

cooperando



Ano XXXVII | nº 437
Julho/2017

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

ESPECIAL

Uma delícia!

Linha de queijos Cooper agrada aos mais exigentes paladares



A sazonalidade do mercado de leite

Benedito Vieira Pereira
Diretor-Presidente



Produzir leite significa atender um mercado cuja instabilidade é cada vez mais surpreendente. No ano passado, tivemos uma crise na produção relacionada ao consumo, com ligeira falta do produto. Este ano, na mesma época, temos produção acima do esperado, embora estejamos num período marcado pelo alto consumo de leite no Brasil. Esse cenário, obviamente, freia a remuneração aos produtores. Em contrapartida, os custos estão estabilizados, o que é um aspecto positivo diante do preço final do produto também estável.

Frente à sazonalidade, a situação da Cooper é mais confortável que a de muitas outras empresas. Isso porque trabalhamos sempre buscando um equilíbrio entre a oferta de matéria-prima e a demanda do mercado, já que todo o leite produzido e processado deve ter seu destino assegurado já no dia seguinte, por se tratar de um produto fresco. Aqui na Cooperativa, procuramos nos esmerar em qualidade, pois temos um mercado sustentável muito em função da alta qualidade que oferecemos ao nosso consumidor.

É fato que a motivação vivenciada pelo produtor no ano passado já não é mais a mesma. No entanto, como estamos acostumados com a vulnerabilidade do mercado, especialmente no que tange à relação produção/mercado, estamos na expectativa de que, mesmo não havendo evolução em termos de preço, nós tenhamos um fim de ano menos difícil para o produtor, com menos sobra de leite, o que normalmente se reflete em queda substancial dos valores pagos pelo produto.

Este ano, também estamos sendo favorecidos pelo clima. Até o início de julho, não tivemos em nossa região temperaturas muito baixas e, com isso, as pastagens têm se mantido verdes. Esperamos, caso a seca ainda venha, que as chuvas voltem também no tempo certo, para que não tenhamos dificuldades no fim da entressafra, época mais crítica para se produzir leite. Em nossa região, esse fenômeno se dá em outubro. O produtor que estiver preparado para enfrentar a seca colherá bons frutos em quaisquer das circunstâncias.

Sabemos que sempre ganham aqueles que se mantêm na produção, independentemente do momento por que passa a relação produção/mercado. O produtor constante é que, em longo prazo, alcançará o melhor lucro. Perseverança deve ser a nossa palavra de ordem hoje e sempre!

Crianças que consomem "leites alternativos" podem ser mais baixas

Uma pesquisa realizada pelo governo canadense aponta que as crianças que bebem leite de soja, amêndoas ou outros leites 'alternativos' podem ser mais baixas. O estudo foi feito com crianças entre 2 e 6 anos e revela que a estatura pode estar relacionada com o tipo de leite ingerido.

Por exemplo, para cada copo de leite 'alternativo' consumido aos 3 anos, as crianças eram 0,4 centímetro mais baixas do que a média para a idade. Já para cada copo diário de leite de vaca consumido, as crianças eram 0,2 centímetro mais altas do que a média. A pesquisa também mostra que o cálcio do leite 'alternativo' não é tão bem absorvido pelo organismo como o cálcio de leite de vaca.

No diagnóstico publicado no início de junho, os pesquisadores alertam que os pais devem ficar atentos para que a dieta geral dos filhos contenha gorduras, proteínas e nutrientes adequados. Foram pesquisadas cerca de cinco mil crianças.



PIADA

Esperto, uai!

O mineirinho chega no bar e pergunta:
– Cê pode me vendê uma pinga fiada?

O dono do bar olha para o homem e, apontando para um sujeito forte e alto que está sentado numa mesa, propõe:

– Aquele homem, de tanto malhar, ficou tão musculoso que seu pescoço parece que ficou pequeno. E quem chama ele de 'pescocinho', ele enche de sopapo. Se tiver coragem de chamá-lo de 'pescocinho', eu te vendo fiado por um ano!

