

cooperando



Ano XLV | nº 525
Novembro 2024

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

A força da união!

Somos mais fortes porque
estamos juntos!

Seca prolongada, volta das chuvas e a nossa força

Este ano foi marcado por uma seca prolongada que retardou significativamente o início da preparação para os plantios. Mas, apesar do atraso, as chuvas finalmente chegaram, permitindo que retomemos o ritmo e intensifiquemos o preparo da terra para que, mesmo fora do cronograma habitual, as lavouras possam ser semeadas. Plantar fora do período ideal implica também em uma colheita posterior, mas, com um pouco de sorte e sem outra estiagem prolongada, o esforço de nossos produtores será recompensado.

É nos meses de outubro e novembro, justamente no fim da seca, que o produtor mais sente os impactos, pois suas reservas começam a se esgotar. O atraso nas chuvas, naturalmente, prolonga o ritmo de toda a cadeia produtiva. Neste cenário desafiador, mais uma vez, a força da união e a importância das cooperativas se mostram essenciais. Nossa Cooperativa segue firme em sua missão de apoiar cada associado, oferecendo suporte e alternativas para superar obstáculos.

Independentemente do ciclo econômico – seja em tempos de crise ou em momentos de bonança – nossa Cooperativa permanece sólida, como um porto seguro para todos os associados. A união que nos fortalece é o que nos permite, em qualquer circunstância, construir juntos um futuro mais seguro e próspero. Fica mais uma vez provado: juntos, sempre seremos mais fortes.



Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente

Minas Padrão Cooper: irresistível!

Se você já experimentou o Queijo Minas Padrão da Cooper, conheça o sabor inconfundível de um produto feito com excelência. Elaborado sob rigorosos padrões de boas



práticas de fabricação, ele passa por exigentes testes laboratoriais que garantem sua qualidade superior. Produzido com o melhor leite pasteurizado, o Minas Padrão é maturado por, no mínimo, 25 dias, o que resulta em uma casca fina e amarelada e uma acidez suave e equilibrada. Disponível em peças de 1 kg ou 500 g, é a escolha ideal para enriquecer suas refeições, um café da manhã especial ou um encontro com amigos, acompanhado de um bom vinho. Se você ainda não experimentou essa delícia, não perca tempo! Encontre o Queijo Minas Padrão Cooper nas melhores padarias e mercados ou aproveite a conveniência do Serviço Domiciliar Cooper e receba os produtos em sua casa. É só ligar para (12) 2139-2230, enviar uma mensagem pelo WhatsApp (12) 99624-0776 ou acessar www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/.

Dúvida cruel!

Um casal já de idade avançada resolveu se casar. Aí, o grande impasse. Em qual farmácia deixar a lista de presentes?



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: Eugenio Deliberato Filho • 2º Vogal: Andrea Souto de Paula Ferreira • 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 – wrrmarques@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: Vera Regina Soares. • PUBLICIDADE (12) 2139-2202 • Registrada no cartório de registro de títulos e documentos sob o número 171519.



Você sabia que a agência Sicredi Cooper tem um gestor agro dedicado exclusivamente ao relacionamento com os produtores rurais da nossa região?



- ✓ **Conhecimento**
 - ✓ **Crédito e mais de 300 soluções financeiras**
 - ✓ **Agilidade**
- E o jeito que só o Sicredi tem de atender***



Acesse aqui seu canal direto de comunicação com o gestor agro ou passe hoje mesmo na agência Sicredi Cooper, na rua Paraibuna, 295.



sicredi.com.br/coop/vanguarda



@sicredivanguarda



/sicredivanguardaprsprj



/sicredivanguardaprsprj

Negócios e tendências na panificação

A Cooper participou do VIII Encontro de Negócios e Tendências na Panificação e Food Service, realizado em outubro. Promovido pelo Sindicato da Indústria da Panificação e Confeitaria da Região Metropolitana do Vale do Paraíba e Litoral Norte (SIPANVAP) em parceria com a Associação de Panificação e Confeitaria do Estado de São Paulo (AIPESP), o evento reuniu profissionais do setor para explorar as principais inovações e tendências do mercado de alimentos.

