

cooperando



Ano XXXV | n° 412
Junho/2015

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



LANÇAMENTO

Saboroso e desnatado

Iogurte Natural Cooper Light é a novidade da Cooperativa para uma alimentação mais saudável

MENSAGEM

É importante conhecer os produtos que consome

Benedito Vieira Pereira
Diretor-Presidente



O consumidor, muitas vezes, não recebe informações reais sobre a qualidade dos produtos que consome e a diferença entre eles. Isso se dá em razão do poder econômico de marcas fortes, cujo interesse é unicamente aumentar a lucratividade. Para isso, elas contam com o apoio da grande mídia.

Informações que fogem do interesse econômico e, evidentemente, da mídia, no entanto, são indispensáveis ao consumidor. A principal delas – já mencionada aqui diversas vezes – é a diferença entre o leite pasteurizado resfriado e o leite UHT, chamado longa vida. O leite UHT é submetido a 150°C antes de ser embalado, enquanto o pasteurizado não pode ultrapassar 75°C. Isso porque, acima desta temperatura, a perda de nutrientes é evidente, assim como a eliminação dos lactobacilos. Além disso, o leite longa vida contém conservantes químicos. Por essas razões, o leite fresco pasteurizado resfriado é nutricionalmente superior ao UHT.

Podemos confrontar outros produtos também, como a margarina e manteiga. A margarina foi considerada por vários estudiosos um mau alimento, por ser produzida a partir de óleo hidrogenado altamente pernicioso e causador de problemas cardíacos. Há, ainda, o requeijão que não é requeijão, mas um produto à base de amido. É comercializado com o mesmo nome do legítimo requeijão, mas a um preço mais baixo e com qualidade nutricional muito inferior.

O alerta que fica para o consumidor é, portanto, informar-se cada vez mais e escolher produtos de confiança. Valorizar a tradição e a alta tecnologia empregada pelas empresas que realmente se esforçam por oferecer produtos de elevado valor nutritivo e alta segurança alimentar é valorizar a própria saúde.

NOSSOS PRODUTOS

Iogurte Natural Desnatado Cooper Light

Desde março, o Iogurte Natural Desnatado Cooper Light já pode ser encontrado nas prateleiras dos mercados e padarias da região. Disponível em copinhos de 120 gramas, o produto busca atender o público que deseja uma vida mais saudável.

Com um sabor leve e consistente, o iogurte é produzido com leite desnatado, por isso não tem gordura e é 50% menos calórico, comparado com a versão integral.

Saboreie e aprecie essa novidade da Cooperativa!



PIADA

Armoço

O paulista em Minas Gerais, na hora do almoço, sentiu-se ofendido porque lhe serviram, ao lado de outros pratos, abóbora cozida. Chamou o garçom e bateu forte:

- Ô, mineiro, lá em São Paulo quem come isto aqui é porco!

E o mineirinho não pestanejou:

- Aqui também!



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: Eugênio Deliberato Filho e Afonso Antônio Batista Junior • 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 • Coordenação de Conteúdo: Vitor Moraes • Jornalista Responsável: Wagner Marques (MTB 29099) • Textos: Ana Flávia Esteves, Cristiane Endo, Marcio Moura, Thiago Milani e Wagner Marques. • Edição e Revisão de Textos: Ana Flávia Esteves • Fotos: Supera Comunicação, arquivo Cooper e banco de imagens • Design editorial: Matheus Moura • 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.





DIA A DIA

Seu humor à mesa

Você sabia que a ingestão de leite pode melhorar o humor?

Estudos divulgados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Sírio Libanês, da cidade de São Paulo, dão a informação de que alguns nutrientes presentes na bebida produzem efeito direto sobre a inibição e produção de neurotransmissores responsáveis pela variação do humor. O cálcio, por exemplo, que tem no leite uma importante fonte, relaxa a musculatura e aumenta a produção de serotonina, responsável pela sensação de bem-estar.