O mineirinho chega até a mesa, dá uma batida nas costas do homem e diz baixinho:

- Meu amigo, cê tá bão?
 - Mas eu nem te conheço – retruca o homem.
 - Uai! A gente pescô junto!
 - Não, nunca pescamos juntos, não!
- Aí o mineirinho esperto, diz bem alto:
– Pescô, sim!!!



Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

Diretor-Presidente: Benedito Vieira Pereira • Diretor Comercial: Rodrigo Afonso Rossi • Diretor de Produção: Eugênio Deliberato Filho • Diretor Vogal: Afonso Antônio Batista Junior • Sede / São José dos Campos: Rua Paraiibuna, 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: Luiz Malheiros Moisés Rosa e Wagner Marques. • Edição e Revisão de Textos: Ana Flávia Esteves • Fotos: Supera Comunicação, arquivo Cooper e banco de imagens • Design editorial: Matheus Moura • Diagramação: Marcelo Tsutomu Inomata • 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.



Leite achocolatado produzido por vacas marrons?

Vaca marrom produz leite achocolatado. É isso o que 7% dos norte-americanos responderam em uma pesquisa realizada pelo Centro de Pesquisa de Laticínios dos Estados Unidos. Eles acreditam que, por conta da cor, as vacas produzem leite achocolatado. O estudo foi feito em maio e ouviu 1.000 pessoas acima de 18 anos.

De acordo com a pesquisa, aproximadamente 17 milhões de pessoas no país pensam que o leite achocolatado vem de vacas marrons. Outro ponto curioso do estudo é que 48% das pessoas ouvidas não têm ideia de onde realmente vem a bebida. Para não restar dúvida, é bom deixar claro: o leite achocolatado é feito da mistura de leite de vaca, açúcar e chocolate.

Leite: nutritivo e acessível

O leite, ótima fonte de cálcio, é o mais nutritivo e o mais barato dentre uma vasta lista de alimentos. Isso é o que mostra uma pesquisa feita pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), que analisou 443 produtos, entre alimentos e bebidas consumidos pelos brasileiros, para verificar o quanto custa atender às necessidades individuais diárias de oito nutrientes: proteína, cálcio, ferro, fibras e vitaminas A, C, D e E.

Segundo o estudo, o leite pode suprir 30% das necessidades de cálcio de um adulto a um custo de apenas R\$ 0,97. Além disso, a pesquisa também revela que os produtos lácteos podem suprir as necessidades nutricionais de um indivíduo a um custo inferior a R\$ 5.

Os derivados do leite têm custo competitivo para proteína, cálcio e vitaminas A e D. A pesquisadora Kennya Siqueira destaca: “Além de reforçar a importância do leite e seus derivados na alimentação humana, o estudo mostra que consumir produtos lácteos faz bem não apenas para a saúde, mas também para o bolso do consumidor”.



Relatório aponta recuperação do mercado do leite

O banco holandês Rabobank divulgou relatório trimestral a respeito do mercado de lácteos. Os dados reforçam que os níveis da produção global de leite continuam a se recuperar após a contração ocorrida no fim do ano passado. A instituição informa também que o ritmo da retomada é mais lento que o esperado por analistas.

As análises dão conta de que os preços mais altos ao produtor e as condições climáticas mais favoráveis estão dando um “necessário alívio” para os produtores de leite ao redor do mundo após três anos de declínio nas cotações do produto.

A recuperação da produção de leite na América do Sul está lenta, mas estável. No Brasil, os custos começaram a recuar e a produção e o consumo estão em recuperação. Na Argentina,

a produção no segundo semestre do ano também deve voltar a ser ampliada.

O relatório também traz análise do mercado nos EUA, onde os preços continuam acima dos valores da Europa e Oceania. As informações dão conta sobre os pecuaristas na Irlanda, Polônia e Itália, que continuam a expandir a produção, e também citam uma arrancada na produção tardia no Reino Unido, no segundo trimestre deste ano.