O evento teve como objetivo fomentar o aprimoramento de técnicas de varejo e gestão, além de destacar novas tecnologias e soluções em produtos, equipamentos, matéria-prima e serviços. A presença da Cooperativa reforça seu compromisso com a inovação e com o atendimento de excelência, além de proporcionar um espaço de troca de experiências que impulsionam o desenvolvimento e a qualidade no setor de panificação e food service.



Conexão Saúde

Um encontro inédito com foco na qualidade de vida, alimentação e prática esportiva: assim foi o Conexão Saúde, o primeiro evento da região a reunir profissionais de renome na área da saúde para discutir temas essenciais relacionados à longevidade, bem-estar e desempenho.

Alinhada com essa proposta, a Cooper marcou presença e destacou o sabor e a qualidade de seus lácteos, em sintonia com o incentivo a práticas saudáveis e alimentação equilibrada. Os visitantes puderam experimentar queijos, iogurtes e outros produtos frescos em um espaço que também facilitou a troca de informações sobre os benefícios nutricionais oferecidos pelos laticínios da Cooperativa.

Plantão dos médicos-veterinários

A escala de plantão dos médicos-veterinários para os próximos meses obedecerá aos dias registrados nas tabelas abaixo. Eventuais trocas devem ser comunicadas previamente à Portaria, por escrito. As alterações estão sujeitas à decisão dos profissionais, e a responsabilidade pelo plantão recai sobre quem estiver na escala.

Novembro	
Plantonistas	Dias
Robson	2 e 3
Camilla	9 e 10
Fernando	15, 16 e 17
Mauro	20, 23 e 24
Bruna	30 e 1º

Dezembro	
Plantonistas	Dias
Robson	7 e 8
Camilla	14 e 15
Fernando	21, 22 e 25
Mauro	28, 29 e 1º

Nome	Telefones
Mauro Costa e Silva Junior	(12) 99723-0734
Fernando José Peraçoli	(12) 99782-3489 (12) 3653-1550
Camilla de Souza Vieira	(12) 99796-2728
Robson Nogueira de Oliveira	(12) 98237-1231
Bruna Carolina do Prado Moura	(12) 99711-7410

Dedicação e orgulho por trabalhar na Cooper



Na Fábrica de Rações da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos, Sebastião Rubens Raymundo, operador de máquinas e supervisor de equipe, é figura conhecida e desempenha um papel vital: controla a produção de rações sob medida, essenciais para o gado leiteiro e de corte dos associados. “Meu trabalho é acompanhar a entrega dos caminhões e fazer os devidos ajustes para a mistura de acordo com o tipo de ração solicitado pelos nossos clientes”, explica.

Sebastião iniciou sua trajetória na Cooper em 20 de julho de 1993. Antes disso, trabalhou em uma fazenda em São Francisco Xavier, onde, aos 16 anos, cuidava de gado leiteiro, levantando-se todos os dias às 4h da manhã para tirar leite. A rotina durou até que surgiu uma vaga na Cooper para trabalhar com o carregamento de ração. Esse início foi apenas o ponto de partida de uma jornada que o levaria a crescer e se especializar ao longo dos anos.

Depois de quatro anos na função, Sebastião passou por outras atividades na Cooper. Trabalhou na loja

agropecuária de Monteiro Lobato por seis meses, retornando depois para a unidade de São José dos Campos, onde ficou por mais dois anos. Sua trajetória mudou quando a Cooper iniciou a construção da fábrica de rações. Ele foi transferido para ajudar na montagem dos equipamentos, um processo que envolveu colocar cada máquina em operação. Sebastião lembra: “Eu ajudei a colocar todos os equipamentos para funcionar. Da operação à manutenção, tive a oportunidade de conhecer tudo”.

Com a chegada de empilhadeiras, Sebastião fez um curso para operar o equipamento, assumindo novas responsabilidades. Hoje, ele cuida de todo o processo, garantindo que a produção de ração ocorra com excelência e segurança. “Trabalhamos com o alimento dos animais, que, indiretamente, permite que a Cooperativa faça os melhores produtos. Dá muito orgulho pensar nisso”, afirma.

