

# cooperando

Ano XLII | nº 490  
Dezembro 2021

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



## Boas Festas e um 2022 de muitas realizações!

São os desejos da família Cooper  
para a sua família

ESPECIAL

## Boas festas e boas perspectivas

O ano foi de muitas dificuldades para toda a população. Nós passamos por um período com inúmeros desafios, a maioria deles provocados pela pandemia. A crise sanitária pegou em cheio a economia brasileira e mundial e seus efeitos atingiram toda a população. Diante deste cenário, os produtores não poderiam ser uma exceção. Afinal, tivemos de enfrentar todos esses obstáculos, além daqueles próprios da nossa atividade, que temos de superar todos os anos. Todavia, estamos terminando o ano já em recuperação e com boas perspectivas para o crescimento da economia. É preciso lembrar de que tudo que vai ao fundo, como aconteceu este ano, apresenta posicionamento com tendências ascendentes.

O produtor, especialmente o de leite, é forte e está acostumado com obstáculos. Embora muito grande, a pandemia foi mais uma barreira que está sendo vencida.

Em nome da diretoria da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos, gostaria de deixar uma palavra de esperança e de força para todos os nossos associados e para aqueles que, de alguma maneira, participam da família Cooper. Não temos dúvida de que o próximo ano será de crescimento e prosperidade. Vencerão aqueles que, como sempre digo, tiverem constância e acreditarem no que fazem.

Que 2022 seja um período para ser lembrado e festejado. Desejamos a todos um feliz Natal e principalmente saúde, paz e proteção divina.

**Benedito Vieira Pereira**  
Diretor-presidente



## Campanha Verão Solidário



As temperaturas no fim do ano aumentam e você precisa manter o sabor, o frescor e os nutrientes dos seus produtos Cooper preferidos. E agora? Simples, é só participar da mais nova campanha da Cooper: Verão Solidário. Para isso, basta juntar 86 unidades das novas tampinhas com o logotipo da Cooper, presentes nas garrafas dos leites Cooper TOP, BELLE, LIGHT ou

Zero Lactose. Depois é só ir até um posto de venda e trocar por uma linda bolsa térmica. A campanha será realizada de 1º/12/2021 a 31/01/2022 ou enquanto durar o estoque dos prêmios que serão entregues. Mais informações estão no regulamento disponível no site da Cooper. As tampinhas arrecadadas serão doadas pela Cooperativa ao Asilo Santo Antônio para reciclagem. Participe já!

## Situações do Natal

Daí chega aquele parente que você nunca vê para passar o Natal e faz aquela pergunta cretina:

— Vocês têm banheiro aqui?

Dá uma vontade de responder:

— Não, aqui a gente faz na sacolinha do supermercado e depois usa como esterco nas plantinhas.  
Haja paciência!



### Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

Diretor-presidente: Benedito Vieira Pereira • Diretor de Produção: Rodrigo Afonso Rossi  
• Diretor Comercial: Igor Alfred Tschizik • 1º Vogal: Afonso Antonio Batista Junior • 2º Vogal: Luiz Antonio 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 – wwrmarques@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 e Vera Regina Soares. • PUBLICIDADE (12) 2139-2202 • Registrada no cartório de registro de títulos e documentos sob o número 171519.



# acredite dite em 2022



***Já parou para pensar  
Que para recomeçar  
É preciso acreditar?***

Acredite na sua fé  
E em tudo o que você mais quer  
Resgate a união  
E a razão que vive no seu coração

Reforce seus laços  
Retome seus passos  
Reacenda seus sonhos  
Reinvista na felicidade  
Recomece de verdade

A vida fica bem maior  
Quando rende um mundo melhor.

***Um Ano Novo feliz e  
próspero para você.***

 **Sicredi**

# Muito mais que

**O** sol já estava a pino e Neto, como era mais conhecido, estava com o tablet na mão lançando dados do rebanho para gestão da fazenda. Formado em agronomia, o rapaz era muito ligado às novas tecnologias, havia acabado de se graduar e estava, há alguns meses, de volta ao campo para ajudar o pai nos afazeres do dia a dia. Seu José Emanuel Oliveira Olivo Filho estava que não se aguentava de tanta felicidade por ter o filho na convivência diária.

