

cooperando



Ano XXXVI | nº 416
Outubro/2015

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

ESPECIAL

Mês das crianças

Cooperativa comemora a
data com informações
nutricionais e jogos
para a criançada



MENSAGEM

A crise e o leite

Benedito Vieira Pereira
Diretor-Presidente



Estamos atravessando uma crise econômica de grandes proporções. Embora seus efeitos sobre a produção de gêneros alimentícios sejam menores do que sobre outros bens de consumo, não estamos isentos dos problemas, afinal, nosso produto depende do consumidor e, quando ele é afetado, isso tem reflexos também sobre o nosso negócio.

A alta do dólar afeta o custo de produção do leite. Parte dos insumos que utilizamos são influenciados pelo câmbio, enquanto, por outro lado, o mercado segue desequilibrado pela importação de lácteos de qualidade muita vezes desconhecida e a preços muito baixos, em razão das grandes sobras de produção nos principais países exportadores.

Como no Brasil não há uma política eficaz para garantir a sobrevivência do produtor, cada um se defende como pode. Na Cooper, seguimos como defensores do leite pasteurizado resfriado, provado por muitas pesquisas ser infinitamente superior ao longa vida do ponto de vista nutricional. Com esse posicionamento, nosso universo de concorrência limita-se às empresas e cooperativas que operam com o mesmo produto e que são em menor número, se comparadas aos fabricantes de leite “em conserva”.

Outro fator que nos traz esperança é o fato de o preço da carne estar se mantendo em um alto patamar. O Brasil é um grande exportador de carne, e isso, aliado à influência cambial, faz com que muitas fêmeas sejam abatidas, forçando a diminuição da produção de leite não especializada no mercado nacional.

São esses os fatores que nos dão mais forças e mais condições de enfrentar a crise que esperamos não seja tão duradoura. Reafirmamos nosso lema de que vence a batalha aquele que tem persistência. Nosso produtor é um vitorioso e é exemplo de perseverança. Juntos, suportaremos mais esta, na expectativa de que o cenário se reverta no próximo ano.

DIA A DIA

Mussarela Cooper, uma delícia!



Em peças retangulares de 500 gramas e de 2,4 quilos, a Cooper produz o queijo Mussarela, excelente para o café da manhã e o lanche e bastante utilizado também na culinária. A receita desta edição (página 10), bolinho de mandioca com queijo e ervas, leva esse produto. Confira!

PIADA

O mineiro e o goiano

Estavam dois caipiras, um deles goiano e o outro mineiro, pescando na beira de um riacho. De repente, o mineiro esperto resolve debochar do goiano:

- Ô, goiano, cê sabe pru quê a sigra do seu istado é GO?
- Sei não. Pur quê?
- Porque GO significa GONORANTE.
- Eita, e você sabe pur que a do seu istado é MG?
- Sei não, uai. Pur quê?
- Porque significa MAIS GONORANTE.



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 Morais • Jornalista Responsável: Wagner Marques (MTb 29099) • Textos: Ana Flávia Esteves, Cristiane Endo, Luiz Malheiros 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

Um novo banco para você

A Cooper realizou, recentemente, uma rápida substituição do posto de atendimento bancário que funciona na sede e que era operado, há mais de 24 anos, pela mesma instituição financeira. As operações haviam começado com o Banco Real, passando para o ABN Amro Bank e, finalmente, para o Santander.

A relação com o banco, que já não vinha sendo satisfatória, não teve um final bom. O atendimento já deixava a desejar e a saída da instituição foi relâmpago, o que deixou a Cooperativa sem serviço bancário por um tempo, ocasionando dificuldades e prejuízos.

A diretoria trabalhou para solucionar o problema o mais rápido possível e já acertou com os novos operadores, uma instituição que também é uma cooperativa. O banco Sicred passará a atuar dentro da Cooper entre o fim de outubro e o início de novembro, mas a abertura de contas já está sendo realizada.

“Esperamos que todos os funcionários, cooperados e agregados que tenham ligação direta com a Cooperativa apoiem a mudança, abrindo suas contas no Sicred e movimentando o nosso novo parceiro”, declara o diretor-presidente da Cooper, Benedito Vieira Pereira. “Eles terão condições de nos atender da melhor forma possível se, em contrapartida, oferecermos a eles a nossa colaboração”, acrescenta.