A ligação de Sebastião com o campo nunca desapareceu. Morando na zona norte de São José dos Campos, ele e

sua família ainda cultivam café, milho e mandioca aos finais de semana, em uma pequena chácara. Casado com Luciana de Araujo Machado, ele é muito grato à família e atribui à Cooper suas principais conquistas. “A Cooperativa me traz segurança. No meu trabalho, sei exatamente o que estou fazendo, e a qualidade da ração que produzimos é motivo de satisfação para mim”, diz. Entre os produtos da Cooper, ele afirma que gosta do leite, mas faz questão de enfatizar: “Sendo Cooper, qualquer um dos produtos é muito bom”.

Com mais de 30 anos de história na Cooper, Sebastião cultiva um sentimento de gratidão a todos que fazem parte de sua trajetória, em especial a diretoria da Cooperativa. Ele diz que é uma alegria continuar contribuindo e afirma, sem hesitar: “Podem contar sempre comigo”.



Uma Nova Opção diferenciada em Jacareí

Há seis anos, o Supermercado Nova Opção, localizado na Rua Joaquim Simões Pires, no Bandeira Branca 2, em Jacareí, vem se destacando na região por seu atendimento focado na qualidade e em ofertas atrativas. O proprietário Luis Henrique de Campos Penteado optou por trabalhar com perecíveis. A compra direta de frutas, legumes, verduras e proteínas de distribuidores e fabricantes possibilita oferecer produtos de excelência com o melhor custo-benefício.

A localização do supermercado em um bairro residencial e com baixa densidade populacional requer uma atuação estratégica. As promoções pontuais se tornaram o principal atrativo do Nova Opção. Nas terças e quartas-feiras, o “dia de feira” oferece frutas, legumes e verduras frescos, a preços competitivos e de alta qualidade, provenientes dos melhores distribuidores. A chamada quinta-feira vermelha, no entanto, é

o dia de maior movimento, atraindo clientes de todas as partes da cidade.

O Nova Opção atende majoritariamente aos bairros Bandeira Branca 1 e 2, mas cerca de 60% das vendas são para clientes de outras regiões, conforme mostram os dados de mapa de calor das máquinas de cartão, abrangendo quase todos os bairros de Jacareí.

A padaria também é um destaque no Supermercado Nova Opção, atraindo consumidores diariamente pela qualidade e variedade. Entre os produtos da Cooper à venda estão o iogurte natural, leite fermentado, leite pasteurizado integral, queijos e manteiga. O leite Parahyba, em especial, lidera as vendas, seguido do iogurte e queijos. A parceria com a Cooperativa é celebrada por Luis, que ressalta o atendimento: “O Celso nos atende muito bem, ajudando com produtos extras quando necessário e apoiando nas ofertas”, comenta. Para Luis, a Cooper é uma das melhores empresas com as quais o Nova Opção poderia trabalhar.

Com uma área de 200 m², o supermercado dispõe de açougue e padaria, além de vagas de estacionamento para dois carros e duas motos. A equipe é composta por 2 padeiros (um deles confeitoiro), 4 açougueiros, 6 caixas, 2 repositores e 4 balconistas de padaria.

Em breve, o Nova Opção terá novas comodidades para os clientes, incluindo um site e um aplicativo para pedidos de delivery, permitindo compras de toda a loja e o serviço “clique e retire”. A plataforma, em fase final de desenvolvimento, promete ser intuitiva e de fácil acesso, visando simplificar o processo de compra. Para as festividades de fim de ano, o supermercado já aceita encomendas de bolos, pães e carnes recheadas.

Como principal novidade, o Supermercado Nova Opção está com uma nova unidade em obras, localizada no bairro 1º de Maio, também em Jacareí. A previsão de inauguração será divulgada em breve.



