

cooperando

Ano XXXIX | n° 457
Março/2019

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Sabor e Qualidade!

Queijos Minas Padrão e Frescal Cooper: agradando os consumidores há décadas



O antidumping e a Assembleia Ordinária



Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente

Na primeira quinzena de fevereiro, fomos surpreendidos com notícias a respeito da retirada da taxa antidumping. A medida de proteção foi criada em 1995 para tornar mais leal a concorrência entre o leite com origem na Nova Zelândia e na Europa e aquele produzido pela indústria brasileira.

A exclusão dessa norma sem nenhuma contrapartida do governo traria um impacto muito grande à nossa produção. Além disso, teríamos um problema ligado diretamente ao consumidor, uma vez que o leite em pó importado normalmente é transportado em embalagens de 25 kg com um ano de validade. Quando chegasse ao Brasil, ele seria embalado novamente, em pacotes de 1 kg geralmente, e receberia um novo período de validade. Os riscos não só para a saúde econômica do produtor brasileiro, mas também para a saúde dos consumidores seriam enormes. Vale lembrar que as indústrias reembalam e colocam no mercado o produto em pó, pois a reconstrução é proibida em nosso país, com exceção do Nordeste, onde a prática é permitida.

Uma mudança na alíquota para importação do leite em pó prometida pelo governo fará com que o mercado nacional se comporte sem a influência de ofertas externas e desleais. Sem essa medida, os efeitos colaterais representariam um desestímulo tão grande para o produtor que poderiam, em um curto espaço de tempo, tornar o país dependente de importação.

Esse assunto reforça a importância de sempre estarmos unidos. Portanto, gostaria de lembrar que, no próximo dia 21 de março, teremos a nossa Assembleia Ordinária, que acontece anualmente para a prestação de contas. Na oportunidade, haverá a eleição do novo Conselho Fiscal para o mandato de 2019/2020. Esperamos contar com grande presença de associados!



Está chegando o 9º Leilão Cooper!

A nona edição do Leilão Cooper está chegando! Será no dia 13 de abril, a partir das 13h, na Fábrica de Rações Cooper, localizada na avenida Constandância da Cunha Paiva, nº 1.000, no bairro Jardim Santa Inês II, em São José dos Campos. O evento é uma excelente oportunidade para melhorar o plantel e preparar as propriedades para o período de formação de cotas. Anote a data e não deixe de participar!

PIADA

Enxergando bem

Um homem sentou-se ao meu lado e me mostrou no celular uma foto da esposa dele e perguntou:

— Ela é bonita, não é?

Eu respondi:

— Se você acha que ela é bonita, deveria ver a minha namorada então.

O homem questionou:

— A sua namorada é tão bonita assim?

E eu respondi:

— Não, ela é oftalmologista.



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 – Fax (12) 3941-1829 – CEP 12245-020 – São José dos Campos/SP www.cooper.com.br



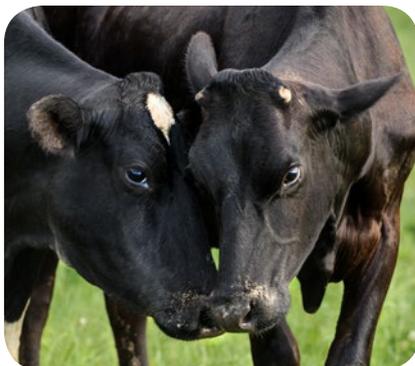
Cooperando

Publicação da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos – Circulação dirigida a associados, produtores rurais do Vale do Paraíba e Sul de Minas Gerais e representantes da pecuária leiteira. PRODUÇÃO EDITORIAL – Supera Comunicação – Rua Marcondes Salgado, 132 – Vila Adyana – São José dos Campos/SP – Tel. (12) 3942-1120 – atendimento@superacomunicacao.com.br • Direção de Criação e Conteúdo: Vitor Morais • Jornalista Responsável: Wagner Marques (MTB 29099) • Textos: Caroline Baptista, Moisés Rosa e Wagner Marques • Edição: Luiz Malheiros • Revisão de Textos: Jacqueline Carvalho • Fotos: Supera Comunicação, arquivo Cooper e banco de imagens • Design editorial: Matheus Moura • Diagramação: Ana Paula Kiyohara • 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.

