



Presente de Natal

Embalagem do Leite Cooper
Premium está entre as
melhores de 2013

Momento de celebrar

Como prevíamos no início do ano, o balanço que podemos fazer da pecuária leiteira em 2013 é muito positivo, já que vários acontecimentos contribuíram para a melhora da produção. Em razão das dificuldades climáticas enfrentadas pelos países tradicionalmente exportadores de leite, houve valorização do preço do produto no mercado internacional e diminuição da oferta externa, o que resultou em aquecimento da produção nacional. Além disso, a alta demanda também colaborou para a elevação do preço do leite no Brasil, em função da lei da oferta e da procura.

Por outro lado, com a valorização da alimentação do rebanho, ocorreu um aumento considerável no custo dos insumos, especialmente milho e soja, que tiveram ascensão de preços muito acima do normal. No entanto, ainda assim, foi possível perceber que, depois de um longo período, o produtor se sentiu mais motivado a investir na atividade agropecuária, que estava quase estagnada.

Em 2013, celebramos os acontecimentos positivos para os produtores e para a nossa Cooperativa, embora o final do ano seja, historicamente, caracterizado por dias difíceis, em função da diminuição do consumo, do aumento da oferta e, conseqüentemente, da redução temporária do preço do leite.

Também aproveitamos a oportunidade para desejar um Feliz Natal aos nossos cooperados, funcionários, clientes e a todos os que fazem parte do dia a dia da Cooper. Que o Ano Novo seja repleto de saúde e paz!



Benedito Vieira Pereira
Diretor-Presidente
da Cooper

Cooper relembra



Antiga portaria da Cooperativa

Pastel de quê?

O caipira tinha que ir à cidade resolver um problema, mas como não queria passar vergonha, ficou treinando a fala na frente do espelho:

— Paster... paster... paster... paster... — e dias se passaram. — Pasterlll... pasterlll... pastel! — Pronto, o treinamento havia dado certo.

Chegando à rodoviária, foi logo entrando em uma pastelaria:

- Por favor, me dê um pastel!
- Pois não, senhor, de qual sabor?
- De parmito, uai!



expediente

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

• Diretor-Presidente: Benedito Vieira Pereira • Diretor Comercial: Rodrigo Afonso Rossi • Diretor de Produção: Custódio Mendes Mota • Diretores Vogais: Renato Traballi Veneziani e Sideval Renó da Costa
Sede / São José dos Campos: 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 • Coordenador de Jornalismo: Wagner Marques • Jornalista Responsável: Wagner Marques (MTb 29099) • Textos: Cristiane Endo, Márcio Moura, Maurício Baccarin e Talita Biancardi • Edição e Revisão de Textos: Ana Flávia Esteves • Fotos: Supera Comunicação, arquivo Cooper e banco de imagens • Diagramação: Supera Comunicação • Capa: Supera Comunicação • 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.

Cooper promove curso sobre **qualidade do leite** a cooperados



A Cooper, em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) de São Paulo e o Sindicato Rural Patronal de São José dos Campos, deu início ao curso “Qualidade do Leite” em sua sede, em São José dos Campos, com uma primeira turma em novembro. Com duração de três dias e carga horária de 18 horas, o curso foi ministrado em três etapas pelo médico-veterinário Aristóbulo Antonio de Carvalho, que atua desde 1994 em bovinocultura, caprinocultura e ovinocultura no Senar.

Entre palestras e análises do leite, a programação abrange principalmente a legislação, com ênfase nas normativas 51 e 62. O objetivo do projeto é alcançar todos os associados.

Em uma das etapas do curso, foi feita a coleta do leite, para envio de amostras à Clínica do Leite, laboratório de referência credenciado pelo Ministério da Agricultura no Estado de São Paulo. As coletas foram feitas de acordo com o padrão regulamentado por lei.

Ao final, foram apresentados os resultados dos exames de cada produtor e uma palestra sobre os resultados obtidos foi ministrada aos participantes.

Cestas de Natal da Cooper



A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos realiza, tradicionalmente, a entrega de cestas de Natal para seus funcionários e associados.

Este ano, a entrega acontecerá entre 10 e 17 de dezembro. Programe-se e venha retirar a sua cesta!