Cheio de ideias, o jovem questionava tudo e tinha sugestão para muitas mudanças. O pai, sabendo do ímpeto da juventude, ouvia tudo e com muita sabedoria valorizava cada ideia, mas aplicava apenas as mais viáveis. Foi então que Neto cismou de mudar o mangueiro. O pai concordou com novos equipamentos, com a reforma do espaço e só não aceitava mexer em uma parte, uma espécie de estábulo. O local não fazia mais parte da atividade da fazenda e aos olhos de Neto não fazia sentido mantê-lo. Ano após ano, tentou convencer o pai a acabar com aquilo. A resposta era sempre negativa. Se aproximava o Natal, mesma data em que

se comemorava o aniversário do Sr. Emanuel. Como as emoções se intensificam nessa época, o filho resolveu demover o pai da ideia de manter um espaço sem valor algum. Ao perguntar definitivamente para o pai o porquê de não se mexer de jeito nenhum no estábulo, Sr. Emanuel convidou Neto para caminhar e começou a contar a história.

Filho, sabe por que você se chama Neto? Sim, sei! É o mesmo nome do meu avô José Oliveira Olivo. Sabe onde eu nasci? Claro, pai! Aqui na fazenda. O sobrenome Olivo sabe a quem pertence? Ao vovô, certo?

Não. Deixa eu te contar tudo.

Era 24 de dezembro, sua avó Maria José de Oliveira estava grávida. Ela e seu avô, José Antônio de Oliveira, haviam sido despejados do sítio onde moravam por um patrão muito mal. Eles tentaram ficar na casa de amigos, mas não havia espaço para a família e, como chovia muito naquele dia, bateram aqui pedindo hospedagem. Um funcionário ficou com pena e deixou eles entrarem e ficarem no estábulo até que a chuva passas-

# um lugar...

se. Mas eu não aguentei esperar e nasci ali mesmo entre as vacas. O dono da fazenda, o Sr. Olivo, ficou sabendo do que havia acontecido na noite anterior e nos convidou a ficar. Como meu pai sabia a lida de uma fazenda, ele o empregou e começamos a morar aqui.

Aos sete anos de idade, eu achava que ele era meu avô, já que os meus avôs já haviam falecido. O estábulo não servia mais para os animais e sempre nos sentávamos lá para conversar e falar sobre a vida. Aos 14 anos, em uma dessas conversas, descobri que o Sr. Olivo também era de uma família muito pobre e que tudo aqui na fazenda ele havia construído com muita luta e suor. Até o meu nascimento, o Sr. Olivo havia se transformado em uma pessoa muito fechada e ranzinza. Ele havia perdido um filho no mesmo ano em que eu nasci e já havia desistido de acreditar no futuro. Até que eu apareci para alegrar a sua vida. Era isso que ele me dizia. Quando eu tinha 21 anos, estávamos no estábulo conversando sobre o futuro. Enquanto eu contava que queria me casar com sua mãe, ele teve um mal súbito e faleceu em meus braços.

O Sr. Olivo sempre me tratou como neto e meus pais como filhos. Sempre dizia que o que te define são suas atitudes e como você trata as pessoas. Foi isso que ensinou para meus pais, para mim e é o que eu procuro passar para você. O sobrenome Olivo, que carregamos desde então, é uma homenagem ao grande homem que ele foi e a tudo que ele nos ensinou como pecuarista de leite. O que eu desejo de verdade é que você carregue o nome, mas também o valor que aprendi a ter pelas coisas, pelos animais, pelas pessoas e pelos lugares. Entendeu agora o que tudo isso representa para mim?

E não, não vamos mexer naquele lugar hoje, nem amanhã, nem depois. A luta, a força, o respeito pelo trabalho na fazenda e a forma de tratar as pessoas precisam ser lembrados sempre que olharmos para lá.

Agora larga esse aparelho e vai se trocar, temos um Natal e um aniversário para comemorar.

Com os olhos marejados, Neto respirou fundo, olhou para o céu e agradeceu por terem existido pessoas tão generosas na sua história.