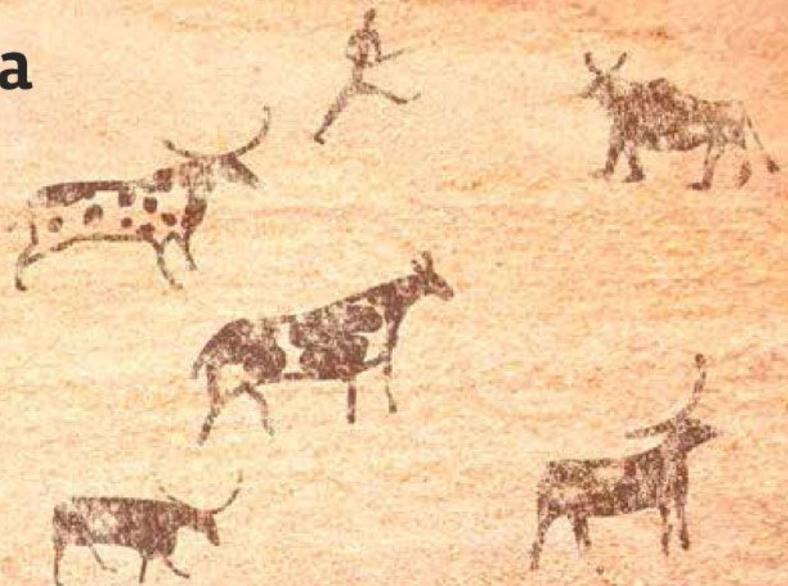
Então, seja numa manhã de segunda-feira ou aos finais de semana, beba leite e seja mais feliz!

DIA A DIA

Leite também é história

Bebemos leite desde o nosso nascimento e por toda a vida o produto está na mesa de grande parte dos consumidores no mundo. Mas você sabe exatamente quando o ser humano começou a consumir leite de vaca?

Os relatos mais antigos da história da humanidade dão conta de que os primeiros homens a ordenhar um bovino o fizeram cerca de 6 anos antes da Era Cristã e habitavam regiões da Europa Ocidental e Inglaterra. A descoberta só foi possível porque o povo líbio registrou esses momentos em pinturas rupestres, termo que denomina as representações artísticas pré-históricas realizadas em paredes, tetos e outras superfícies de cavernas.



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
- Madeiras serradas
- Palanques e réguas para currais
- Postes, pilares, linhas e caibros
- Lenhas de eucalipto
- roliços para construção

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

Delícias de inverno

Receitas à base de leite deixam os dias frios mais quentinhos e nutritivos

O inverno começa oficialmente, no Brasil, no dia 21 de junho. Com o friozinho típico dessa estação do ano, registrado na maior parte do país, a necessidade do organismo por alimentos mais quentinhos se torna mais evidente, assim como a demanda corporal por mais energia.

Para ajudar a aquecer os meses de inverno, com muito sabor e nutrição, a **Cooperando** selecionou preparações especiais salgadas e doces para os diferentes momentos do dia, para você saborear sozinho, com a família ou os amigos.

Aproveite as dicas e curta os momentos mais agradáveis do inverno com delícias à base de leite!



A qualquer hora do dia



Você sabia que a combinação de leite com chocolate pode trazer benefícios à saúde?

O cacau, principal ingrediente do chocolate, é muito rico em antioxidantes, que protegem o organismo contra o envelhecimento precoce e contra diferentes doenças, inclusive reduzindo o risco de aterosclerose.

A mistura de leite com chocolate também contém grandes proporções de polifenol, que ajuda a proteger o coração. A bebida ainda nos faz mais felizes. Isso porque estimula a produção de serotonina e dopamina, substâncias químicas que atuam no cérebro e são responsáveis pelo humor.

Um bom chocolate quente pode ser saboreado a qualquer hora do dia. Anote esta receita especial.

Chocolate quente cremoso

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de leite Cooper
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 pau de canela

Modo de preparo:

Em um liquidificador, bata o leite com o chocolate em pó e o açúcar. Despeje em uma panela com a canela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até ferver. Desligue, adicione o creme de leite e mexa bem até ficar homogêneo. Retire a canela e sirva quente.



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 1006 | www.supersan.com.br
comercial.sjc@supersan.com.br



À noite, nada como uma sopa quentinha

A sopa pode fornecer uma enorme variedade de nutrientes com benefícios para a nossa saúde. Preparada com legumes e hortaliças, ela representa um prato bastante rico em vitaminas, minerais, fibra alimentar e antioxidantes. Acrescida de leite, torna-se ainda mais nutritiva, pela adição de cálcio e proteínas.