Fale com a Cooper

SERVIÇO DE ATENDIMENTO
ao Consumidor (SAC)

3921-9870



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 calbros roliços para construção

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

Embalagem inovadora recebe prêmio

DEPOIS DE AGRADAR O MAIS EXIGENTE CONSUMIDOR, GARRAFA DE VIDRO É RECONHECIDA ENTRE AS MELHORES EMBALAGENS DE 2013

O Leite Cooper Premium foi um dos vencedores do Prêmio Grandes Cases de Embalagem 2013, concedido pela revista EmbalagemMarca. O objetivo da premiação é incentivar e valorizar a busca da excelência na confecção das embalagens brasileiras.

Os ganhadores foram anunciados no dia 12 de novembro, durante um evento realizado no Centro Universitário Senac, em São Paulo. Além do Leite Cooper Premium, foram contemplados outros 28 cases de embalagem.

Desenvolvida em parceria com as empresas Owens-Illinois, Silgan White Cap e Magno Studio, a garrafa de vidro que acondiciona o produto da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos se destaca pela silhueta anatômica – que garante firmeza em seu manuseio – e pelo sistema de fechamento a vácuo – que ajuda a manter as propriedades organolépticas do leite, como cor, sabor, textura e odor.

A iniciativa foi fruto de uma pesquisa de mercado, que identificou que os consumidores associam produtos acondicionados em embalagens de vidro à qualidade superior.

Prêmio Grandes Cases de Embalagem

Para premiar e homenagear os melhores cases de embalagem do ano, a revista EmbalagemMarca considera os benefícios proporcionados à indústria usuária, aos fornecedores, aos consumidores finais e ao meio ambiente.

São analisados itens como inovação, redução de materiais e de custos, agregação de valor, design e desempenho no ponto de venda.

Características da embalagem do Leite Cooper Premium

O exclusivo sistema de fechamento em rosca permite fechar a embalagem várias vezes após aberta, não sendo necessário o consumo de todo o leite de uma só vez.

O anel situado abaixo da tampa evita que a embalagem escorregue.



A silhueta anatômica da garrafa garante a firmeza no manuseio.

Mais que reciclagem, **um gesto de carinho**

O presidente da Cooper, Benedito Vieira Pereira, entregou à Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE), no dia 5 de dezembro, um cheque correspondente à reciclagem das garrafas do Leite Cooper Premium.

Vera Marcondes Buffulin, presidente da APAE, agradeceu a doação. “Se todo empresário pensasse dessa

forma, teríamos um mundo melhor. Essa iniciativa é muito importante para as nossas crianças.”

A APAE atua na prevenção e no tratamento da deficiência, além de promover o bem-estar e o desenvolvimento da pessoa excepcional. Em São José dos Campos, a entidade cuida de mais de 300 crianças e jovens.



Benedito Vieira Pereira entrega cheque para a presidente da APAE, Vera Buffulin

Vidro que vira **arte**

Os seis moradores da casa da artesã Andréa Aparecida Martins dos Santos não ficam sem o leite Cooper. Por isso, quando a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos lançou o Leite Cooper Premium, em embalagem de vidro, ela logo passou a adquirir o produto.

Em pouco tempo, Andréa acumulou muitas garrafas e, então, teve a ideia de transformá-las em arte. “Comecei a decorar as embalagens e mandei a minha primeira garrafa decorada para o senhor Benedito Vieira, presidente da Cooper”, conta.

A ideia fez tanto sucesso que virou o carro-chefe das vendas da artesã. “Passei a pedir embalagens vazias para a Cooperativa, para conseguir atender às encomendas”, conta.

Andréa afirma que a garrafa decorada é ideal para presentear amigos e familiares no Natal e até mesmo para compor a mesa da ceia natalina. A seguir, ela ensina o passo a passo para você criar a sua própria garrafa decorada. Confira!

Materiais

- Filtro de papel reciclável
- Cola branca
- Cola quente
- Dois pincéis (um fino, para desenho, e outro mais grosso, para colagem)
- Tinta para tecido
- Verniz acrílico
- Tecido
- Fita de tecido
- Fitas de juta
- Botão



Coloque um filtro de papel reciclável usado para secar, para que ele adquira um aspecto manchado. Passe cola branca na garrafa de vidro do Leite Cooper Premium e, em seguida, cole o filtro de papel.