DIA A DIA

A ciência, a gordura e o leite

Na década de 1980, estudos apontavam que a gordura animal trazia uma série de malefícios para o corpo humano, como doenças cardiovasculares. O passar dos anos, juntamente com novas pesquisas, desmentiu essa visão. Hoje, entende-se que o que causa problemas à saúde não é a gordura em si, mas a alimentação desequilibrada.

Nesse contexto, o leite assume a vanguarda das descobertas da ciência. Sua composição – formada, aproximadamente, por 30% de proteína, 30% de gordura e 40% de nutrientes, como cálcio, minerais e vitaminas – garante que ele seja um alimento completo e de balanceamento quase perfeito.

Pesquisadores já reconhecem também que alguns ácidos graxos da gordura dos laticínios são importantes para a saúde e têm propriedades benéficas. Estudos recentes, apresentados no 2º Encontro Pan-Americano de Jovens Produtores de Leite, em Juiz de Fora (MG), em setembro, apontam diminuição da incidência de doenças cardiovasculares e dos índices de diabetes entre pessoas que consomem produtos lácteos regularmente. Os resultados colaboraram para a mudança da imagem da gordura animal frente aos profissionais de saúde, à imprensa e aos consumidores, e reforçam a importância do consumo de lácteos em todas as fases da vida.



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 régua para currais
- Lenhas de eucalipto

- Madeiras serradas
- Postes, pilares, linhas e caibros roliços para construção

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



DIA A DIA

Reforço para o futuro

Você sabia que uma pessoa pode crescer até dez centímetros por ano na adolescência? É também nessa época que o corpo humano passa por outras inúmeras mudanças. Por isso, é importante manter uma alimentação balanceada, de modo que os nutrientes sejam sempre repostos.

Um bom aliado para garantir o desenvolvimento saudável e, ao mesmo tempo, equilibrar o organismo é o leite. O produto garante que os nutrien-

tes sejam mantidos durante essa fase de transição. O ideal é que o adolescente beba, pelo menos, quatro copos do líquido por dia.

Variar a forma de consumo é uma boa sugestão para assegurar a ingestão da quantidade indicada. O leite pode ser servido com cereais e frutas, ser substituído por iogurtes e queijos ou até mesmo acrescido na preparação de pratos para o almoço ou o jantar. O que importa é garantir um crescimento saudável e sem problemas.

DIA A DIA

Fábrica de Rações é campeã do Torneio de Futebol Society ADC Cooper

No dia 26 de setembro, a final do Torneio de Futebol Society ADC Cooper movimentou funcionários e prestadores de serviços. O jogo foi disputado pela equipe da Fábrica de Rações e pelo time convidado do Mercadinho Piratininga e aconteceu no Sandy Esportes. O placar final de 2 a 1 deu o título ao primeiro time. Após o término da partida, os envolvidos participaram de uma confraternização.

Neste ano, oito equipes participaram do torneio: Loja Agropecuária de São José, Usina, Expedição e Laboratórios, Distribuidor e SDC, Manutenção, Mercadinho Piratininga e Setor do Queijo. A disputa acontece há quatro anos e é marca registrada da ADC.



DIA A DIA

Cooper agora tem convênio com nutricionista

No mês de outubro, a Cooper inicia mais um convênio. Funcionários e cooperados agora podem realizar consultas com uma nutricionista. A novidade reforça o time de acordos que a Cooperativa mantém com profissionais e serviços

complementares da área da saúde. No total, são mais de 20 especialidades, como odontologia e cardiologia, e exames, como ultrassonografia.

Os interessados devem procurar por Daniela Tavares, do setor de Recursos Humanos, no telefone 2139-2257, para

retirar uma guia de atendimento. Em seguida, é só agendar um horário com a especialista e o valor será descontado em folha.

Além dessas parcerias, a Cooper mantém dois convênios de saúde fixos, com a Unimed e a Policlínica.

f
SIGA-NOS

LIVRE-SE DAS ALERGIAS E DOENÇAS RESPIRATÓRIAS COM A SUPERSAN

Possuímos tecnologia exclusiva que elimina ácaros, fungos (mofo) e bactérias, principais causadores de doenças e alergias respiratórias de ambientes por até 6 meses. Entre em contato agora mesmo e saiba mais.