A presença de produtos hortícolas na nossa alimentação diária é essencial para o bom funcionamento do organismo. Recomenda-se o consumo de 400 gramas desses alimentos todos os dias, e as sopas podem ser uma boa forma de consumi-los. No entanto, mais do que uma opção saudável – pode ser consumida à noite, pois não pesa no estômago – a sopa é também uma preparação bastante flexível: serve tanto de entrada como de prato principal.

Confira a nossa sugestão.

Sopa creme de brócolis e couve-flor

Ingredientes:

- 300 g de brócolis
- 300 g de couve-flor
- 1 xícara (chá) de batata ralada
- 1 xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de cebola picada
- 3 xícaras (chá) de leite Cooper
- 1 pitada de noz-moscada
- sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo:

Lave os brócolis e a couve-flor sob água corrente. Corte-os em pedaços bem pequenos. Descasque a batata e rale no ralo grosso. Coloque todos os ingredientes numa panela média e leve ao fogo baixo para cozinhar. Deixe cozinhar por cerca de 30 minutos



ou até que os legumes fiquem macios.

Retire a panela do fogo e transfira os legumes e o caldo para um liquidificador.

Bata até obter um creme homogêneo. Volte o creme para a panela, verifique os temperos e, se preferir, acrescente um pouco mais de água. Deixe aquecer bem e sirva a seguir.

Cineminha em casa com pipoca caramelada

Nos finais de semana, assistir a um filme debaixo das cobertas é tudo de bom! E se for acompanhado de pipoca, então, melhor ainda!

Por ser um cereal integral natural, a pipoca está associada ao auxílio no controle de peso corporal e na redução do risco de doenças crônicas, como diabetes e enfermidades cardiovasculares. O alimento também possui grande quantidade de fibras, por isso tende a melhorar o funcionamento do intestino, tanto em regularidade quanto em consistência e formação do bolo fecal, aumentando também a saciedade. É claro que, dependendo da forma como é preparada, ela pode se tornar mais calórica, devendo, nesse caso, ser consumida com moderação.

Tome nota desta receita de pipoca caramelada, que vai deixar o cineminha em casa muito mais gostoso!

Pipoca caramelada com leite

Ingredientes:

- ½ xícara (chá) de leite Cooper
- 1 xícara (chá) de milho para pipoca
- 1 xícara (chá) de açúcar

Modo de preparo:

Coloque em uma pipoqueira o leite Cooper, o milho para pipoca e o açúcar. Frite por 10 minutos ou até o açúcar ficar com a cor de caramelo. Tampe a panela, reduza o fogo e deixe por 5 minutos, sem parar de mexer, ou até estourar toda a pipoca.



Por uma boa noite de sono!



Beber um copo de leite morno 15 minutos antes de ir para a cama pode ajudar a garantir uma boa noite de sono. A justificativa para isso está em uma substância indutora do sono, chamada triptofano, presente no leite. Esse aminoácido aumenta a quantidade de serotonina no cérebro, que atua no processo do desencadeamento do sono. Não é à toa que os bebês mamam e depois dormem profundamente.

E por que o leite deve ser morno? É que, ao serem aquecidos, os aminoácidos são mais facilmente assimilados e absorvidos pelo organismo.

Febre do leite

Conheça os sintomas, tratamento e prevenção da doença



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



A febre do leite, também conhecida como hipocalcemia, febre vitular, hipocalcemia puerperal, paresia puerperal ou paresia da parturiente é uma doença que aparece nas vacas leiteiras devido aos baixos níveis de cálcio no organismo do animal. O problema atinge mais os animais que estão no início da lactação ou 72 horas após o parto e pode surgir por três motivos: baixo consumo de cálcio, aumento da demanda desse mineral no organismo ou incapacidade de manter os níveis de cálcio.

A doença é desencadeada, geralmente, no período que antecede o parto, pois é o momento de produção de colostro e leite, que conseqüentemente demanda uma carga maior de cálcio. Com isso, o organismo da fêmea pode se tornar incapaz de compensar a perda

do mineral. Outro fator da doença está ligado ao deslocamento de cálcio da mãe para o bezerro durante a gestação, principalmente no último período, que antecede o parto.

O adoecimento do gado pode prejudicar a produção leiteira, pois o desempenho é reduzido em 14% do leite produzido em lactação, além de diminuir a vida do animal em três a quatro anos. Outros problemas também podem surgir, como o deslocamento do abomaso (compartimento do estômago dos ruminantes que se desloca de sua posição normal para o lado esquerdo do corpo do animal), retenção de placenta, cetose (baixa de glicose que ocorre em ruminantes quando eles têm uma grande demanda desse componente durante suas atividades orgânicas e digestivas), mastite e redução do tempo de fertilidade.