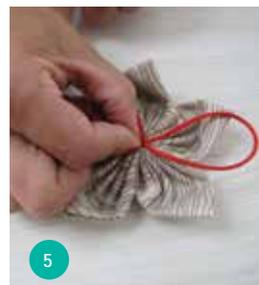
Passe uma nova camada de cola por cima do filtro de papel, de modo uniforme. Deixe secar por 30 minutos. Utilize o pincel fino para desenhar a letra x, que simula uma costura no filtro de papel. Deixe secar por 15 minutos.



Passe o verniz acrílico e deixe a garrafa secar por 25 minutos. Para iniciar o acabamento do material, passe cola quente no gargalo da garrafa e envolva-o com as fitas de juta.



Para fazer a flor de fuxico decorativa, corte cinco moldes arredondados de tecido. Dobre-os ao meio duas vezes, formando um triângulo, e costure as bordas arredondadas. Cada triângulo representará uma pétala da flor. Costure as pontas das pétalas para uni-las, franzindo-as.



Corte a fita de tecido em cinco partes iguais e dobre-as ao meio, como se fosse fazer um laço. Cole-as, com cola quente, na flor de fuxico, de modo que fiquem intercaladas com as pétalas.



Utilize a cola quente para colar o botão, que será o miolo da flor. Também com a cola quente, fixe a flor na garrafa. Sua garrafa está pronta!

Representantes da Cooper conhecem a **tecnologia canadense**

No início de novembro, o presidente da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos, Benedito Vieira Pereira, e os cooperados José Edvar Simões Junior e Igor Alfred Tschizik estiveram no Canadá para visitar as 20 fazendas das mais importantes do país.

A viagem foi organizada pela Semex Brasil, empresa especializada na comercialização de genética bovina, caprina e ovina. Durante oito dias, o grupo conheceu propriedades rurais localizadas nas cidades de Montreal, Saint-Hyacinthe, Trois-Rivieres, Ottawa, Cambridge, Drummondville e Toronto. “Participamos, também, de duas das mais importantes feiras do setor de gado leiteiro: a Royal Agricultural Winter Fair e a International Holstein Show”, conta Bene.

De acordo com ele, foi possível perceber que o Canadá está muito à frente do Brasil quando o assunto é genética bovina, além de possuir uma topografia plana, que permite que a agricultura e o manejo do rebanho sejam 100% mecanizados. “Por outro lado, o Canadá enfrenta muitas dificuldades climáticas, o que não acontece no Brasil. Em função do frio rigoroso, os produtores canadenses têm entre quatro e cinco meses para se dedicar à agricultura e preparar o alimento que o gado consumirá durante o ano inteiro”, esclarece o presidente da Cooper.

Para Bene, a viagem foi uma oportunidade de adquirir conhecimentos. “Podemos transmitir aos nossos cooperados o que aprendemos, especialmente em termos de genética”, conclui.



CHEGA DE MOFO, ALERGIA E IRRITAÇÃO. CONHEÇA A SUPERSAN

Possuímos tecnologia de ponta, capaz de eliminar o mau cheiro e outras ameaças como ácaros, fungos (mofo) e bactérias.

12 3937.1009 | www.supersan.com.br
comercial.sjc@supersan.com.br

SuperSAN
RESPIRE SAÚDE



Um retrato das fazendas no Canadá

Por Edvar Junior, médico-veterinário

Ao entrar em propriedade rural canadense, a primeira impressão é de ser um mundo de sonhos, animais maravilhosos, ambientes limpos, planícies infinitas, instalações modernas e lucrativo. Um sonho para qualquer pecuarista leiteiro. Mas a realidade é de muito trabalho, sem empregados; apenas algumas fazendas contam com poucos estagiários.

Com um inverno longo e rigoroso, com neve e temperaturas médias de -25°C, o gado fica confinado em ambiente fechado. A maioria das fazendas usa sistema de tie-stall e algumas grandes usam free-stall. Sempre com atenção ao bem-estar dos animais.

Uma dificuldade para o pecuarista cana-

dense é a produção de alimentação para o gado. Os produtores têm apenas cinco meses para produzir o alimento de todo o gado para o ano inteiro. Usam como volumosos, principalmente, silagem de milho e feno. Como concentrados, utilizam a soja e o milho como mais importantes da dieta.

Para controlar a produção interna, o governo canadense utiliza um sistema de cotas, não em litros, mas em número de vacas na ordenha, com um alto custo de U\$25.000,00 por vaca. E é muito difícil conseguir uma cota ou o aumento dela. Devido a esse custo alto, existe a preocupação de ter vacas com alta produtividade, tanto em litros de leite como em sólidos, que resultam em melhor remuneração.

