomonte conta ainda com cestas especiais de café da manhã e aceita encomendas de pães, lanches e bolos. A linha de sobremesas artesanais, exposta em vitrine, com produtos frescos todos os dias é outro destaque. Já o serviço de lanchonete compreende cafés especiais, com as opções quente e gelado, cappuccino, chocolate quente e lanches.

Por conta das restrições sanitárias impostas pela pandemia, a padaria sofreu uma queda no movimento na ordem de 40%. Grande parte dessa queda está

relacionada ao não atendimento da lanchonete e consequente diminuição do número de clientes. Mas o trabalho via delivery não para e utiliza a plataforma de vendas via aplicativo Ifood.

Dos bairros Quiririm, Bonfim, Vista Alegre, Novo Horizonte, Esplanada, Independência e Portal Mantiqueira, frequentam a Bellomonte uma média de 4800 a 5000 clientes por mês. O local tem uma área de atendimento com 64 m² e funciona diariamente das 6h às 20h. Os serviços de almoço e pizzaria estão nos planos, para quando o comércio em geral voltar ao atendimento normal.



Bellomonte Pães e Delícias

Avenida Francisco Alves Monteiro, 1517 - Parque Senhor do Bonfim, Taubaté - SP

Tel.: (12) 99226-0313 / Delivery: Ifood :: **Funcionamento:** Domingo a domingo, das 6h às 20h

:: **Serviços:** Cafés especiais, doces e sobremesas artesanais. Encomendas de pães, lanches e bolos.

Cheesecake de queijo minas frescal

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito maisena
- 150 g de Manteiga Extra Cooper
- 1 lata de leite condensado
- 1 Queijo Minas Frescal Cooper cortado em cubos
- 3 ovos
- Goiabada cremosa para cobertura

Modo de preparo

1. Bata o biscoito no liquidificador para que vire uma farinha.
2. Junte a manteiga e amasse até virar uma farofa úmida.
3. Coloque em uma forma ou refratário e leve à geladeira.
4. No liquidificador, bata os ovos, o queijo picado e o leite condensado.
5. Jogue sobre a massa e asse por mais ou menos 45 minutos, até que o palito saia seco.
6. Deixe amornar e espalhe a goiabada.



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: Rogério Miguel.

Março (1ª quinzena)

Dia 6: Igor Alfred Tschizik.

Dia 12: Ivan Giovanelli.

FUNCIONÁRIOS

Fevereiro (2ª quinzena)

Dia 16: Alexandre Valeriano

dos Santos e Maik de Moura Machado

Dia 19: Eduardo Deodato de Souza e Silva.

Dia 21: Marcelo Zanon Ferolla Lima.

Dia 24: Wellington Fernando da Silva Augusto.

Dia 27: Danilo Pereira Macario.

Dia 28: Everson Pedro da Silva.

Dia 29: Érica de Sousa Rosa,
Mauro Brito Teixeira e Renato Pinto.

Março (1ª quinzena)

Dia 7: Luiz Marcos Maia.

Dia 8: Bruna Maira Silva Pereira.

Dia 9: Gabriel Domiciano Borota.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

JANEIRO 2021

RANKING LEITE		Produtor	Litros/ Mês
	1º	Airton Marson Junior - Caçapava	117.897
	2º	Hissachi Takehara - Jacareí	89.993
	3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	78.027
	4º	Benedito Vieira Pereira - São José dos Campos	62.031
	5º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	49.590
	6º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	44.708
	7º	Alexandre Racz - Caçapava	30.093
	8º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	29.868
	9º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	28.574
	10º	Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	26.613
	11º	José Rubens Alves - São José dos Campos	24.824
	12º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	21.738
	13º	Geraldo José Peretta - Caçapava	21.606
	14º	Adilero Fonseca Miranda - Caçapava	20.943
	15º	Antonio Carlos Nahime - Caçapava	20.696
	16º	Cícero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	19.945
	17º	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	18.915
	18º	Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	18.791
	19º	José Afonso Pereira - Jacareí	17.477
	20º	Lazaro Vitor Vilela dos Reis - Jambeiro	17.246
	21º	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	16.944
	22º	Renato Trballi Veneziani - São José dos Campos	16.061
	23º	José Marcos Intrieri - Jambeiro	15.050
	24º	Claudio Muller - São José dos Campos	14.748
	25º	Cesar Fernandes - Igaratá	14.187
	26º	Rafael Everton dos Santos Intrieri - Jambeiro	14.086
	27º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	13.192
	28º	Gustavo Henrique Mendes Mota - Paraibuna	12.925
	29º	José Paulo de Souza - Igaratá	12.183
	30º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	11.821

Sua marca na Cooperando!

Ela já tem 480 edições, é distribuída todos os meses e traz novidades da produção leiteira, informações técnicas para produtores de leite e o dia a dia da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos.

Faça como a Alpina, o Sicredi e a Vinac Consórcios e coloque sua imagem em destaque, divulgue sua marca e seus produtos. A revista Cooperando tem espaço para você.



cooperando

Aqui, você fala com o homem do campo.

Para mais informações, ligue para
12 2139-2202 • 12 2139-2268
e fale com Vera ou João.

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

NOVOS GRUPOS FEVEREIRO

binch



GRUPOS DE 60 MESES

VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO
KWID LIFE 1.0	R\$ 39.390,00	R\$ 755,13
MOBY EASY 1.0	R\$ 40.449,00	R\$ 775,43
HB20 1.0	R\$ 53.290,00	R\$ 1.021,60
GOL 1.0	R\$ 54.150,00	R\$ 1.038,08
ONIX 1.0	R\$ 60.790,00	R\$ 1.165,37
SAVEIRO 1.6	R\$ 67.000,00	R\$ 1.284,42
FIT DX 1.5	R\$ 70.000,00	R\$ 1.341,94
STRADA 1.4	R\$ 79.859,00	R\$ 1.530,94
FIT LX 1.5	R\$ 81.900,00	R\$ 1.570,06
RENEGADE 1.8	R\$ 85.429,00	R\$ 1.637,72
KICKS 1.6	R\$ 89.390,00	R\$ 1.713,65
COROLLA GLI 2.0	R\$ 114.590,00	R\$ 2.196,75
CIVIC SPORT 2.0	R\$ 115.900,00	R\$ 2.221,86
CRUZE 1.4	R\$ 116.870,00	R\$ 2.240,46
ASX GLS 2.0	R\$ 117.990,00	R\$ 2.261,93
COMPASS SPORT 2.0	R\$ 136.825,00	R\$ 2.623,00
L200 GLX 2.4 DIESEL	R\$ 167.990,00	R\$ 3.220,45
S10 CD 2.8 DIESEL	R\$ 204.990,00	R\$ 3.929,76
HILUX CD 2.8 DIESEL	R\$ 209.090,00	R\$ 4.008,36

Tabela fevereiro/21

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

Cinto de segurança salva vidas

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

0800 770 7811 | www.vinac.com.br

 /vinacconsorcios  @vinacoficial