(12) 3937 1006 | www.supersan.com.br

SuperSAN
RESPIRE SAÚDE

A maximização do desempenho pós-parto

O cuidado com as vacas no período de transição, compreendido entre o final da gestação e o início da lactação, pode fazer com que elas tenham ótimos índices reprodutivos, sofram menos distúrbios metabólicos e expressem todo o seu potencial produtivo. Para isso, no entanto, mais do que trabalhar para que o animal maximize a produção de leite, é necessário focar na saúde, proporcionar menos estresse e oferecer alimentos adequados para que a recuperação pós-parto ocorra da melhor forma possível.

Nas três primeiras semanas depois de paridas, as vacas precisam de tratamento especial. Nos dias que antecedem o parto, elas passam por uma redução no consumo de alimentos, e é preciso reduzir os efeitos disso para um bom início da nova lactação, aumentando-se a ingestão de nutrientes. Faz-se necessária, então, uma compensação alimentar pelo aumento do fornecimento de concentrados, principalmente dos que são fontes de carboidratos não fibrosos, como milho, sorgo e polpa cítrica, além da oferta de volumosos de alta digestibilidade. Assim, a ingestão de energia será elevada, sem que haja riscos, por exemplo, de acidose. Se for usada silagem de milho, é recomendável a utilização também de alguma fonte de fibra longa, como bagaço de cana, a fim de que a mastigação seja estimulada. Afinal, a produção de saliva é o principal agente controlador do pH ruminal.

Especialistas destacam outro ponto muito importante: o agrupamento das vacas. A separação entre primíparas e múltíparas traz benefícios de consumo da dieta alimentar. Vacas de primeira cria geralmente são dominadas pelas mais velhas. Com isso, é comum não conseguirem ingerir todo o alimento de que precisam. O produtor precisa estar muito atento a isso e separar os animais por lotes, sempre que possível.



Para uma transição tranquila, há outros pontos a observar:

- Conforto é fundamental. A expressão sombra e água fresca faz todo o sentido para os animais nessas condições. Use sem moderação. Alguns estudos indicam manter espaço mínimo de 75 cm no cocho para vacas grandes nessa fase.
- Reduzir a queda no consumo de matéria seca no período pré-parto também será essencial. Para isso, é importante aumentar a oferta de volumosos de alta qualidade, com dietas bem balanceadas.
- A parição de vacas muito magras ou muito gordas pode ocasionar problemas tanto no parto quanto no início da lactação. Por isso, é fundamental monitorar a condição corporal do animal. É preciso encontrar equilíbrio entre o manejo alimentar e a viabilidade econômica da atividade leiteira, sempre buscando a máxima produção e o bem-estar das fêmeas. O ideal é que as vacas cheguem ao parto com escore de condição corporal (ECC) entre 3,25 e 3,5.

Dia das Crianças é com a Cooper!



Em comemoração ao Dia das Crianças, celebrado em 12 de outubro, aqui no Brasil, a Cooper preparou alguns passatempos animados e educativos sobre o leite e seus derivados, para você se divertir sozinho ou com os amigos. Mas antes de partir para a brincadeira, será preciso ficar fera no assunto! Acompanhe algumas curiosidades, informações e dicas sobre os produtos lácteos e esteja pronto para encarar os desafios!

- Você sabia que o ser humano tem o hábito de beber leite de vaca desde o ano 6.000 antes de Cristo? É isso mesmo! Essa prática tão antiga surgiu na Europa e até hoje é um dos hábitos alimentares mais comuns no mundo todo, entre pessoas de todas as idades.

- O leite é um dos alimentos mais ricos que existem! Ele é fonte de proteínas, vitaminas e minerais, principalmente o cálcio, essencial para o crescimento das crianças e a formação de ossos e dentes. Quem quer crescer forte e sadio não pode ficar sem leite!

- Dos seis meses aos 10 anos de idade, uma criança deve consumir de 3 a 4 copos de leite pasteurizado por dia, mas é possível fazer algumas trocas para tornar essa brincadeira mais gostosa. Um copo de leite pode ser substituído, por exemplo, por um copo de iogurte ou duas fatias de queijo Minas Frescal.

- Produtos lácteos, também chamados de laticínios, são o leite e seus derivados, como iogurte, queijos, requeijão e manteiga.

- O leite é uma ótima fonte de hidratação, ou seja, é bom muito para ser consumido depois de brincadeiras e atividades que fazem a gente suar bastante.

- E que tal preparar uma deliciosa vitamina de fruta para o lanche da tarde? Basta bater no liquidificador o leite com a fruta de sua preferência, para ter uma bebida gostosa e nutritiva. Vale a pena experimentar!