Com tudo isso, o investimento em genética é extremamente valorizado. Utilizam sêmen dos melhores touros, sempre buscando as melhores vacas, com maior valor agregado. Não existe economia nesse quesito. Todas as propriedades realizam transferência de embriões também.

As fazendas não são cercadas, e o gado é todo confinado. O respeito entre vizinhos é admirável, pois não há cercas de divisas de propriedades. Tampouco existem porteiras; as fazendas ficam à beira das estradas sem nenhuma preocupação com segurança.

Os proprietários vivem na fazenda e, o mais importante, vivem da fazenda. A família está toda envolvida, em um profissionalismo incrível, por gerações.



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



CEVATRANS

NUTRIÇÃO ANIMAL



- BAGAÇO DE CEVADA
- GERME DE MILHO
- CEVADA SECA

TEL.: (12) - 3951-5721
99712-6212 / 98145-6341

CEVATRANS@TERRA.COM.BR



Tecnologia em
alimentação animal

FLOCK
Junior

Amidog
ADULTO

FLOCK
ADULTO

POLAR
Cães Adultos

Gohan
Alimento Para Cães

MING

PRODUTOS VETERINÁRIOS
AMICIL S/A
INDÚSTRIA, COMÉRCIO E IMPORTAÇÃO

R. Ministro Hipólito, 600 – Bairro Cidade Aracília
Cep 07250-010 – Guarulhos – SP
Fone (0xx11) 6480-1077 – Fax: (0xx11) 6480-3324
e-mail: amicil@uol.com.br

Lembranças de **Natal**

Os sinceros votos de saúde, paz e prosperidade remetem não somente à amizade fraterna, mas ao histórico de lembranças e confraternizações que cada um traz consigo nesta época do ano. É o espírito do Natal, a grande festa da simplicidade, das crianças, dos anjos, dos velhos: a festa de todos os homens!

Confira, a seguir, as palavras de alguns associados da Cooper sobre suas lembranças de infância do Natal.



“O Natal era a ocasião em que meu pai reunia todos os filhos e netos - e eu era ainda pequeno, de uma turma de 16 filhos que ele tinha - e trazia, da cidade, aqueles brinquedos e uma coisa especial, que nós não tínhamos e que na época de Natal era propícia: uva! Todo mundo sentava em volta daquela caixa de uva e se deliciava com a fruta. É a melhor lembrança que eu tenho do Natal.”

João Batista de Oliveira
Fazenda Santana
do Pirandim
Paraibuna



“Quando a minha avó ainda era viva, a gente se reunia na casa dela. Eu tinha uns 8 ou 10 tios, e já dá a entender que havia 30, 40 primos, não é? Eu me lembro que um dos tios sempre era o Papai Noel. Esse era um momento especial, em que a gente reunia a família toda.”

José Edvar Simões
Fazenda São João
Jambeiro



“Era uma reunião de família, no Natal, quando o pessoal estava animado, comemorando a data. Como eu era uma criança muito arteira, aproveitei que ninguém estava olhando e tomei a bebida dos adultos. Meus pais, então, ficaram bravos e me colocaram de castigo. Todo mundo fala disso até hoje.”

Thiago Indiani de Oliveira
Fazenda João Indiani
São José dos Campos

Contribua para esses sorrisos
saírem do papel.

Com apenas R\$30, você ajuda a ABAP a realizar sonhos.

Faça suas contribuições mensais.
Banco Bradesco
Agência: 2858-4
Conta Corrente: 19760-7
CNPJ: 01.372.496/0001-97

Mais informações pelo site: www.abapejc.org.br

Adote um
SORRISO
por ano

Apoie:





Panificadora Gourmet Villa Nova

Rua Paraibuna, nº 615 – Jardim São Dimas – São José dos Campos.

Tel.: (12) 3307-7001

E-mail: padariavillanova@hotmail.com

Funcionamento: Segunda a sexta-feira, das 6h30 às 23h.

Sábados, das 7h às 23h.

Aos domingos, o funcionamento é a partir das 8h.

Serviço: Pães, bolos, salgados, lanches, almoço self-service por quilo com churrasco, pizzas e happy hour. Encomendas podem ser feitas por telefone ou pessoalmente.