Sintomas

Um dos primeiros sintomas que surgem nas vacas acometidas pela febre do leite é o aumento da sensibilidade e tremor muscular na cabeça e nos membros, o que as impede de caminhar e se alimentar. A agitação e paralisia da cabeça, com ranger de dentes, seguido de rigidez nas patas traseiras, também são sintomas da enfermidade. Se não forem tratados, a vaca fica deitada, com torcicolo no pescoço e diminuição da consciência. Com o passar do tempo, a rigidez desaparece, os membros ficam flácidos e há baixa temperatura corporal. A doença pode levar o animal à morte.

Tratamento

Na maioria dos casos, os animais respondem bem à aplicação de nove gramas de cálcio na veia. É importante ficar atento à velocidade com que se aplica o cálcio, pois, se isso acontecer de maneira muito rápida, pode oferecer risco ao bovino.

Recomenda-se a aplicação de uma dose endovenosa menor e, após uma hora, a administração de outras dosagens por via oral. Outra maneira segura de administrar o cálcio é aplicar metade da dose na veia e a outra metade embaixo da pele.

Prevenção

Algumas pequenas atitudes podem auxiliar o gado a prevenir a febre do leite. Durante o período pré-parto, é importante que a dieta do animal seja rica em cálcio, o que equivale à ingestão diária de uma quantidade de, no máximo, 45 gramas de cálcio por vaca.

Outras duas medidas que auxiliam no controle da doença são a administração, via oral, de vitamina D2 por cinco dias, antes do parto, e a aplicação intramuscular de vitamina D3, de dois a oito dias antes do nascimento do bezerro.



Tecnologia em
alimentação animal

FLUCK
Junior

Amidog
ADULTO

FLUCK
ADULTO

POLAR
Cães Adultos

Gohan
Alimento Para Cães

MING
Alimento Para Gatos

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

CEVATTRANS NUTRIÇÃO ANIMAL



- BAGAÇO DE CEVADA
- GERME DE MILHO
- CEVADA SECA

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

CEVATTRANS@TERRA.COM.BR

Um cantinho em Redenção da Serra

O rio secou, a mina d'água sumiu, as árvores de eucalipto tomaram conta da paisagem. Definitivamente, a vida no campo já não é mais a mesma. Mas engana-se quem pensa que esses motivos fariam o cooperado deste mês desistir da lida. Antonio Eugenio Rodrigues da Silva, proprietário do Sítio Santo Antonio, em Redenção da Serra, fala das dificuldades, mas não perde o bom humor.

Em 1979, quando servia o quartel em Caçapava, sua vida podia ter seguido outro rumo, mas ele escolheu como construir sua história. “O tenente na época dizia: ‘Eugenio, você vai seguir carreira conosco’. E eu respondia: ‘Vou, a carreira para minha casa’. Quando saiu a primeira lista de baixa, eu comemorei: meu nome estava lá. Falei para meu oficial que meu sangue estava na roça e que iria comprar boi. Ele me avisou que eu não iria ganhar dinheiro com isso. Respondi que não tinha problema”, conta o cooperado, orgulhoso da sua opção.

O cantinho que ele administra, como ele mesmo gosta de dizer, é um paraíso. “Aqui, não dá vontade nem de morrer”, revela aos risos. Eugênio herdou a terra, hoje com 12 alqueires, do pai, Geraldo Rodrigues da Silva, que adquiriu a propriedade 40 anos atrás. “Papai era um grande negociador, comprava e vendia gado e tirava leite, vivia disso. Os tempos também eram outros. Naquela época, o gado era mantido apenas no pasto. Hoje, se você não tratar muito bem do plantel, é impossível tirar leite”, analisa.



Calejado pelas condições adversas de 2014, ele sabe que, este ano, a situação não será muito diferente, mas garante estar preparado e planeja investir: aumentar o rebanho, fazer piquete, controlar melhor as despesas e aumentar a produção. “Sou cooperado há 27 anos, e já passei muita dificuldade. Enfrentei cada uma delas, e para isso sempre tive o apoio incondicional da Cooperativa. Isso não tem preço. O que tenho hoje conquistei com a ajuda da Cooper”, afirma ele entre palavras que reforçam a extrema confiança que tem na empresa.