Site de relacionamento para bovinos no Reino Unido

Já imaginou arranjar o par perfeito para o seu bovino? No Reino Unido, isso é possível! Com a criação do Tudder, um aplicativo da empresa Hectare que permite escolher o gado para realizar a reprodução, o agricultor consegue visualizar fotos do animal, a idade, a localização e o nome do proprietário.

Se o proprietário optar pelo “par perfeito” ou rejeitá-lo, o aplicativo emite um som de mugido ao deslizar a tela. Além disso, existem as opções de entrar em contato com o dono do bovino, fazer uma oferta e saber mais detalhes sobre a saúde do animal. Os perfis também apresentam descrições sobre o comportamento dos animais e suas características.



Assembleia Geral será em março

A próxima Assembleia Geral Ordinária da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos já tem data marcada. Ela acontecerá no dia 21 de março, na sede da Cooper, às 16h, em primeira convocação, com 2/3 dos associados efetivos ou em segunda convocação, às 17h, com metade e mais um dos associados efetivos, ou em terceira convocação, às 18h, com dez ou mais associados efetivos.

Serão feitas prestação de contas e eleição do novo Conselho Fiscal para 2019, cuja gestão terminará em março de 2020. Na oportunidade, também serão homenageados os associados Sebastião Ribeiro de Siqueira, Jandir Ferreira de Carvalho, Mauricio Neves de Oliveira e João Carlos Alves, e os funcionários Elielcio Messias e Hellyazer Allan Datti Macedo. A participação de todos será fundamental para o bom andamento dos trabalhos!

Plantão dos veterinários Cooper

Atenção para a escala dos veterinários nos próximos meses. A troca de plantão deverá ser comunicada à Portaria por escrito e com antecedência, e a mudança fica a critério dos profissionais. A responsabilidade pelo plantão é de quem estiver na escala.

Abril		Maio		Nome	Telefones
Plantonista	Dias	Plantonista	Dias		
Mauro	06 e 07	Camilla	01, 04 e 05	Mauro Costa e Silva Junior	(12) 99723-0734
Fernando	13 e 14	Junior	11 e 12	Fernando José Peraçoli	(12) 99782-3489
Geraldo	19, 20 e 21	Mauro	18 e 19	Geraldo Nogueira Mancilha	(12) 99769-4848 (12) 99712-6056
André	27 e 28	Fernando	25 e 26	André Alexandre Gagliotti	(12) 99703-0133
				José Edvar Simões Junior	(12) 99611-8030
				Camilla de Souza Vieira	(12) 99796-2728



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 caibros roliços para construção

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

Doenças do casco

Saiba como identificar, controlar e prevenir!

Por: Dra. Camilla de Souza Vieira e
Dr. Geraldo Nogueira Mancilha

A introdução do confinamento em meados dos anos 1980 fez com que houvesse mudanças de manejo em diversas fazendas brasileiras. Antes, o piso fofo e macio dos pastos fornecia um ambiente adequado para a locomoção e repouso das vacas, mas, com a necessidade de aumento na produção e produtividade, houve a migração para o confinamento, o que intensificou o uso de concentrados, silagens, grãos e resíduos industriais em pisos de concreto, locais propensos a maior umidade e acúmulo de sujeira, além dos aprumos incorretos.

Todas as mudanças passaram a exigir manejos cada vez mais especiais, e isso não se restringe ao casco. Todo manejo ficou mais complexo e demandando

maior atenção. A genética avançou e muito ao longo dos anos, mas, se formos pensar exclusivamente nos cascos, eles continuam do mesmo tamanho e suportando uma carga maior, seja de peso ou de alimentação, sem contar as adversidades do ambiente (concreto, pedregulhos, objetos perfurantes, grampos de cercas, latas, etc.). Tudo isso contribui e muito para as doenças do casco.