Panificadora Gourmet Villa Nova inaugura-se na região central de São José

COM OPÇÕES PARA TODOS OS GOSTOS, A PANIFICADORA TAMBÉM OFERECE ALMOÇO COM CHURRASCO DIARIAMENTE

Valorizar a memória de São José dos Campos. Foi com base nesse conceito que Christian dos Santos Souza decidiu investir na concretização de um sonho no coração da rua Paraibuna, no centro da cidade, com a abertura da Panificadora Gourmet Villa Nova.

Inaugurada em outubro deste ano, um de seus diferenciais é a sofisticação dos produtos de panificação e confeitaria. De acordo com os proprietários, o estabelecimento

conta com cerca de 40 funcionários, que cuidam atentamente de todos os detalhes, da produção ao atendimento.

A panificadora atende o setor comercial da região e pratica preços acessíveis a todos os públicos. Aos finais de semana, o local é frequentado por famílias que residem nas proximidades.

Com um salão aconchegante e espaçoso, a Villa Nova serve diariamente almoços self-service por quilo. O destaque fica por conta do serviço de churrascaria, que também

funciona todos os dias.

A parceria com a Cooper existe desde o início das atividades da padaria. Além de comercializar toda a linha de leites, queijos, manteigas e iogurte da Cooperativa, os pães, bolos e salgados também são feitos com os produtos da marca.

“Trabalhamos com a Cooper porque ela é líder de vendas e confiamos na qualidade de todos os seus produtos”, afirma Christian Souza, um dos proprietários da Villa Nova.

Temos o financiamento certo para você, CLIENTE DO BANCO SANTANDER.

CDC VEÍCULOS

É isso mesmo, financiamos seu carro ou caminhão.



Parcelas debitadas em conta corrente. Taxas competitivas.

Fale com seu gerente: (12) 3921-1541



Cozinhando com a Cooper

Dezembro é um mês que combina com uma iguaria tradicional das mesas natalinas: a rabanada. Sobremesa simples e saborosa, que surgiu para reaproveitar o pão dormido, a receita possui diversas variações e pode ser incrementada de acordo com o gosto de cada pessoa. Confira aqui uma versão clássica desta delícia.

Rabanada tradicional

Ingredientes

- 1 baguete de pão francês ou 4 pães franceses (não precisa ser amanhecido)
- 2 xícaras de Leite Cooper
- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos batidos
- 1 pitada de canela
- Óleo de girassol para fritar
- Açúcar e canela a gosto para decorar



Preparo:

Corte a baguete em fatias médias. Em um refratário, misture o Leite Cooper com o leite condensado e mergulhe as fatias de pão, até que elas estejam bem molhadinhas. Em outro refratário, bata os ovos e coloque 1 pitada de canela. Passe as fatias molhadas de leite nos ovos batidos. Frite em óleo quente. Escorra as rabanadas em papel toalha e, em seguida, polvilhe com canela e açúcar a gosto. Sirva quente ou coloque na geladeira, caso prefira servir gelado.

*O óleo de girassol é excelente para o preparo da rabanada, pois não deixa um gosto forte, mas pode ser usado outro óleo de sua preferência.

PUBLICIDADE

Aniversariantes



COOPERADOS

DEZEMBRO (2ª QUINZENA)

Dia 16: Hélio de Oliveira e Adilsero Fonseca de Miranda. **Dia 19:** José Perci Ribeiro da Costa. **Dia 21:** Mario Moreira. **Dia 22:** Luiz Alberto Duarte Loureiro. **Dia 25:** Alcides Barbosa de Freitas e Messias Rangel Camargo. **Dia 28:** Mauro Donizette Leite e Pedro Villela Vilhena. **Dia 30:** Ozias Soares de Faria e José Paulo de Souza.

JANEIRO (1ª QUINZENA)

Dia 01: Maurício Neves de Oliveira. **Dia 04:** Rui Jorge César; Claudio Muller e Carlos Eduardo de Sousa. **Dia 06:** Antônio Santos. **Dia 07:** Sideval Renó da Costa. **Dia 15:** Ranulfo Alves Villela.

FUNCIÓNÁRIOS

DEZEMBRO (2ª QUINZENA)

Dia 18: Laura Eugênio Fermiano. **Dia 20:** Valdemir Coutinho e Wallace Pantaleão L. Alves. **Dia 25:** Noel da Cunha e Luis Donizetti do Carmo. **Dia 28:** Valdirene Aparecida da Silva e Gisele Bomfim dos Reis.