Eugênio toca o sítio ao lado da mulher, Maria Luisa, e diz que sua maior alegria é receber a família nos fins de semana. “Tenho três filhos e quatro netos e não vendo o sítio por nada. No futuro, isso aqui pertencerá a eles.”

FICHA DO PRODUTOR

Cooperado:
Antonio Eugenio Rodrigues da Silva

Propriedade:
Sítio Santo Antônio, de 12 alqueires, localizado em Redenção da Serra

Rebanho:
20 cabeças, sendo 18 em lactação

Produto:
Leite resfriado

Produção média atual:
150 litros por dia



Credenciamento com as principais instituições financeiras



Eng. Amb. Luan Reis / Eng. Agr. João Luiz Vargas
Tél: (12) 99770-8943 / (35) 9154-8726
E-mail: luan.agronegocios@gmail.com
terravargas@terra.com.br

Itens Financiáveis:
Animais (cria, recria e engorda)
Caminhões, Máquinas, Tratores e implementos
Construções e reforma de infraestrutura
Recuperação e reforma de pastagens
Lavouras (milho, cana, eucalipto, etc)
Sementes e mudas para a formação de pastagens e de florestas
Custeios agropecuários

Meio Ambiente:
Licenciamento Ambiental
Reserva Legal
CAR
Levantamento topográfico
Georreferenciamento

Padaria Splendor aposta em estratégia para crescer



Inaugurada em maio, Splendor já se prepara para crescer

A história da padaria Splendor, situada no bairro Jardim das Indústrias, em São José dos Campos, teve início no dia 4 de maio deste ano. No entanto, apesar de ter aberto as portas há pouco tempo, o estabelecimento segue um ritmo forte de crescimento e já se prepara para ampliar sua variedade de produtos e serviços.

Tudo começou quando o proprietário escolheu um imóvel situado ao lado de um condomínio com 1.720 apartamentos. “Esse foi o principal fator, pois se trata de um ponto estratégico. Para se ter uma ideia, somos a única padaria em um raio de um quilômetro. Além disso, estamos próximos à rota de acesso da Universidade Paulista (Unip), o que também contribui para o aumento da clientela”, afirma Thiago Diniz.

Com uma ampla linha de produtos Cooper disponível em prateleira, Thiago destaca os benefícios de ter exclusividade da marca. “Cerca de 10% de nosso faturamento diário vem dos produtos Cooper, e o campeão de vendas é o leite tipo B. Além de oferecer produtos de excelência comprovada, temos a vantagem de receber vários itens de um só fornecedor”, aponta.

No cardápio de bebidas, porções e lan-

ches da padaria Splendor, destacam-se vinhos italianos e franceses, o sanduíche de mortadela, inspirado no famoso lanche do Mercado Municipal de São Paulo, e o Pata Negra, um lanche preparado com ingredientes importados da Espanha. O estabelecimento disponibiliza um deck, com vista para o banhado, para empresas e grupos que procuram um espaço agradável para comemorações e happy hour.

A qualidade da Cooper também está presente nos pães, bolos e quitutes produzidos pela padaria. “O pessoal da cozinha fica feliz quando chegam os produtos Cooper para o preparo de nossas especialidades, pois a qualidade é muito superior e o sabor também”, afirma o Gerente Alberto Douglas.

A padaria Splendor conta com 20 colaboradores, porém esse número logo deve crescer, já que o estabelecimento se prepara para inaugurar uma adega ainda no primeiro semestre. “Em breve, faremos entrega de encomendas diretamente na porta dos moradores do condomínio vizinho. Somos a única empresa autorizada a fazer esse serviço e, junto com a Cooper, temos trabalhado na melhoria constante de nossos produtos e serviços”, conclui Thiago.



Padaria Splendor

Rua dos Cajueiros, 20, Jardim das Indústrias.

Funcionamento: De domingo a domingo, das 5h30 às 23h.

Serviços: padaria, frios, laticínios, café da manhã, adega, itens para churrasco, porções e lanches.