Na Nova Zelândia, de acordo com o banco, o clima favorável na safra deve estimular um forte crescimento da produção. Na China, os preços ao produtor perderam a força e a expectativa é de que os níveis de importação terão de aumentar muito mais rápido no segundo semestre de 2017 e que o crescimento da importação em todo o ano ficará perto dos 20% já previstos.



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 - Jambeiro

ESPECIAL

Tudo vai bem com queijo

Além de muito versátil, o produto é alimento de alto valor nutritivo



Ele está presente no café da manhã, no almoço caprichado, no jantar especial, na roda de amigos ou entre os casais, no petisco do barzinho e no encontro romântico. O queijo é, definitivamente, um alimento versátil. Mas uma das suas principais qualidades está no seu sabor. Ele agrada aos mais exigentes paladares e ainda tem um grande valor nutricional, afinal é produzido a partir do leite.

A inclusão do queijo nos planos alimentares contribui para que se tenha uma alimentação rica e, ao mesmo tempo, balanceada. Isso em razão das proteínas, dos minerais, como cálcio, zinco e potássio, e das vitaminas A, B2, B9, B12 e D presentes no produto.

O cálcio encontrado no queijo, por exemplo, auxilia na manutenção da saúde dos dentes e na prevenção a cáries, uma vez que protege contra a acidez bucal. Já em relação à saúde dos ossos, novamente o queijo é um excelente aliado. A vitamina D nele presente é muito boa para crianças, mulheres (especialmente quando grávidas ou lactantes) e idosos, para formar e fortalecer os ossos e as cartilagens. Além disso, esse nutriente contribui para a absorção e distribuição adequada de cálcio pelo organismo.

Do surgimento à rigorosa produção

Relatos registrados ao longo da história apontam que o queijo foi descoberto por acaso. A lenda oriental conta que um mercador árabe estava cavalgando ao sol em uma região do agreste da Ásia, levando leite de cabra em uma espécie de bolsa feita de estômago de carneiro. A combinação da alta tem-

peratura, durante um longo período, o movimento do cavalo e o material interno da bolsa separou o líquido em dois elementos, deixando uma parte sólida e outra como soro. Estava descoberto o queijo.

Obviamente, de lá para cá a técnica para produção do alimento evoluiu

bastante. Na Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos, o queijo, como não poderia deixar de ser, é fabricado sob os mais rigorosos processos. É submetido ao intenso controle de qualidade da Cooper, que inclui a realização de análises microbiológicas e físico-químicas.

Uma linha muito saborosa

Além de sua tradição em leite pasteurizado, a Cooper também é sinônimo de sabor e qualidade quando o assunto é queijo. Conheça a linha completa que a Cooperativa oferece aos consumidores.

Queijo Minas Padrão:

O queijo Minas padrão Cooper é aquele com a casca fina e amarelada. Sua massa é branca e o seu formato, cilíndrico. É possível encontrá-lo em peças de 500 gramas até 1 quilo.



Queijo Mussarela Cooper:

O queijo mussarela é bastante utilizado na culinária. Ele está nas pizzas, nos lanches e em diversas receitas. A Cooper produz queijo mussarela em peças retangulares de 500 gramas e de até 2,4 quilos.



Queijo Minas Frescal Cooper Light:

Um queijo fresco, apresentado na versão light, preparada com leite desnatado, totalmente isento de colesterol. Contém 65% menos calorias que o tradicional. Apesar de pouca gordura, o produto tem a mesma textura dos queijos minas tradicionais, devido à alta tecnologia utilizada no seu preparo.



Queijo Minas Frescal Cooper:

O Queijo Minas Frescal Cooper é leve, saboroso e macio. Em formato cilíndrico, é apresentado em peças de 500 gramas. É um queijo brasileiro por excelência, que vai muito bem no café da manhã e em lanches.

Queijo Mussarela Nozinho: A massa da mussarela é a mesma fabricada pela Cooper, porém nesta versão ela se apresenta em formato de nozinho. Muito bom para consumo como aperitivo ou até assado. É encontrado em embalagens de 500 gramas.