JANEIRO (1ª QUINZENA)

Dia 03: Antônio Braz Pereira. **Dia 07:** Luiz Antônio M. Machado e Lucas Aparecido P. de Almeida. **Dia 09:** Vanderlei Dimas de Sousa. **Dia 10:** Paulo Augusto Constâncio. **Dia 13:** Ananias Rodrigues da Silva. **Dia 14:** Marcelo Luis de Campos. **Dia 15:** Gerson Donizetti do Nascimento.

SOLUÇÕES MERIAL PARA QUALIDADE DO LEITE

A importância do período de secagem para o controle das mastites

A **mastite** é o principal problema que afeta a saúde, a produtividade e a qualidade do leite. Para prevenir as mastites no período de lactação, uma atenção muito especial deve ser dada ao período seco dos animais. O risco de infecções por bactérias ambientais (coliformes fecais) e bactérias contagiosas (*Staphylococcus aureus*) é extremamente elevado no período seco (*Fonte: Journal of Dairy Science, Vol. 64, No. 6, 1981).

Como melhor solução para o protocolo de secagem, a Merial Saúde Animal disponibiliza ao mercado brasileiro três ferramentas eficientes para utilização no momento da secagem: vacina J Vac, Ememast Vaca Seca e Ememast Selante.

A vacina J Vac previne em 81% os

casos de mastites ambientais (*Fonte: Arquivo TSB-9-99011-FTB). Seu uso deve ser feito no momento da secagem e 30 dias antes parto. O Ememast VS possui uma associação consagrada de dois antibióticos de amplo espectro (espiramicina e neomicina), eficientes contra os principais microrganismos causadores da mastite. E, também como parte deste protocolo, colocamos à disposição dos associados da Cooper o produto que certamente revolucionará a secagem dos seus animais: o Ememast Selante. Ele deve ser utilizado depois da introdução da bisnaga Vaca Seca, de forma que o Ememast Selante permaneça no canal do teto e não na glândula mamária – “como uma rolha”. Para isso, segure na parte superior do teto e aplique o produto.



Ranking do produtor

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Outubro/2013

LEITE B

	PRODUTOR	LITROS/ MÊS
1º	Airton Marson Junior (Caçapava)	89.489
2º	Augusto Marques de Magalhães (Caçapava)	85.552
3º	Benedito Vieira Pereira (São José dos Campos)	64.468
4º	Hissachi Takehara (Jacareí)	61.948
5º	Rodrigo Afonso Rossi (Caçapava)	47.323
6º	Alexandre Racz (Caçapava)	40.129
7º	Mário Moreira (São José dos Campos)	38.072
8º	Fazenda Itapeva Agropecuária Ltda (Jacareí)	37.930
9º	Igor Alfred Tschizik (Paraibuna)	35.593
10º	Tiago Indiani de Oliveira (São José dos Campos)	30.311
11º	Eduardo Mendes (Natividade da Serra)	30.035
12º	Luiz Alberto Duarte Loureiro (Taubaté)	26.563
13º	Nicanor de Camargo Neves Neto (Paraibuna)	24.853
14º	Angel Guillem Moliner (Jacareí)	23.459
15º	Cícero de Toledo Piza Filho (Paraibuna)	21.933
16º	Rogério Miguel (Santa Branca)	21.270
17º	José Carlos Intrieri (Jambeiro)	20.909
18º	José Albano dos Santos (Jambeiro)	20.775
19º	Eugênio Deliberato Filho (Mogi das Cruzes)	19.717
20º	José Francisco Nogueira Mello (Mogi das Cruzes)	18.374
21º	Janiro Amante Alvarenga (Caçapava)	17.736
22º	Cia. Agrícola Santa Eudóxia (Santa Branca)	17.552
23º	Ivan Giovanelli (Caçapava)	17.547
24º	César Fernandes (Igaratá)	16.906
25º	Jandir Ferreira de Carvalho (São José dos Campos)	16.730
26º	Cláudio Muller (São José dos Campos)	15.509
27º	José Marcos Intrieri (Jambeiro)	14.985
28º	Sidônio Filipe de Andrade (São José dos Campos)	14.848
29º	Antônio Carlos Nahime (Caçapava)	14.836
30º	Renato Traballi Veneziani (São José dos Campos)	14.279