RECEITA

Cocada de Leite

Ingredientes

- 2 xícaras de coco fresco ralado
- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga Cooper

Modo de preparo

Unte uma pedra mármore com um pouco de óleo ou então unte uma assa-

deira. Misture em uma panela o coco, o leite condensado e o açúcar. Leve ao fogo e misture bem. Cozinhe misturando regularmente com uma colher de pau. Quando o doce começar a soltar do fundo da panela, retire do fogo e acrescente a manteiga Cooper. Bata bem com a colher de pau para que o doce açucare. Despeje sobre o mármore untado e deixe esfriar. Corte quadrados de 10x10 cm.

ANIVERSARIANTES



COOPERADOS

Junho (2ª quinzena) Dia 16: Orlando Feirabend; João Bosco da Silva; João Batista de Carvalho Filho; Maria Tereza Corrá. **Dia 28:** José Laudelino de Brito. **Dia 30:** Joel Rodolfo de Brito.

Julho (1ª quinzena) Dia 3: Sebastião Ribeiro de Siqueira. **Dia 7:** José Rubens Alves.

FUNCIONÁRIOS

Junho (2ª quinzena) Dia 17: Fabiano Rodrigues Lima. **Dia 18:** Maria Aparecida da Silva. **Dia 19:** José Aparecido da Rosa; Airton José Machado Faria. **Dia 20:** Francisco Ivaldo S. Nascimento. **Dia 24:** Fabio Antonio Oliv. Bitencourt. **Dia 25:** Wesley Alexandre R. Candido. **Dia 26:** Patricia Magnolia de Jesus. **Dia 27:** Evania Ap. Soares. **Dia 29:** Pedro Alves de Oliveira; Luis Felipe Santana. **Dia 30:** Vitor Antonio de Souza.

Julho (1ª quinzena) Dia 1: Patricia de Azevedo Ferreira. **Dia 2:** Marilene Maria V. de Oliveira; Breno Camargo dos Santos. **Dia 3:** Maria Aparecida R. Garcia. **Dia 5:** Luciano Rosa de Souza. **Dia 7:** José Amancio Sobrinho; José Sebastião da Silva. **Dia 9:** Cintia Arbocz Brazil. **Dia 10:** Mauro Augusto Silva.

Ele também voltou!

Ivomec Pour-On para Botões

Todas as vantagens do Ivomec® Injetável com a tecnologia Pour-On.

A tecnologia Pour-On já é uma rotina na pecuária mundial e sua eficácia está totalmente comprovada.

Em 2015, é Merial na cabeça.

Boas vendas,
Equipe de Marketing Grandes Animais

MERIAL
Uma empresa Sanofi

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

ABRIL 2015

LEITE B	Produtor	Litros/ Mês
	1°	Airton Marson Junior (Caçapava)
2°	Hissachi Takehara (Jacarei)	62.792
3°	Augusto Marques de Magalhães (Caçapava)	57.456
4°	Benedito Vieira Pereira (São José dos Campos)	54.502
5°	Luiz Alberto Duarte Loureiro (Taubaté)	37.863
6°	Mário Moreira (São José dos Campos)	34.739
7°	Rodrigo Afonso Rossi (Caçapava)	33.215
8°	Alexandre Racz (Caçapava)	29.695
9°	Igor Alfred Tschizik (Paraibuna)	28.849
10°	Fazenda Itapeva Agropecuária Ltda (Jacarei)	27.872
11°	Nicanor de Camargo Neves Neto (Paraibuna)	26.038
12°	Eduardo Mendes (Natividade da Serra)	25.847
13°	José Albano dos Santos (Jambeiro)	23.203
14°	Rogério Miguel (Santa Branca)	22.579
15°	Cicero de Toledo Piza Filho (Paraibuna)	22.243
16°	Cia Agrícola Santa Eudoxia (Santa Branca)	19.859
17°	Antonio Carlos Nahime (Caçapava)	19.301
18°	Cesar Fernandes (Igaratá)	18.293
19°	José Rubens Alves (São José dos Campos)	17.228
20°	Adhemar José Galvão Cesar (Jambeiro)	15.502
21°	Renato Trballi Veneziani (São José dos Campos)	15.324
22°	José Marcos Intriéri (Jambeiro)	14.863
23°	Eugênio Deliberato Filho (Mogi das Cruzes)	14.452
24°	Ivan Giovanelli (Caçapava)	14.081
25°	João Batista de Oliveira (Paraibuna)	13.563
26°	Claudio Muller (São José dos Campos)	13.078
27°	José Afonso Pereira (Jacarei)	12.253
28°	Angel Guillem Moliner (Jacarei)	12.076
29°	Jandir Ferreira de Carvalho (São José dos Campos)	11.554
30°	José Francisco Nogueira Mello (Mogi das Cruzes)	10.598