## Boas Festas!

Em mais um ano difícil para todos, a Cooper faz questão de lembrar que, diante de todas as dificuldades, ainda temos uns aos outros para nos ajudarmos. Para dias difíceis, a união entre aqueles que vivem do leite sempre faz muita diferença. Afinal, a lida na roça tem marcas muito fortes: da força, da persistência, de muita dedicação e do respeito por tudo que fazemos para vencer dia a dia.

Que em 2022 possamos compartilhar mais momentos juntos e continuar com o apoio que damos uns aos outros, afinal somos cooperativistas e vivemos da cooperação. A luta de um sempre foi e sempre será a de todos. Um Natal abençoado e que o ano novo possa ser melhor para todos com saúde, paz e vitórias. Essa é a história que a Cooperativa deseja para cada um que faz parte da família Cooper.

# Cestas de Natal

A entrega das cestas de Natal da Cooper para cooperados, funcionários, carreteiros e distribuidores acontecerá nos dias 10, 13, 14 e 15 de dezembro, das 8h30 às 17h, na sede da Cooperativa, em São José

dos Campos. Não é necessário fazer qualquer comunicação ou agendamento. Para receber a cesta, dirija-se ao departamento de Atendimento ao Cooperado nos dias e horários determinados e retire-a com a Vera ou Mauro.



## Plantão dos médicos-veterinários da Cooper

O plantão de fim e início de ano dos médicos-veterinários da Cooper seguirá as datas de acordo com a tabela abaixo. As trocas devem ser comunicadas à Portaria por escrito e com antecedência. Mudanças ficam a critério dos profissionais e a responsabilidade pelo plantão é de quem estiver na escala.

Dezembro		Janeiro		Nome	Telefones
Plantonistas	Dias	Plantonistas	Dias		
Fernando	4 e 5	Geraldo	8 e 9	Mauro Costa e Silva Junior	(12) 99723-0734
Camilla	11 e 12	André	15 e 16	Fernando José Peraçoli	(12) 99782-3489 (12) 3653-1550
Mauro	18 e 19	Camilla	22 e 23	Geraldo Nogueira Mancilha	(12) 99769-4848 (12) 99712-6056
Robson	24, 25 e 26	Fernando	29 e 30	André Alexandre Gagliotti	(12) 99703-0133
Junior	31, 1º e 2 de jan/22			José Edvar Simões Junior	(12) 99611-8030
				Camilla de Souza Vieira	(12) 99796-2728
				Robson Nogueira de Oliveira	(12) 98237-1231

## Isenção do ICMS para o leite pasteurizado paulista

No final de 2020, o governo paulista aprovou na Assembleia Legislativa um projeto de lei para adotar uma política tributária que possibilitou a redução de créditos outorgados e aumento de alíquotas do ICMS para vários produtos da economia paulista, incluindo o setor agropecuário, entre eles os derivados do leite, inclusive o leite pasteurizado.

As mudanças tiveram início em janeiro de 2021 e deveriam perdurar até o final de 2022. No caso do leite pasteurizado, que historicamente teve isenção do ICMS na venda do varejo, a alíquota passou para 4,14%.

Foi realizado um trabalho de convencimento do governo paulista pelas entidades do setor para restaurar a isenção do leite pasteurizado, por

ser considerado um produto da cesta básica. O pedido foi atendido parcialmente, sendo restabelecida a isenção de abril a dezembro deste ano.

Como no final de 2021 vence o prazo de isenção, as entidades (Sind Leite, Abraleite, Abilp e Ocesp) se uniram para pleitear a restauração da isenção em caráter permanente. Além de o pleito ter sido apresentado à Secretaria da Fazenda, elas também estão buscando apoio do secretário da Fazenda e do vice-governador. A reivindicação consiste na prorrogação da isenção integral do ICMS nas operações internas com leite pasteurizado, conforme dispõe o art.43 do Anexo I do RICMS, que tem prazo final do benefício previsto para 31 de dezembro de 2021.