- Inclua os derivados lácteos também no lanche da escola. Leve iogurte, acrescentando queijo mussarela ou requeijão na bisnaguinha e mostre aos seus colegas que você entende muito de boa alimentação!





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



Enigma

Ele é um derivado lácteo que pode ser usado para substituir o leite e pode até ser levado na lancheira para a escola. Ligue os círculos, organizando as letras e descubra que produto é esse.



Respostas: Iogurte

Caça-palavras

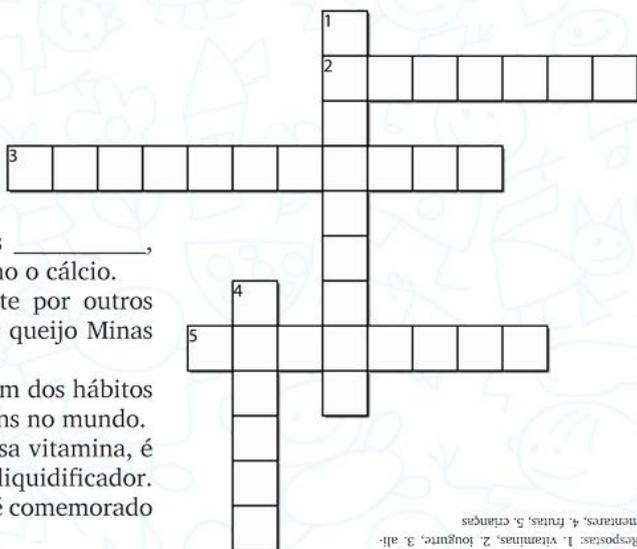


Encontre no diagrama ao lado o nome de 5 produtos lácteos.

B	T	R	X	P	R	Y	M	N	A
R	E	Q	U	E	I	J	A	O	L
J	H	N	B	T	Q	J	N	J	U
J	W	V	C	D	H	Z	T	G	P
B	S	T	Z	M	M	T	E	N	P
Z	U	L	E	I	T	E	I	K	V
B	G	H	J	O	W	N	G	D	G
Z	V	C	G	P	B	L	A	I	U
I	O	G	U	R	T	E	A	F	T
Q	U	E	I	J	O	H	T	D	J

Respostas: leite, queijo, requeijão, Iogurte, manteiga

Cruzadinha



- No leite, encontramos _____, proteínas e minerais, como o cálcio.
- Podemos trocar o leite por outros produtos lácteos, como o queijo Minas Frescal e o _____.
- Beber leite de vaca é um dos hábitos _____ mais comuns no mundo.
- Para fazer uma deliciosa vitamina, é só bater leite e _____ no liquidificador.
- No dia 12 de outubro, é comemorado o Dia das _____.

Respostas: 1. vitaminas, 2. Iogurte, 3. leite, 4. frutas, 5. crianças



**Tecnologia em
alimentação animal**










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

CEVATRANS NUTRIÇÃO ANIMAL



- BAGAÇO DE CEVADA
- GERME DE MILHO
- CEVADA SECA

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

CEVATRANS@TERRA.COM.BR



COOPERADO DO MÊS

Paixão de uma vida inteira

Os prazeres da vida no campo são cultivados na Estância São Dimas

O dia ainda está escuro, mas o galo já cantou. Está na hora de levantar, pegar o banquinho e o balde e ir para o curral fazer o que mais gosta: ordenhar as vacas e ter o prazer de desfrutar desse momento tão especial. Essa é a memória afetiva de Riscala Benedito Neme, associado da Cooper e proprietário da Estância São Dimas, em São José dos Campos.

A paixão pelo gado leiteiro vem desde a infância e as experiências, ao longo da vida, fizeram com que Riscala se aprimorasse na atividade, melhorando o rebanho e investindo na modernização da propriedade.

Cooperado há mais de 35 anos, sua relação com a Cooperativa começou quando seu pai tinha um posto de gasolina que fornecia combustível para a frota da empresa. “Eu me lembro da inauguração da Cooper. Hoje, vejo como a Cooperativa cresceu e se tornou tão forte na

nossa região”, lembra o produtor.

A Estância São Dimas é pessoalmente administrada por Riscala, que ainda conta com a ajuda de sua filha, seu genro, netos e mais três funcionários. Hoje, a propriedade possui 30 cabeças de gado em lactação e todo o sistema de ordenha é mecanizado. “A ordenhadeira mecanizada ajuda bastante a todos nós, que trabalhamos com gado leiteiro, pois temos algumas dificuldades na contratação de mão de obra. Foi uma tecnologia que chegou para colaborar muito com a gente”, avalia.