Supermercado Nova Opção

:: Endereço: Rua Joaquim Simões Pires, 09, Bandeira Branca 2, Jacareí **:: Horário de funcionamento:** Segunda a sexta-feira, das 7h30 às 19h30; sábados das 8h às 19h30 e domingos, das 8h às 12h30 **:: Principais serviços:** Açougue, padaria, hortifruti, encomendas de bolos, pães e carnes recheadas (fim de ano), delivery (em breve), clique e retire (em breve)
:: WhatsApp: (12) 99609-5465 **:: Facebook:** mercadonovaopcao.jacarei/ **:: Instagram:** mercadonova.opcao/

A força do cooperativismo!



Evolução constante, porto seguro para seus associados e certeza de excelência e qualidade do campo à mesa. A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos, com seus 89 anos de tradição, se destaca por esses e outros motivos. Mas a sua trajetória certamente está conectada à força do cooperativismo, conceito que atravessa o tempo como uma potência robusta no cenário econômico e social.

O cooperativismo está firmemente estabelecido na solidariedade e na união, promovendo um espírito comu-

nitário que fortalece os laços entre os membros e incentiva o apoio mútuo. Essa colaboração é essencial para o sucesso das cooperativas, como a Cooper, cuja força está na ação coletiva de seus associados, assim como na de seus funcionários, parceiros e consumidores.

Vale reforçar que as cooperativas são autônomas e geridas democraticamente, permitindo que os membros tenham voz ativa nas decisões. Essa estrutura garante que os interesses de todos sejam considerados, promovendo um senso de pertencimento e responsabilidade coletiva.

Outro aspecto significativo é o foco no desenvolvimento local. A Cooper, em particular, atua em sua comunidade, impulsionando o crescimento econômico e contribuindo para o bem-estar da população há muitos anos. Mesmo em momentos de crise, o cooperativismo demonstra sua resiliência econômica, priorizando a sustentabilidade e o bem-estar de seus membros em vez do lucro a curto prazo.

A união em torno de um mesmo objetivo estimula a cooperação, abre portas para a inovação e o aprendizado contínuo, resultando na solidez da Cooperativa e contribuindo para a evolução do setor como um todo.

Todos esses fatores combinados fazem do cooperativismo uma força poderosa, que permite o enfrentamento de desafios e oferece segurança aos associados. A Cooper, com sua longa história de tradição e inovação, reafirma a relevância do cooperativismo e rumo aos 90 anos com a certeza de que sua jornada carrega o sucesso de muitas mãos.

Você sabia?

O Anuário do Cooperativismo Brasileiro 2024, divulgado pelo Sistema OCB (Organização das Cooperativas do Brasil), aponta que o país já soma **23,45 milhões de cooperados**. São **4.509 cooperativas** no total, sendo que a maior concentração está no **ramo agropecuário**, que soma **1.179 cooperativas**, seguido por transporte (790); saúde (702); crédito (700); trabalho; produção de bens e serviços (641); infraestrutura (276); e consumo (221). O modelo de negócios está **presente em 1.398 municípios brasileiros**. A região Sudeste conta com o maior número de cooperativas (1.605), enquanto a Nordeste aparece em segundo (856) e a Sul em terceiro (825). As regiões Centro-Oeste e Norte abrigam 619 e 504 cooperativas, respectivamente.

Cooper promove conscientização sobre a prevenção do câncer



Em um encontro voltado à conscientização sobre a saúde, a Cooper organizou uma palestra especial sobre a prevenção ao câncer, inserida no contexto do Outubro Rosa. O evento, realizado durante o Encontro da Brigada de Emergência, contou com depoimentos impactantes de funcionários que já enfrentaram a doença, destacando a importância do cuidado e da união entre os colegas de trabalho.

Cláudia Pires Hespânia, engenheira de meio ambiente e segurança, uma das responsáveis pela organização dos treinamentos da Brigada, compartilhou sua visão sobre a iniciativa da Cooperativa. “Esse encontro é uma forma de conscientização para que nossos funcionários possam levar essa mensagem às suas famílias. Incentivamos o autocuidado e a prevenção, mostrando a importância de se conhecer e fazer exames regularmente. Esse movimento é um verdadeiro acolhimento aos nossos funcionários e seus familiares, com ênfase especial neste mês de Outubro Rosa e também no Novembro Azul, que virá a seguir”, afirmou Cláudia.