# Com a Cooper, tudo fica mais saboroso

Celebrar as festas de fim de ano com quem se ama já é tudo de bom. Saborear os pratos deliciosos nesta época do ano também. Agora, prepará-los com todo o carinho e ainda utilizar a qualidade e excelência da linha de produtos Cooper é assegurar que o Natal e o Ano Novo continuem sendo inesquecíveis.



## Torta de chocolate com morango

### INGREDIENTES

- 200g de bolacha maisena
- 4 colheres de Manteiga Extra Cooper sem sal derretida
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de Leite Cooper Top
- 1 colher (sopa) de maisena
- 10 morangos bem picados
- 1 barra de chocolate
- 1 colher de Manteiga Extra Cooper sem sal
- 1 lata de creme de leite
- granulado e morango para enfeitar a gosto
- 3 gemas

### MODO DE PREPARO

1. Triture as bolachas até virar pó.
2. Pegue uma forma e coloque as bolachas trituradas.
3. Acrescente a manteiga derretida, misture com a mão fazendo a bolacha cobrir toda a forma.
4. Depois leve ao forno por cerca de 20 minutos a 180° C.
5. Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite, as gemas e a maisena.
6. Leve ao fogo até engrossar.
7. Depois, desligue o fogo, acrescente os morangos picados e deixe esfriar.
8. Derreta a barra de chocolate em banho-maria.
9. Acrescente a manteiga e o creme de leite.
10. Na forma já com as bolachas, despeje todo o creme branco.
11. Por cima, coloque a cobertura de chocolate.
12. Enfeite com granulado e morangos a gosto.

## Rabanada

### INGREDIENTES

- pão de rabanada
- 150 g de creme de avelã
- 150 g de doce de leite
- 1 xícara de Leite Cooper Top
- 3 ovos
- 1/2 lata de leite condensado
- 1 litro de óleo
- 1 xícara de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) de canela em pó

### MODO DE PREPARO

1. Corte o pão de rabanada em rodela.
2. Em seguida, faça um pequeno furo na lateral de cada rodela de pão.
3. Usando um saco de confeiteiro, recheie-as com creme de avelã ou doce de leite.
4. À parte, misture os ovos, o leite condensado e o leite em um recipiente.
5. Passe as rodela de pão recheado nessa mistura.
6. Na sequência, frite-as em óleo quente até ficarem douradas.
7. Finalize passando as rabanadas na mistura de açúcar e canela.





Dona Elisabeth Armbrust Mascarenhas e a filha Claudia Armbrust Mascarenhas



Décio Fagundes Mascarenhas



Donato Mascarenhas Filho

# Uma rica história no leite tem ganhado novos capítulos

Para chegar à Fazenda Serrote, localizada em São José dos Campos, o caminho a seguir passa por alguns quilômetros de asfalto, mas ao chegar à propriedade a sensação é de que tudo muda. Ao avistar o terreno, sua estrutura e os animais é possível perceber a dedicação e o zelo de quem cuida do lugar. Para entender o quanto já se fez na propriedade e o quanto tem sido construído atualmente a reportagem da revista Cooperando foi até lá.

Claudia Armbrust Mascarenhas é quem está à frente da administração. Ela é filha de Décio Fagundes Mascarenhas, falecido há seis anos, e de Elisabeth Armbrust Mascarenhas, a proprietária. As terras estão na família desde 1910. O pai morou e passou a infância toda na Fazenda São José. “Quando meu avô faleceu, o terreno foi dividido entre meus tios e meu pai”, conta Claudia.

Antes de começar a responder as perguntas, ela chamou a mãe e disse que ela tinha que estar junto para ajudar na conversa. Aos poucos, foi possível perceber o motivo.

Sérgio Mascarenhas, o irmão mais novo, estudou agronomia e trabalhou com o pai durante 20 anos. Roberto, o irmão mais velho, foi quem assumiu a administração após o falecimento do pai. Este ano, em setembro, Claudia começou a tocar a fazenda. “Estou completamente apaixonada. Me pergunto por que não comecei antes. Sou

formada em Relações Públicas e trabalhei durante 30 anos como professora de inglês. Há dois anos, me tornei mestre de cerimônias em eventos corporativos e agora fazendeira”, revela com um sorriso de satisfação e completa. “É um trabalho administrativo, mas está sendo feito com muita honra. Isso aqui foi a paixão da vida do meu pai e do pai dele”, conta. Donato Mascarenhas Filho, o avô, foi um dos fundadores da Cooperativa. “Ele era um visionário, estava à frente do seu tempo. Quando entro na Cooper e vejo a estrutura funcionando, meu coração pula de alegria por ver o legado deixado por meu avô e outros pioneiros.”