LEITE RESFRIADO	Produtor	Litros/ Mês
	1°	Ivo Bonassi Junior (Brazópolis)
2°	Geraldo José Peretta (Caçapava)	17.817
3°	Adilerson Fonseca de Miranda (Caçapava)	16.762
4°	Rafael Everton Santos Intriéri (Jambeiro)	15.815
5°	Adriano Ribeiro de Oliveira (Redenção da Serra)	12.922
6°	José Benedito dos Santos (Paraibuna)	12.808
7°	Antonio de Paula Ferreira Neto (São José dos Campos)	12.534
8°	Alvimar Campos de Paula (Caçapava)	11.287
9°	Maria Teresa Corrá (São José dos Campos)	10.438
10°	Décio Fagundes Mascarenhas (São José dos Campos)	9.289
11°	Plauto José Ferreira Diniz (Caçapava)	7.977
12°	Fábio José Silveira Gonçalves (Jacarei)	7.720
13°	Giovani de Freitas Carvalho (Jacarei)	7.323
14°	Mauro Andrade da Silva (São Sebastião)	7.082
15°	José Francisco Rodrigues - espólio (Paraibuna)	6.993
16°	José Carlos Pereira da Silva - espólio (São José dos Campos)	6.977
17°	João Andrade Silva (Paraibuna)	6.817
18°	Carlos Eduardo de Souza (São José dos Campos)	6.360
19°	Antonio Otávio de Faria (Natividade da Serra)	5.813
20°	João das Mercês Almeida (São José dos Campos)	5.765
21°	Benedicto Pires de Albuquerque (Jacarei)	5.184
22°	Francisco Vítório da Silva (Paraibuna)	5.064
23°	Luiz Antonio Bastos Junior (Jacarei)	4.962
24°	Brasilina Barbara de Oliveira (Caraguatatuba)	4.918
25°	Benedito Sebastião de Sousa (São José dos Campos)	4.853
26°	Mauro Donizetti Leite (Caraguatatuba)	4.795
27°	Messias Rangel Camargo (Paraibuna)	4.769
28°	Sebastião Rosa dos Santos (São José dos Campos)	4.692
29°	Marlene Marques Romano Neves (Paraibuna)	4.267
30°	Reinaldo José Gerasi Cabral (Paraibuna)	4.237

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

Realize.



VINAC consórcios



Grupos de 60 meses

Veículo	Crédito	Prestação	Veículo	Crédito	Prestação
Hilux CD SR Diesel	R\$ 126.550,00	R\$ 2.426,03	Polo Sedan 1.6	R\$ 53.350,00	R\$1.022,75
S10 CD LT 2.8 Diesel	R\$ 118.260,00	R\$ 2.267,10	Strada Working 1.4	R\$ 50.180,00	R\$ 961,98
L200 Triton GLX Diesel	R\$ 99.990,00	R\$ 1.916,86	Saveiro 1.6	R\$ 47.620,00	R\$ 912,90
Pajero TR4 AT	R\$ 84.990,00	R\$ 1.629,30	Onix LT 1.4	R\$ 42.740,00	R\$ 819,35
Cruze LT	R\$ 75.020,00	R\$ 1.438,17	Fox 1.0	R\$ 38.510,00	R\$ 738,26
Civic LXS-MT	R\$ 70.900,00	R\$ 1.359,19	Palio 1.0 Attractive	R\$ 38.560,00	R\$ 739,21
Corolla GLI	R\$ 69.690,00	R\$ 1.335,99	Gol 1.0	R\$ 35.000,00	R\$ 670,97
Focus S 1.6	R\$ 67.900,00	R\$ 1.301,68	UP! 1.0 Take	R\$ 32.250,00	R\$ 618,25
Fit LX-CVT	R\$ 58.800,00	R\$ 1.127,23	Uno Vivace 1.0	R\$ 30.510,00	R\$ 584,89
Fit LX-MT	R\$ 54.200,00	R\$ 1.039,04	Palio Fire 1.0 4P	R\$ 29.270,00	R\$ 561,12
			Palio Fire 1.0 2P	R\$ 26.990,00	R\$ 517,41

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

Cinto de Segurança salva vidas.



VINAC consórcios