Apesar de ser um problema expressivo no Brasil, principalmente na época das águas, as doenças do casco ainda são tratadas como algo sem importância e passam, muitas vezes, despercebidas na rotina. Porém, as afecções do casco são um sério problema para os bovinos, causando significativa diminuição do desempenho animal e grandes perdas econômicas.

Referências:

ANDREWS, A.H. et al. **Medicina bovina: doenças e criação de bovinos**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008.

DIAS, R.O.S. & JR, A.P.M. **Atlas casco em bovinos**. Boletim informativo, 2003.

Sinais que merecem atenção:

- Recusa a se movimentar;
- Anda mais lentamente;
- Arqueamento do dorso (sinal de dor);
- Claudicação evidente (manca);
- Diminuição da produção;
- Perda de peso;
- Animal permanece mais tempo deitado.

A produção cai, os animais perdem peso, apresentam dificuldade em demonstrar cio e, ainda, possuem sua longevidade comprometida, isso porque vários casos se tornam crônicos, aumentando o desarte involuntário (venda ou abate).

Muitas são as classificações dadas às diferentes lesões, desde lesões da sola do casco (hematoma de sola, úlcera de sola, doença da linha branca, abscesso de sola), passando por lesões do talão e na região periférica do casco (erosão de talão, verruga do casco, filariose), até lesões no tecido interdigital (gabarro, podridão do casco). Para cada lesão existem uma conduta e um tratamento mais adequados, mas vale lembrar que a prevenção ainda é o melhor remédio. O casqueamento preventivo auxilia a man-

ter o casco saudável, e, além de prevenir, o pedilúvio na propriedade controla inúmeras doenças, tornando o casco mais resistente e menos propenso a diversas lesões. Seja de formol ou sulfato de cobre, a sua construção requer atenção e apoio técnico. A Cooper possui profissionais capacitados para fornecer outras informações e assistência. Consulte sempre o seu médico-veterinário!

Mesmo depois de vários pontos importantes, o essencial e que ocupa o primeiro item da lista é a detecção do problema pelo produtor. Identifique precocemente um animal com problemas de casco e dê a sua devida atenção, identificar é o primeiro passo. Fique atento, produtor: os olhos do dono são que engordam o boi, a vaca e os bezerros!



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



Padrão e Frescal Cooper: décadas de tradição!

Ele é saboroso, leve, saudável e agrada muitos paladares. O famoso queijo Minas teve origem no fim do século XVII, quando os portugueses adaptaram uma antiga receita portuguesa de queijo coalhado para produção a partir do leite fresco. Na Cooper, a iguaria é produzida em duas apresentações: Padrão e Frescal.

Com 83 anos de tradição na fabricação de produtos lácteos, a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos também é reconhecida pelo alto rigor na elaboração da sua linha de queijos. O Diretor-Presidente, Benedito Vieira Pereira, explica por que eles são um sucesso. “Além de já termos experiência de fazer queijos há muitas décadas, tudo o que é produzido passa pelo laboratório para que as pessoas tenham a certeza de que está levando para casa qualidade e produtos cujo processo é seguro e muito controlado”, afirma. Bene lembra que o consumidor tem de dar preferência ao queijo fabricado próximo de sua residência e evitar consumir aqueles vendidos em beira de estrada. “É praticamente impossível fazer esse tipo de produto com a garantia de qualidade e, especialmente, de higiene de forma caseira, sem um laboratório que ateste a ausência de contaminação quaisquer que sejam elas”, alerta.

Importante lembrar que, quando as pessoas compram qualquer queijo e encontram aqueles conhecidos buraquinhos, na verdade eles são indícios de coliformes. Esses consumidores acham que se trata de um produto puro e da fazenda, mas esquecem de que as exigências de higiene existentes na indústria são muito grandes. Isso significa que fora do ambiente industrial não há a mesma segurança. Na roça, não existe análise para que a qualidade, o processo adequado de fabricação e principalmente a higiene sejam garantidos.