Claudia fala com carinho e agradecimento dos funcionários que a ajudam na fazenda e são fundamentais para o sucesso da propriedade.

A cada resposta, Claudia confirma com a mãe, quase que respeitosamente colocando Dona Elisabeth no foco. Até que a reportagem da revista levanta a questão do sentimento ao ver a filha comandando tudo. “Para mim, é um espetáculo, pois os três filhos participaram do que o pai deixou. Estou

muito feliz pelo trabalho dela. A mulher nesse meio às vezes é colocada de lado. No meio rural, o trabalho é mais pesado”, avalia. Nesse momento, Claudia interrompe e diz: “Pesado? Já trouxe para a fazenda meia tonelada de adubo. Eram dez sacos de 50kg. O carro cheio! Eu disse que ia trazer e fazer uma viagem só. Cheguei tranquila”, revela aos risos.

A mãe realmente tem sido parceira da filha e o incentivo é constante. Dona Elisabeth confirma. “É um orgulho ver a continuidade do trabalho do pai. As coisas com meus filhos foram evoluindo naturalmente, mas ter a minha filha agora à frente, como mulher enfrentando tudo e dando conta muito bem do recado, é demais. Ela vestiu a camisa de verdade. Está de parabéns.”

Quanto aos planos para o futuro, Claudia diz que está indo com muita calma. O próximo passo, para o ano que vem, é estudar. Ela pretende fazer cursos on-line e presenciais para se aperfeiçoar, mas a ideia principal é dar continuidade ao que vem fazendo por longos anos. Paixão, dedicação e muita vontade de que tudo dê muito certo certamente sobrarão.

## Ficha do Produtor

- Cooperado: Elisabeth Armbrust Mascarenhas
- Propriedade: Fazenda Serrote, São José dos Campos
- Rebanho: 27 vacas em lactação • Produto: Leite resfriado
- Produção média atual: 475 litros/dia

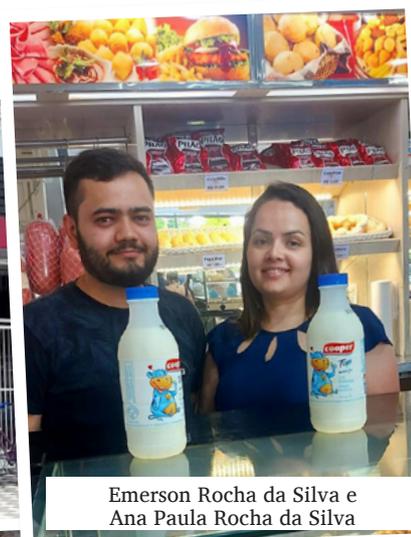
# A Cooper em Jacareí

**N**a edição passada, a revista Cooperando apresentou o mais novo revendedor da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos em Taubaté. Chegou a vez de apresentar um parceiro Cooper na cidade de Jacareí.

Pense em um lugar com pães variados, diversos tipos de biscoito de polvilho, pães doces, confeitaria. Essa é a Padaria Avenida, localizada na Avenida dos Migrantes, no Parque Meia Lua. Emerson Rocha da Silva, filho dos proprietários Edna Sueli da Rocha Silva e Gilson Ferreira da Silva, explica que o estabelecimento atende a todo o bairro, porém, graças à qualidade e ao excelente atendimento, encomendas são recebidas de toda a cidade.

Além dos quitutes citados, o local, famoso pela variedade de produtos, conta também com um espaço para a copa. Ali são servidos diversos tipos de salgados, pizzas, tortas e lanches e entregas as encomendas, incluindo a concorrida e famosa forma de pão de ló, muito apreciadas pelos fregueses.