Entre os relatos, Denise de Oliveira, Consultora Financeira da Cooper, emocionou os presentes ao falar sobre sua própria experiência com o câncer. Ela

enfrentou a doença há três anos e compartilhou a importância do apoio coletivo no ambiente de trabalho. “Falar da minha vivência em um momento de prevenção é muito relevante. Ao abordar o tema, a Cooperativa reforça a importância de cuidarmos uns dos outros. Nosso foco na produção de alimentos saudáveis e naturais também reflete essa preocupação. É bom saber que há um cuidado constante com a nossa saúde e com a de nossas famílias e fazer parte desse movimento é fundamental,” afirmou Denise.

Outro relato marcante foi o de Irozette Aparecido da Silva, funcionário, cuja esposa, Ana Paula dos Santos Silva, enfrenta a mesma luta. “Acredito que o principal é realmente a conscientização, porque a gente sempre acha que isso acontece longe, mas quando a doença chega à nossa casa, tudo muda. Eu agradeço imensamente à Cooperativa, pois sempre me apoiaram e permitiram que eu conciliasse o trabalho com os cuidados à minha esposa. Esse suporte é fundamental e faz muita diferença,” disse.

A conscientização realizada reforça o compromisso da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos com a promoção do bem-estar e da saúde, levando aos seus funcionários e familiares uma mensagem essencial de prevenção e união.



Denise de Oliveira



Irozette Aparecido da Silva e Ana Paula dos Santos Silva

Pudim de queijo com calda de goiabada cascão



INGREDIENTES (10 porções)

- 1 lata de leite condensado
- 1 e 1/2 lata de **leite Cooper Top**
- 4 ovos inteiros
- 400 g de queijo Minas Padrão Cooper

Calda

- 300 g de goiabada cascão
- 300 ml de água filtrada

MODO DE PREPARO

1. Unte uma forma redonda com furo no meio com bastante manteiga e polvilhe farinha de trigo.
2. Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma mistura homogênea.
3. Despeje a mistura na forma e cubra com papel alumínio para evitar que queime.
4. Asse em banho-maria no forno a 180°C por aproximadamente 1 hora e 30 minutos.
5. Deixe esfriar por completo, desenforme e depois leve à geladeira.
6. Para a calda, derreta a goiabada cascão em uma panela, em fogo baixo, com a água filtrada. Na hora de servir, despeje a calda de goiabada sobre o pudim antes de cortá-lo.



ANIVERSARIANTES

COOPERADOS

Novembro (2ª quinzena)

Dia 16: Gustavo Henrique Mendes Mota.

Dia 21: Luiz Antonio Alves.

Dezembro (1ª quinzena)

Dia 2: Antonio Carlos Nahime.

Dia 4: Rodolfo de Sousa Carvalho.

Dia 13: Benedito Manoel da Silveira.

FUNCIONÁRIOS

Novembro (2ª quinzena)

Dia 19: Leandro Banheza Correia.

Dia 21: Daniel Benedito Raymundo e Hellyazer Allan Datti Macedo.

Dia 22: Andressa dos Santos Silva.

Dia 23: Paulo Henrique Pereira Barbosa.

Dia 24: Leonardo Vinícius Vitorio Messias.

Dia 27: Moacir Novaski Barbosa.

Dezembro (1ª quinzena)

Dia 2: Francinalva Rodrigues da Silva.

Dia 5: Estela Pereira Cassiano.

Dia 6: Anderson Dias da Silva.

Dia 8: Sandro Ferreira Scarinzi.

Dia 12: Michael Vaz dos Santos.

Dia 15: Rosângela Beatriz dos Santos.

100 ANOS DE CHEVROLET NO BRASIL



VEIBRAS



VEM COM A LÍDER



ONIX
A PARTIR DE
R\$79.990,00



NOVA S10
CABINE DUPLA DIESEL 4X4
A PARTIR DE
R\$219.291,40



MONTANA
A PARTIR DE
R\$112.049,00



TRACKER
A PARTIR DE
R\$125.706,30



COMPRANDO NA VEIBRAS, VOCÊ PODE GANHAR:

**R\$999
POR DIA**

**9 ONIX
OKM**

**1 TRACKER RS
NO FINAL**

VEM COM A LÍDER. VEM COM A VEIBRAS!