Selo de Qualidade

Os queijos Cooper têm o selo S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal) concedido pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA, órgão oficial do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). Todos os produtos de origem animal sob responsabilidade do Mapa são registrados e aprovados pelo S.I.F. para garantir certificação sanitária e tecnológica relacionada às legislações nacionais e internacionais.



Como são feitos?

Para saber um pouco sobre a fabricação dos queijos Minas Padrão e Frescal, conversamos com a Gerente industrial da Cooper, Cinthia Kanzawa. Segundo ela, tudo começa com a recepção do Leite Pasteurizado separado com o teor de gordura ideal, conforme o tipo do queijo que será fabricado. “Neste momento, ocorrem as primeiras amostras para análises físico-químicas e microbiológicas. O leite passa por aquecimentos e fica sob constante agitação quase que o tempo todo. Para fazer a pré-maturação do Minas Padrão, são adicionados fermentos lácticos, fracionados no laboratório de Controle de Qualidade, ao leite e, em seguida, acrescentados ingredientes para coagulação, para que seja feito o corte da coalhada”, conta.

O processo também contempla a mexedura, com auxílio de um garfó, e aquecimento por tempo controlado. Até que o queijo seja embalado, ainda acontecem a pré-prensagem, enformagem, prensagem definitiva, salmora, secagem e maturação.

Cinthia completa dizendo que, para cada lote fabricado, também são coletadas amostras para análises físico-químicas e microbiológicas e contraprova. “Depois de embalados os Minas Padrão, eles são distribuídos nas prateleiras da câmara fria de maturação, devidamente higienizadas, e mantidos lá até a sua completa maturação, de 20 a 25 dias, e depois estão prontos para serem vendidos.”

Para o processamento do Queijo Minas Frescal, o leite é aquecido e adicionado o fermento, seguido da mistura do leite, para uma distribuição homogênea. Para esse tipo de queijo, além da mexedura, são feitas a dessoragem (a metade do soro do tanque), a salga (adicionando uma solução salina), a enformagem com ações específicas para o produto, a viragem um a um manualmente e embalagem com fechamento a vácuo.

As soluções indispensáveis para seu rebanho leiteiro.



Da mesa de cirurgia à lida do campo



Ele levanta às 5h30 todos os dias e passa boa parte do tempo nos centros cirúrgicos de hospitais como Santos Dumont e Santa Casa de São José dos Campos. Formado em Medicina e especialista em cirurgia do aparelho digestivo, Lázaro Vitor Vilela dos Reis tem, além do jaleco branco, outra paixão: a pecuária leiteira. Cooperado há quase três décadas, ele é proprietário do Sítio São Vito, localizado em Jambeiro. Conhecendo um pouco da história do local, dá para imaginar por que a atividade no campo faz parte de sua trajetória de vida.

“A propriedade em que estamos era do meu bisavô, Roque Vieira da Silva. Ele passou para o meu avô, Vitor Vilela dos Reis, e, com o falecimento da minha avó, a área foi dividida entre os filhos. Meu pai, Cyr Vilela dos Reis, assumiu a parte dele, mas, em alguns anos, saiu e arrendou a Fazenda do Varadouro, que era do pai do Sr. Bene. Ficou lá até comprar uma propriedade em Santa Branca, na qual permaneceu por muito tempo”, explica Lázaro.

Segundo o cooperado, o pai tirava leite e plantava café, cana, milho. Tudo para subsistência. A propriedade era grande, e a produção, bastante alta. “Acontece que meu pai adoeceu. Na época, eu já estava no quarto ou quinto ano da faculdade,

em Mogi das Cruzes. A vida foi seguindo, meu pai, melhorando, mas eu estava ocupado com meus afazeres”, relata o cooperado. Foi quando ele decidiu voltar para a roça. Seu tio, Ronan Alves de Lima, faleceu, e, após a partilha de terras, uma parte foi deixada para Lázaro, onde hoje fica o Sítio São Vito. “Toda a vida minha foi tirando leite, por isso resolvi voltar. Na família, somos dois homens e duas mulheres, mas só eu decidi permanecer na atividade. Hoje, venho aos fins de semana, já que, nos outros dias, atuo como cirurgião. A vida de médico consome bastante tempo. Eu vivo uma situação de muito estresse diariamente, mas a atividade leiteira é a oportunidade de mudar a conversa e viver momentos completamente diferentes”, revela.