Inaugurado em 1997 e prestes a completar 25 anos de fundação, o comércio recebe em média 750 clientes por dia. Para atender aos consumidores, hoje a Padaria Avenida conta com um quadro de funcionários de 27 pessoas, entre balconistas, caixas e padeiros. De acordo com Emerson, a linha de produtos Cooper tem feito



Emerson Rocha da Silva e Ana Paula Rocha da Silva



bastante sucesso entre seus clientes. “A aceitação é muito boa. Produtos da Cooperativa não podem faltar”, afirma. Para continuar a receber com

excelência e agradar toda a sua clientela, ele revela que está nos planos da Padaria Avenida a ampliação do espaço reservado para a copa.

## Padaria Avenida

Avenida dos Migrantes, 424 - Parque Meia Lua - Jacareí.

:: **Funcionamento:** segunda a sábado, das 6h às 20h, e aos domingos, das 6h às 13h30.

:: **Serviços:** encomendas de pães variados, diversos tipos de biscoito de polvilho, pães doces, confeitaria, salgados, pizza, torta e lanches. :: **Telefone:** (12) 3952-4226



## GARANTA UMA PRODUTIVIDADE EXTRA PARA O SEU REBANHO!

**Nutriphós**  
Nutrição e Saúde Animal

# Filé de peixe ao molho branco



## INGREDIENTES

- 500 g de filé de peixe
- 1 xícara (chá) de **Leite Cooper Top**
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de **Manteiga Extra Cooper**
- Pimenta-do-reino
- 2 dentes de alho
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- Algumas fatias de **Queijo Mussarela Cooper**
- 1 tablete de caldo (do sabor que preferir)
- Óleo
- Sal

## MODO DE PREPARO

1. Amasse os dentes de alho e deixe dourar no óleo.
2. Jogue o filé e deixe refogar.
3. Coloque o sal e a pimenta a gosto.
4. Coloque um pouco d'água e jogue o tablete do caldo.
5. Mexa um pouco e deixe cozinhando.
6. Em uma panela pequena, derreta a manteiga, coloque o amido de milho e em seguida jogue o leite.
7. Mexa até engrossar.
8. Depois de grosso, jogue o queijo ralado e mexa mais um pouco.
9. Desligue o fogo e reserve.
10. Vá olhando sempre o filé até ter certeza de que já está cozido.
11. Coloque o filé em uma travessa e jogue o molho branco por cima.
12. Misture levemente.
13. Distribua as fatias de queijo de maneira uniforme e coloque no forno preaquecido até derreter o queijo.



## ANIVERSARIANTES

### COOPERADOS

#### Dezembro (2ª quinzena)

- Dia 16:** Helio de Oliveira e Adilerso Fonseca de Miranda.
- Dia 22:** Luiz Alberto Duarte Loureiro.
- Dia 25:** Alcides Barbosa de Freitas.
- Dia 26:** Elisabeth Armbrust Mascarenhas.
- Dia 30:** José Paulo de Souza e Ozias Soares de Faria.

#### Janeiro (1ª quinzena)

- Dia 1º:** Mauricio Neves de Oliveira.
- Dia 4:** Claudio Muller e Carlos Eduardo de Souza.
- Dia 6:** Antonio Santos.

### FUNCIONÁRIOS

#### Dezembro (2ª quinzena)

- Dia 15:** Rosangela Beatriz dos Santos.
- Dia 17:** Dailton Ramos de Oliveira.
- Dia 18:** Graziela de Oliveira Priante.
- Dia 20:** Valdemir Coutinho.
- Dia 22:** Paulo Eduardo Pricoli.
- Dia 24:** Sidney Francisco dos Santos.
- Dia 25:** Noel da Cunha.
- Dia 26:** Maria Clara Floriano Barcelos Azevedo.
- Dia 28:** Valdirene Aparecida da Silva.