(12) **99620-1001**

SÃO JOSÉ DOS CAMPOS
Av. Pres. Juscelino Kubitschek, 9250
Vila Tatetuba - SJC Campos/SP

CARAGUATUBA
Rua Armando Mossabein, 45
Jaraguazinho - Caraguatatuba/SP

UBATUBA
Rua Armando de Barros Pereira, S/N
Acará - Ubatuba/SP

* Imagem meramente ilustrativa. Fazendo um teste drive ou comprando um carro na Veibras até o dia 25/01/2025, você concorre à vários prêmios. Ex: \$999 por dia, 9 onix e uma Tracker RS OKM. Sorteios feito pela Chevrolet, consulte cada condição.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

OUTUBRO 2024

RANKING LEITE	Produtor	Litros/ Mês	
	1º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	125.808
	2º	Airton Marson Junior - Caçapava	125.036
	3º	Hissachi Takehara - Jacareí	97.291
	4º	Benedito Vieira Pereira - Jambeiro	69.611
	5º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	60.719
	6º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	45.513
	7º	Alexandre Racz - Caçapava	26.346
	8º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	24.149
	9º	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	23.533
10º	Claudio Muller - São José dos Campos	22.628	
11º	José Rubens Alves - São José dos Campos	22.245	
12º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	19.863	
13º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	18.918	
14º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	18.874	
15º	Adilero Fonseca Miranda - Caçapava	17.477	
16º	Clayton Moreno Morais - São José dos Campos	17.144	
17º	Geraldo José Peretta - Caçapava	15.862	
18º	Antonio Otavio de Faria e Outro - Natividade da Serra	15.223	
19º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	14.747	
20º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	13.943	
21º	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	12.642	
22º	José Paulo de Souza - Igaratá	9.635	
23º	Rafael Everton dos Santos Intriéri - Jambeiro	9.472	
24º	José Marcos Intriéri - Jambeiro	9.153	
25º	João Carlos Alves - São José dos Campos	9.066	
26º	José Francisco de Carvalho - São José dos Campos	9.045	
27º	Gustavo Henrique Mendes Mota - Paraibuna	8.999	
28º	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	8.809	
29º	José Hernandes Pereira - São José dos Campos	8.388	
30º	José Camargo de Castilho - Jambeiro	8.162	



Grupo Ourho
é **excelência em**
prestação de serviços
em facilities e RH.

Há **30 anos** atuando de forma estratégica na gestão de pessoas.

Já **concluiu mais de 130 mil empregos** e conta com mais de 2 mil colaboradores.

Soluções em facilities

- Zeladoria;
- Portaria Remota;
- Vigilância;
- Monitoramento;
- Portaria 24h.

Soluções em RH

- Mão de obra temporária/efetiva;
- Recrutamento e seleção.

Com sedes em São José dos Campos, Taubaté, Lorena e Mogi das Cruzes.

Entre em contato e fale com um dos nossos atendentes: (12) 98308-0098

MOURÕES ALPINA. É PAU PRA TODA OBRA.



Madeiras de eucalypto 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

NA VINAC DÁ ONDA!

Entre na onda de um ótimo
negócio com a **VINAC** consórcios!

NOVOS GRUPOS DE **NOVEMBRO**

Mobi Like 1.0

Parcelas **70%**
1.006,45

crédito de R\$ 52.500,00

Parcelas **80%**
1.150,23

crédito de R\$ 60.000,00

Parcelas
1.437,60

crédito de R\$ 74.990,00



HB20 1.0

Parcelas
1.705,98

crédito de R\$ 88.990,00



Saveiro 1.6

Parcelas
1.916,86

crédito de R\$ 99.990,00



Grupos de 60 meses | Tabela **NOVEMBRO/24**

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

Acesse o site e veja todas as parcelas



Av. Cassiano Ricardo, 441 - Jd. Aquarius - S.J.Campos
0800 770 7811 | www.vinac.com.br
f/vinacconsorcios @vinacoficial