O cooperado está fazendo o que chama de uma reengenharia na propriedade. “Já estou preparando geneticamente o meu gado faz uns cinco ou seis anos e, há dois, investindo em forragem (capim elefante, milho e sorgo) para os resultados serem cada vez melhores. A partir deste ano, não terei mais problemas com forragem e começarei a estocar para alimentar o rebanho no inverno”, conta. A partir daí, Lázaro afirma que os investimentos serão para o conforto animal. Antes de terminar a conversa

com a equipe da revista Cooperando, ele falou sobre a parceria com a Cooperativa. “A minha relação com a Cooper é a melhor possível. Não tenho um ponto a reclamar! A assessoria e o suporte são completos: medicamento, insumos, veterinária, vacinação, controle e qualidade do leite, além da equipe de manutenção, que está sempre preparada para nos atender. Nós temos tudo na Cooperativa. O meu sucesso sem a parceria da Cooper não seria concreto”, conclui.

FICHA DO PRODUTOR

Cooperado:
Lázaro Vitor Vilela dos Reis

Propriedade:
Sítio São Vito, no bairro Capivari, em Jambeiro

Rebanho:
32 vacas em lactação

Produto:
Leite resfriado

Produção média atual:
450 litros por dia



Frutas, verduras e produtos Cooper!

Com muito sabor e tradição, a história da Vec Hortifruti começa muito antes da sua primeira unidade. Os donos do estabelecimento seguiram os passos do avô e do pai, que trabalhavam no Mercado Municipal de São José dos Campos, vendendo frutas nacionais e importadas. A banca recebia produtos de diversas regiões e países, vendendo-os para os clientes em atacado.

Do atacado, partiram para o varejo e pensaram em uma nova forma de vender produtos bons e de qualidade. A partir daí, surgiu, há quase 20 anos,

a primeira unidade do hortifruti, que fica no bairro Vila Industrial. Com o tempo, os negócios cresceram, e os clientes puderam contar com uma segunda loja, localizada no Jardim Satélite, inaugurada há 12 anos.

Hoje, as unidades vendem e entregam frutas, legumes, verduras e variados produtos de excelência para os clientes que vão até o estabelecimento, além das encomendas que são feitas para escolas, restaurantes e cozinhas industriais.

Com uma maior estrutura, a segunda unidade oferece tudo isso e muito mais: padaria, açougue, pastelaria e, é claro, diversos produtos da Cooper. Por lá, qualquer um encontra leites, iogurte, manteiga e muito mais. Mesmo com a recente parceria, não são apenas os clientes que saem satisfeitos da loja. Funcionários também aproveitam para abastecer a geladeira de casa com os produtos que a Cooper tem! Afinal, por lá, o lema é dar preferência a marcas regionais e de qualidade, como é o caso da Cooperativa.



Vec Hortifruti

Loja 1 – Avenida José Moura Candelária, nº 285 – Vila Industrial

Loja 2 – Avenida Cassiopéia, nº 850 – Jardim Satélite

Funcionamento: de segunda a sexta-feira, das 7h às 20h, sábados, das 7h às 19h, e domingos, das 7h às 13h30.

Serviços: hortifruti, açougue e padaria.



Strogonoff de queijo minas frescal



Ingredientes

- 1 kg de queijo Minas Frescal Cooper
- 1 cebola média ralada
- 2 colheres de sopa de manteiga Extra Cooper
- 3 tomates bem vermelhos sem pele e sem sementes picados
- 2 colheres de sopa de mostarda
- 1 colher de chá de molho inglês
- 4 colheres de sopa de ketchup
- 2 colheres de sopa de conhaque
- 1 vidro pequeno de champignon
- 1 lata de creme de leite
- Salsinha e cebolinha picadinhas
- Sal e noz moscada