#### Janeiro (1ª quinzena)

- Dia 2:** Sabrina Barbosa Campos de Barros Gomes.
- Dia 3:** Antonio Braz Pereira.
- Dia 4:** Ronaldo Augusto de Souza.
- Dia 5:** Willian Ferreira do Espírito Santo.
- Dia 7:** Luiz Antonio Menezes Machado e Lucas Aparecido Pinho de Almeida.
- Dia 10:** André Luiz Miranda Silva e Paulo Augusto Constancio.
- Dia 14:** Marcelo Luis de Campos.

# Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

NOVEMBRO 2021

RANKING LEITE	Produtor	Litros/ Mês
	1°	Airton Marson Junior - Caçapava
2°	Hissachi Takehara - Jacareí	88.768
3°	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	83.923
4°	Benedito Vieira Pereira - São José dos Campos	57.755
5°	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	44.936
6°	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	39.100
7°	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	31.040
8°	Claudio Müller - São José dos Campos	30.659
9°	Antonio Carlos Nahime - Caçapava	28.558
10°	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	27.410
11°	Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	24.377
12°	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	23.576
13°	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	22.896
14°	João Batista de Oliveira - Paraibuna	21.916
15°	José Rubens Alves - São José dos Campos	21.784
16°	Alexandre Racz - Caçapava	21.424
17°	Adilerson Fonseca Miranda - Caçapava	19.256
18°	Geraldo José Peretta - Caçapava	18.581
19°	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	17.419
20°	José Afonso Pereira - Jacareí	17.053
21°	Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	15.174
22°	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	13.619
23°	Rafael Everton dos Santos Intriéri - Jambeiro	12.550
24°	Lazaro Vitor Vilela dos Reis - Jambeiro	11.940
25°	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	11.648
26°	José Carlos Garcia - Jambeiro	10.605
27°	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	10.296
28°	Luiz Antonio Alves - São José dos Campos	10.098
29°	Antonio Otavio de Faria e ou - Natividade da Serra	9.935
30°	Afonso Antonio Batista Junior - São José dos Campos	9.303

## Sua marca na Cooperando!

Ela já tem 490 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, a Vinac Consórcios e a Nutriphós 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.

## MOURÕES ALPINA. É PAU PRA TODA OBRA.



**DURABILIDADE GARANTIDA**

Madeiras de eucalipto com a garantia do tratamento em autoclave.

- 🌲 Mourões, esticadores e painéis para currais
- 🌲 Esteios, linhas e caibros roliços
- 🌲 Postes para eletrificação interna
- 🌲 Pontaletes, lenha e nó de pinho

Madeira serrada sob encomenda



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

**NOVOS  
GRUPOS  
DEZEMBRO**



**GRUPOS DE 60 MESES**

VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO
KWID LIFE 1.0	R\$ 48.790,00	R\$ 935,33
MOBI EASY 1.0	R\$ 50.822,00	R\$ 974,28
HB20 1.0	R\$ 68.490,00	R\$ 1.312,99
GOL 1.0	R\$ 68.750,00	R\$ 1.317,97
ONIX 1.0	R\$ 70.330,00	R\$ 1.348,26
FIT DX 1.5	R\$ 78.100,00	R\$ 1.497,22
SAVEIRO 1.6	R\$ 83.040,00	R\$ 1.591,92
FIT LX 1.5	R\$ 93.600,00	R\$ 1.794,36
STRADA 1.4	R\$ 98.002,00	R\$ 1.878,75
RENEGADE 1.8	R\$ 100.217,00	R\$ 1.921,21
KICKS 1.6	R\$ 103.190,00	R\$ 1.978,20
CIVIC SPORT 2.0	R\$ 128.300,00	R\$ 2.459,58
CRUZE 1.4	R\$ 128.460,00	R\$ 2.462,64
TORO 1.8	R\$ 132.138,00	R\$ 2.533,15
COROLLA XEI	R\$ 150.390,00	R\$ 2.883,05
COMPASS SPORT 2.0	R\$ 157.047,00	R\$ 3.010,67
L200 GLX 2.4 DIESEL	R\$ 206.962,00	R\$ 3.967,57
S10 CD 2.8 DIESEL	R\$ 248.990,00	R\$ 4.773,26
HILUX CD 2.8 DIESEL	R\$ 265.890,00	R\$ 5.097,24

Tabela dezembro/21

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