O proprietário lembra que as dificuldades surgidas ao longo de sua trajetória serviram para fortalecê-lo a continuar no segmento leiteiro. “Eu acho que a vida nos ensina muitas coisas, e as dificuldades que tive me ajudaram bastante a crescer e melhorar meus negócios. Eu sou apaixonado pelo que faço e aproveito muito a vida do campo”, conclui.

FICHA DO PRODUTOR

Cooperado:
Riscala Benedito Neme

Propriedade:
Estância São Dimas, localizada no bairro dos Freitas, em São José dos Campos

Rebanho:
30 vacas em produção

Produto:
Leite resfriado

Produção média atual:
150 litros por dia

Um pãozinho recheado de história



Produtos artesanais são o destaque da padaria

Em São José dos Campos, um ambiente mistura história, produtos artesanais e uma equipe dedicada. Quem passa pelo número 628 da Rua Roma, no bairro Jardim Augusta, vai notar um rosto sorridente na fachada de um estabelecimento. A imagem é o símbolo da Padaria Donna, que serve pães, doces e lanches aos clientes. “Aqui, era a casa da minha avó, que é essa senhorinha da fachada”, explica uma das sócio-proprietárias, Naiara Sumiye Floris Cardozo Morishita Santos Araújo.

Em sociedade com a cunhada Fernanda Antinópolis Serrasqueiro Floris Santos, ela abriu o estabelecimento em agosto deste ano. Os produtos vendidos pela Donna são artesanais, o que é um diferencial do local. “Os nossos bolos, por exemplo, não levam nenhum tipo de pré-mistura”, diz Naiara. Destaque da casa, os lanches seguem a mesma regra, inclusive no catchup – que também é feito na Donna.

Na prateleira, os produtos Cooper ficam em destaque. Sobre a relação com a fornecedora, Naiara destaca o controle e a checagem da validade. “É uma experiência que não tínhamos. O revendedor já vem com a quantidade exata que precisa ser substituída”, conta. O campeão de vendas entre os itens da marca é o queijo Minas Frescal. Além de comercializar os laticínios, a Padaria Donna vai além na relação com a Cooperativa. “Usamos os produtos em nossas receitas”, afirma a proprietária.

Padaria Donna

Rua Roma, 628, Jardim Augusta,
São José dos Campos

Funcionamento: de domingo a
domingo, das 6h às 22h.

Serviços: padaria, frios, happy
hour e café da manhã.



RECEITA

Bolinho de mandioca com queijo e ervas

Ingredientes

- 1 quilo de mandioca descascada e picada;
- 3 xícaras (chá) de leite Cooper;
- 1 colher (sopa) de manteiga extra Cooper;
- 2 ovos;
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó;
- 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo peneirada;
- 200 g de mussarela Cooper moída;
- 2 colheres (sopa) de sálvia picada;
- 2 colheres (sopa) de tomilho fresco picado;
- óleo para fritura;
- sal a gosto.

Modo de preparo

Coloque em uma panela a mandioca e o leite Cooper. Cozinhe em fogo baixo por 35 minutos ou até a mandioca se desmanchar. Passe a mandioca ainda quente no espremedor.

Em uma tigela, junte a mandioca espremida, a manteiga extra Cooper, o fermento e sal a gosto. Misture bem. Aos poucos, acrescente a farinha de trigo peneirada, mexendo sempre com uma colher. A massa deve ficar unida e desprender das mãos. Reserve. À parte, prepare o recheio, misturando a mussarela Cooper moída, a sálvia e o tomilho.

Para fazer os bolinhos, estenda um pouco de massa na palma da mão enfarinhada, coloque um pouco do recheio e enrole, sem deixar aberturas ou dobras. Frite os bolinhos em óleo bem quente até dourarem.



ANIVERSARIANTES

COOPERADOS

Outubro (2ª quinzena) Dia 19: Eduardo Fernandes Castello. **Dia 20:** Riscala Benedito Neme e José Moreno Gama. **Dia 21:** Ruy Jorge Cesar Junior. **Dia 25:** Mauro Goulart da Silva. **Dia 28:** Clelio Mauro da Silva. **Dia 30:** Adhemar José Galvão Cesar.