Modo de preparo

Corte o queijo Minas Frescal em tirinhas de 1 cm. Reserve na geladeira. Coloque a manteiga em uma panela para derreter, junte a cebola e deixe dourar. Coloque os tomates até formar um molho espesso. Abaixar o fogo, junte 1/2 copo de água e espere ferver. Junte o sal e, em seguida, a mostarda e o ketchup. Adicione o champignon. Aqueça o conhaque e flambe. Para flambar, coloque o conhaque em uma concha e leve-a ao fogo, espere alguns minutos e incline levemente a concha para que o conhaque se inflame. Nesse momento, verta o líquido em chamas no preparo da panela e espere o fogo acabar. Junte a salsinha, a cebolinha e a noz moscada. Coloque o queijo e espere ele começar a amolecer. Junte o creme de leite e misture. Não deixe ferver. Sirva em seguida com arroz branco, salada de agrião e batatas palha ou chips.

ANIVERSARIANTES



COOPERADOS

Março (2ª quinzena)

- Dia 17:** Marcelino de Paulo Aquino.
Dia 19: José Marcos Intrieri.
Dia 26: Benedito Sérgio Bueno.
Dia 31: José Hernandes Pereira.

Abril (1ª quinzena)

- Dia 3:** José Donizeth Pereira.
Dia 5: Jorge de Paula Ribeiro.
Dia 11: Orlando José Scarinzi.

FUNCIONÁRIOS

Março (2ª quinzena)

- Dia 16:** Denise Ribeiro Gomes.
Dia 18: José Martins de Araújo.
Dia 19: João José de Souza.
Dia 22: Anderson José da Silva.
Dia 24: José Fagundes Vieira.
Dia 25: Carlos Eduardo Siqueira Pereira e Cleber da Silva Maia.
Dia 28: Denis William Correa de Lima.
Dia 31: Claudia Fatima de Lima Barbosa.

Abril (1ª quinzena)

- Dia 2:** Adriano Ribeiro Diniz.
Dia 3: Giovani Pena.
Dia 7: Erivan da Silva Pinto.
Dia 8: Alberto Carlos da Silva.



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

JANEIRO 2019

LEITE TOP	Produtor	Litros/ Mês
	1º Airtton Marson Junior – Caçapava	115.261
	2º Hissachi Takehara – Jacareí	92.144
	3º Rodrigo Afonso Rossi – Caçapava	54.296
	4º Benedito Vieira Pereira – São José dos Campos	52.235
	5º Nicanor de Camargo Neves Neto – Paraibuna	51.963
	6º Augusto Marques Magalhães – Caçapava	51.809
	7º Luiz Alberto Duarte Loureiro – Taubaté	36.438
	8º Alexandre Racz – Caçapava	32.237
	9º Igor Alfred Tschizik – Paraibuna	31.019
	10º Antonio Carlos Nahime – Caçapava	30.112
	11º João Batista de Oliveira – Paraibuna	26.083
	12º Gicelia Moreira da Costa – São José dos Campos	23.211
	13º Mário Moreira – São José dos Campos	23.196
	14º José Marcos Intrieri – Jambeiro	22.738
	15º Cicero de Toledo Piza Filho – Paraibuna	21.543
	16º José Afonso Pereira – Jacareí	19.641
	17º Mauricio Neves de Oliveira – Paraibuna	16.986
	18º Renato Trballi Veneziani – São José dos Campos	16.888
	19º José Rubens Alves – São José dos Campos	16.419
	20º José Albano dos Santos – Jambeiro	15.450
	21º Benedito Manoel da Silveira – Jacareí	14.939
	22º Lazáro Vitor Vilela dos Reis – Jambeiro	14.635
	23º Ivan Giovaneli – Caçapava	14.602
	24º Maria Tereza Corra – São José dos Campos	14.442
	25º Angel Guillem Moliner – Jacareí	13.233
	26º Elisabeth Armbrust Mascarenhas – São José dos Campos	12.351
	27º Rafael Everton dos Santos Intrieri – Jambeiro	11.536
	28º José Camargo de Castilho – Jambeiro	11.025
	29º Celso Borsoi Berti – Caçapava	10.824
	30º Eugênio Deliberato Filho – Mogi das Cruzes	10.818