LEITE RESFRIADO

	PRODUTOR	LITROS/ MÊS
1º	Ivo Bonassi Junior (Brasópolis)	30.964
2º	Adriano Ribeiro de Oliveira (Redenção da Serra)	18.805
3º	Adilerson Fonseca de Miranda (Caçapava)	13.643
4º	Antônio de Paula Ferreira Neto (São José dos Campos)	13.455
5º	João das Mercês Almeida (São José dos Campos)	11.836
6º	José Luiz Gonçalves - espólio (Jacareí)	11.493
7º	Geraldo José Peretta (Caçapava)	10.702
8º	Décio Fagundes Mascarenhas (São José dos Campos)	10.440
9º	José Benedito dos Santos (Paraibuna)	9.932
10º	Ida Maria Monteiro Cerqueira (Monteiro Lobato)	9.418
11º	Mauro Andrade da Silva (São Sebastião)	9.318
12º	João Andrade Silva (Paraibuna)	7.770
13º	Giovani de Freitas Carvalho (Jacareí)	7.602
14º	Sebastião Rosa dos Santos (São Jose dos Campos)	7.544
15º	Reinaldo José Gerasi Cabral (Paraibuna)	7.240
16º	Antônio Otávio de Faria (Natividade da Serra)	7.203
17º	Mauro Donizette Leite (Caraguatatuba)	6.715
18º	Luiz Antônio Rodrigues Bastos - espólio (Jacareí)	6.638
19º	José Carlos Pereira da Silva (São José dos Campos)	6.627
20º	Alvimar Campos de Paula (Caçapava)	6.475
21º	Maria Tereza Corrá (São José dos Campos)	6.180
22º	Riscala Benedito Neme (São José dos Campos)	5.496
23º	Luiz Antônio Alves César (Paraibuna)	5.372
24º	Brasilina Bárbara de Oliveira (Caraguatatuba)	5.212
25º	José Hernandes Pereira (São José dos Campos)	4.859
26º	Carlos Eduardo de Souza (São José dos Campos)	4.800
27º	Benedicto Pires de Albuquerque (Jacareí)	4.459
28º	Francisco Vitorio da Silva (Paraibuna)	4.273
29º	José Francisco Rodrigues - espólio (Paraibuna)	4.150
30º	Jorge de Paula Ribeiro (Jambeiro)	3.954

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



Diretas Já!

VINAC, HÁ 35 ANOS O MELHOR NEGÓCIO

Grupos de 60 meses

Veículo	Crédito	Prestação
Hilux CD SR Diesel	R\$ 116.900,00	R\$ 2.241,03
S10 CD LT 2.8 Diesel	R\$ 96.790,00	R\$ 1.855,51
L200 Triton GLX Diesel	R\$ 91.290,00	R\$ 1.750,07
Pajero TR4 AT	R\$ 77.390,00	R\$ 1.483,60
Civic LXS-MT	R\$ 66.890,00	R\$ 1.282,31
Cruze LT	R\$ 65.490,00	R\$ 1.255,48
Corolla GLI	R\$ 63.530,00	R\$ 1.217,90
EcoSport FSL 1.6	R\$ 61.500,00	R\$ 1.178,99
Corolla XLI	R\$ 60.820,00	R\$ 1.165,95
City LX-MT	R\$ 57.390,00	R\$ 1.100,19
Fit LX-MT	R\$ 52.890,00	R\$ 1.013,93

Veículo	Crédito	Prestação
Polo Sedan 1.6	R\$ 50.880,00	R\$ 975,40
Strada Trekking 1.6	R\$ 39.550,00	R\$ 758,19
Saveiro 1.6	R\$ 39.423,00	R\$ 755,76
Agile Hatch 1.4	R\$ 37.020,00	R\$ 709,69
Fox 1.0	R\$ 32.260,00	R\$ 618,44
Palio 1.0	R\$ 31.600,00	R\$ 605,79
Fiesta 1.0 Hatch	R\$ 28.216,00	R\$ 540,91
Uno Vivace 1.0	R\$ 28.150,00	R\$ 539,65
Gol 1.0	R\$ 25.760,00	R\$ 493,83
Celta 1.0	R\$ 25.682,00	R\$ 492,34
Ka 1.0	R\$ 24.403,00	R\$ 467,82
Uno Mille	R\$ 22.540,00	R\$ 432,10

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

Cinto de Segurança salva vidas.