Novembro (1ª quinzena) Dia 1º: Renato Traballi Veneziani. **Dia 2:** Alexandre Racz. **Dia 6:** Ednei Benedito Oliveira Braz **Dia 9:** Francisco Vitorio da Silva. **Dia 11:** Jandir Ferreira de Carvalho. **Dia 13:** Noé Araujo. **Dia 15:** José Carlos Garcia.

FUNCIONÁRIOS

Outubro (2ª quinzena) Dia 17: Flavio Luis de Oliveira Bitencourt. **Dia 20:** Maria Ivoneti Oliveira Braga. **Dia 22:** Amauri Emboava e Luciano Cardoso de Medeiros. **Dia 23:** Leandro Pontes Alvarenga e Jean Luiz dos Santos. **Dia 26:** Elielcio Messias. **Dia 28:** Rogério Rodrigues Souza. **Dia 29:** Sergio R Santos Pedrosa e Francisco Tadeu Sene. **Dia 30:** Luiz Pereira e Leandro Rodolfo C da Silva.

Novembro (1ª quinzena) Dia 1º: Luiz Eduardo dos Santos Dellu. **Dia 7:** Marcos Danilo Marques da Silva. **Dia 8:** Marcio José Martins. **Dia 9:** Luciano Roberto Regazini. **Dia 10:** Jose Carlos de Lima. **Dia 11:** Domingos Cardoso Santos e Iracy José da Silva. **Dia 15:** Sebastião Rubens Raymundo.

Linha de terapêuticos.

A Merial desenvolveu o mais novo antibiótico do MUNDO. Zactran é um antibiótico a base de GAMITROMICINA patentado pela Merial Saúde Animal.

Este antibiótico atinge facilmente os locais inflamados e possui biodisponibilidade superior à 95%.

Todos os cooperados COOPER terão acesso a este novo antibiótico que pode ser usado contra problemas respiratórios.

É rápido. É potente. É

ZACTRAN[®]

[gamitromicina]

Somente Zactran tem ação rápida e potente.

Resultados eficientes e comprovados em uma única aplicação.



ANTI-HELMÍNTICO

(VETERINÁRIO)



ALBENDATHOR 10

MÁXIMO APROVEITAMENTO
E EFICÁCIA CONTRA VERMES
GASTROINTESTINAIS E PULMONARES

Um produto ideal para o tratamento de animais jovens e de menor porte, a sua aplicação via oral evita traumas durante o tratamento.

Apresentação e Aplicação:

- Embalagem de 200 ml e 1 litro.
- Administração via oral.
- Dose: 100 mg/kg.

DIFERENCIAIS

- O Albendathor 10% Oral passa por um processo especial durante a sua fabricação e o resultado disso é um produto mais homogêneo quando sua administração no fundo do ração ou produto rala "empedra".

- Sem perda de produto.

3002 711 1400
www.fabiani.com.br
www.fabianisaudeanimal.com.br

fabiani
saúde animal

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

AGOSTO 2015

LEITE B	Produtor	Litros/ Mês
	1°	Airton Marson Junior (Caçapava)
2°	Hissachi Takehara (Jacarei)	84.782
3°	Augusto Marques de Magalhães (Caçapava)	78.651
4°	Benedito Vieira Pereira (São José dos Campos)	55.670
5°	Igor Alfred Tschizik (Paraibuna)	43.838
6°	Mario Moreira (São José dos Campos)	40.957
7°	Luiz Alberto Duarte Loureiro (Taubaté)	40.500
8°	Rodrigo Afonso Rossi (Caçapava)	36.254
9°	Alexandre Racz (Caçapava)	31.051
10°	Nicanor de Camargo Neves Neto (Paraibuna)	29.138
11°	Eduardo Mendes (Natividade da Serra)	26.908
12°	Rogério Miguel (Santa Branca)	22.837
13°	Cia Agrícola Santa Eudoxia (Santa Branca)	20.308
14°	José Rubens Alves (São José dos Campos)	19.607
15°	Adhemar José Galvão Cesar (Paraibuna)	19.368
16°	Cesar Fernandes (Igaratá)	18.963
17°	José Albano dos Santos (Jambeiro)	17.934
18°	Claudio Muller (São José dos Campos)	17.232
19°	João Batista de Oliveira (Paraibuna)	17.196
20°	Cícero de Toledo Piza Filho (Paraibuna)	16.972
21°	Rafael Everton dos Santos Intriéri (Jambeiro)	16.585
22°	Renato Traballi Veneziani (São José dos Campos)	16.380
23°	Eugenio Deliberato Filho (Mogi das Cruzes)	15.897
24°	Antonio Carlos Nahime (Caçapava)	14.335
25°	Celso Borsoi Berti (Caçapava)	14.209
26°	Angel Guillem Moliner (Jacarei)	14.046
27°	José Marcos Intriéri (Jambeiro)	13.617
28°	Mauricio Neves de Oliveira (Paraibuna)	13.358
29°	Custódio Mendes Mota (Paraibuna)	13.069
30°	Ivan Giovanelli (Caçapava)	12.848