LEITE RESFRIADO	Produtor	Litros/ Mês
	1º Geraldo José Peretta – Caçapava	25.146
	2º Adilerson Fonseca Miranda – Caçapava	16.627
	3º Alvimar Campos de Paula – Caçapava	15.977
	4º Fábio José da Sillveira Gonçalves – Jacareí	15.881
	5º Antonio de Paula Ferreira Neto – São José dos Campos	13.526
	6º José Hernandes Pereira – São José dos Campos	11.469
	7º José Benedito dos Santos – Paraibuna	11.366
	8º Sebastião Rosa dos Santos – São José dos Campos	10.338
	9º Antonio Otávio de Faria – Natividade da Serra	9.721
	10º Ednei Benedito de Oliveira Braz – Natividade da Serra	7.783
	11º Carlos Eduardo de Souza – São José dos Campos	7.736
	12º Luiz Antonio Bastos Junior – Jacareí	7.104
	13º João Andrade Silva – Paraibuna	6.980
	14º José Galvão de Carvalho – São José dos Campos	6.814
	15º Benedito Sebastião de Sousa – São José dos Campos	6.812
	16º João Bosco da Silva – Paraibuna	6.423
	17º José Moreno Gama – São José dos Campos	6.389
	18º Pedro Luiz Dias – São José dos Campos	5.853
	19º Maria Lucia Romano Neves – Paraibuna	5.748
	20º Ozias Soares Faria – Paraibuna	5.555
	21º Jorge de Paula Ribeiro – Jambeiro	5.436
	22º Mauro Andrade da Silva – São Sebastião	5.185
	23º Ida Maria Monteiro Cerqueira – Monteiro Lobato	5.009
	24º Luiz Antonio Alves Cesar – Paraibuna	4.815
	25º Paulo Roberto Pereira da Silva – São José dos Campos	4.724
	26º José Francisco Rodrigues - espólio – Paraibuna	4.249
	27º Orlando José Scarinzi – São José dos Campos	3.900
	28º Giovani de Freitas Carvalho – Jacareí	3.879
	29º Helio de Oliveira – São José dos Campos	3.897
	30º Messias Rangel Camargo – Paraibuna	3.513

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



VINAC CONSÓRCIOS

AQUI VOCÊ
REALIZA SEUS
SONHOS!

GRUPO DE 60 MESES

VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO	VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO
KWID LIFE	R\$ 32.490,00	R\$ 622,85	FIT LX-CVT	R\$ 72.800,00	R\$ 1.395,61
MOBI EASY 1.0	R\$ 34.690,00	R\$ 665,02	FOCUS S 1.6	R\$ 78.100,00	R\$ 1.497,22
HB20 1.0	R\$ 43.990,00	R\$ 843,31	CMC SPORT	R\$ 91.400,00	R\$ 1.752,18
ARGO 1.0	R\$ 47.900,00	R\$ 918,27	COROLLA GLI AUT	R\$ 92.690,00	R\$ 1.776,91
ONIX LT	R\$ 48.890,00	R\$ 937,25	CRUZE LT 1.4 TURBO	R\$ 96.790,00	R\$ 1.855,51
GOL TREND 1.6	R\$ 52.760,00	R\$ 1.011,44	ASX MT	R\$ 104.990,00	R\$ 2.012,71
FIT DX	R\$ 60.500,00	R\$ 1.159,82	L200 TRITON GLX DIESEL	R\$ 131.990,00	R\$ 2.530,31
SAVEIRO 1.6	R\$ 64.140,00	R\$ 1.229,60	S10 LT 2.8 DIESEL	R\$ 157.790,00	R\$ 3.024,91
STRADA WORKING 1.4	R\$ 65.690,00	R\$ 1.259,31	HILUX CD SR AT DIESEL	R\$ 162.800,00	R\$ 3.120,96

Cinto de segurança salva vidas

Tabela Fevereiro/19 - 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 @vinacoficial