Produtor	Litros/ Mês	
1°	Ivo Boanassi Junior (Brazópolis)	25.451
2°	Adilero Fonseca Miranda (Caçapava)	17.284
3°	Alvimar Campos de Paula (Caçapava)	12.904
4°	Geraldo José Peretta (Caçapava)	12.714
5°	Maria Tereza Corrâ (São José dos Campos)	10.997
6°	Antonio de Paula Ferreira Neto (São José dos Campos)	10.447
7°	Décio Fagundes Mascarenhas (São José dos Campos)	10.405
8°	José Benedito dos Santos (Paraibuna)	10.397
9°	João Andrade Silva (Paraibuna)	9.668
10°	José Carlos Pereira da Silva – Espólio (São José dos Campos)	9.014
11°	Fabio José da Silveira Gonçalves (Jacarei)	8.748
12°	Mauro Donizette Leite (Caraguatatuba)	7.702
13°	Mauro Andrade da Silva (São Sebastião)	7.085
14°	Antonio Otavio de Faria (Natividade da Serra)	6.962
15°	João das Mercês Almeida (São José dos Campos)	6.962
16°	Sebastião Rosa dos Santos (São José dos Campos)	6.741
17°	José Francisco Rodrigues – Espólio (Paraibuna)	6.663
18°	Giovani de Freitas Carvalho (Jacarei)	6.584
19°	Luiz Antonio Bastos Junior (Jacarei)	6.368
20°	Plauto José Ferreira Diniz (Caçapava)	6.166
21°	José Galvão de Carvalho (São José dos Campos)	6.050
22°	Luiz Antonio Alves Cesar (Paraibuna)	5.991
23°	Ozias Soares Faria (Paraibuna)	5.756
24°	Benedito Sebastião de Sousa (São José dos Campos)	5.205
25°	Carlos Eduardo de Souza (São José dos Campos)	5.114
26°	Marlene Marques Romano Neves (Paraibuna)	5.029
27°	Brasilina Barbara de Oliveira (Caraguatatuba)	4.809
28°	João Bosco da Silva (Paraibuna)	4.795
29°	Antonio Eugenio Rodrigues da Silva (Redenção da Serra)	4.473
30°	Messias Rangel Camargo (Paraibuna)	4.433

LEITE RESFRIADO

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\$ 139.150,00	R\$ 2.667,58	Fit LX-MT	R\$ 55.900,00	R\$ 1.071,63
S10 CD LT 2.8 Diesel	R\$ 119.990,00	R\$ 2.300,27	Strada Working 1.4	R\$ 52.210,00	R\$ 1.000,89
L200 Triton GLX Diesel	R\$ 102.990,00	R\$ 1.974,37	Saveiro 1.6	R\$ 48.110,00	R\$ 922,29
ASX MT	R\$ 88.490,00	R\$ 1.696,40	Onix LT	R\$ 44.350,00	R\$ 850,21
Cruze LT	R\$ 75.020,00	R\$ 1.438,17	Palio 1.0 Attractive	R\$ 39.990,00	R\$ 766,63
Civic LXS-MT	R\$ 71.900,00	R\$ 1.378,36	Gol 1.6	R\$ 37.520,00	R\$ 719,28
Focus S 1.6	R\$ 69.900,00	R\$ 1.340,02	UP! 1.0 Take	R\$ 32.990,00	R\$ 632,43
Corolla GLI	R\$ 69.690,00	R\$ 1.335,99	Uno Vivace 1.0	R\$ 31.460,00	R\$ 603,10
Fit LX-CVT	R\$ 60.800,00	R\$ 1.165,57	Palio Fire 1.0 2P	R\$ 27.990,00	R\$ 536,58

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

Cinto de Segurança salva vidas.



VINAC consórcios