Queijo Ricota Cooper: O queijo ricota tem baixíssimo teor de gordura. Sua massa é branca e o formato, cilíndrico. Ele é fabricado a partir de composto proteico resultante do preparo de queijos frescos e apresentado em peças de 500 gramas.



Secagem abrupta ou intermitente?

Qualquer que seja o método adotado, o essencial é permitir que o organismo da vaca se recomponha antes da próxima lactação

A produção está em alta, o volume da lactação dentro do planejado. A sanidade do rebanho está bem controlada e a alimentação balanceada. Para que a rotina de uma propriedade de leite possa ser o mais próximo disso, muitas ações são necessárias todos os dias. O controle do ciclo produtivo dos animais, por exemplo, é uma delas. O organismo das vacas precisa de um descanso para continuar a produzir. Os pecuaristas conhecem bem o chamado período seco. Essa fase é extremamente importante para as vacas leiteiras. A pausa é necessária para que haja renovação do tecido mamário e para que os animais se recomponham, a fim de iniciarem uma nova lactação. Controlar essa secagem é fundamental

para manter a saúde do úbere, reduzir a incidência de doenças como a mastite e para garantir uma boa produção após o parto.

Nos dois meses que antecedem o nascimento da cria, a maior parte dos nutrientes que a vaca ingere tem um destino certo: o desenvolvimento do bezerro. É nesse período que o processo de secagem deve ser realizado, durante o sétimo mês de gestação (cerca de 60 dias antes do parto). Ele envolve o controle da ordenha e de vários fatores que afetam a produção de leite, desde a alimentação até os hábitos do animal, como o convívio com outros do rebanho e o acesso à sala de ordenha. Até o cheiro de ração ou da silagem pode influenciar o comportamento do bovino.

Os métodos

Existem dois métodos para a realização da secagem: a interrupção total das ordenhas em uma data determinada, que deve ser entre de 45-60 dias antes do parto, e a redução da frequência diária de ordenha até a vaca diminuir a produção.

No primeiro modo, as ordenhas são interrompidas independentemente do volume de produção da fêmea. Após a última ordenha, as vacas devem ficar sob observação durante 1 ou 2 semanas, para identificar possíveis ocorrências de mastite clínica, sinalizada por aumento de volume em um dos quartos mamários.



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



Secagem abrupta

Secagem intermitente

• período inferior a uma semana até a secagem completa

• 45-60 dias antes do parto

Pelo segundo método, as vacas são ordenhadas uma única vez ao dia, por um período inferior a uma semana, até a secagem completa. Alguns estudos apontam que, por esse processo, as fêmeas apresentam redução na incidência de infecção intramamária durante o período seco e no estágio inicial de lactação, quando comparadas com vacas de alta produção submetidas ao método abrupto de secagem. Isso pode estar associado ao fato de que vacas com alta persistência de produção de leite submetidas à secagem total estão mais sujeitas a falhas no fechamento do canal do teto nos estágios iniciais do período seco.

A importância do planejamento da secagem

Seja qual for o método escolhido pelo produtor, é importante que o processo de secagem seja realizado. Afinal, deixar que a produção termine por si só pode ser extremamente prejudicial aos animais. A vaca precisa de um tempo para que os tecidos excretores de leite se recuperem e para que a produção do colostro seja maior. É dele que o animal recém-nascido irá se alimentar nos primeiros dias de vida. Trata-se de uma necessidade fisiológica da vaca leiteira. Se, além de estar gestante, ela ainda estiver em lactação, o desgaste será grande tanto para a vaca quanto para a sua cria. No fim, quem sairá perdendo é o próprio produtor, uma vez que o volume da próxima lactação poderá ser prejudicado.



Tecnologia em
alimentação animal

FLUCK
Junior

Amidog
ADULTO

FLUCK
ADULTO

POLAR
Cães Adultos

Gohan
Alimento Para Cães

MINGO
Alimento Para Cães

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



COOPERADO DO MÊS

Parceria sustentada pela confiança

Uma família unida e trabalhando na produção de leite. No bairro do Remédio, na cidade de Paraibuna, a **Cooperando** foi visitar José Benedito dos Santos, que há 25 anos é associado da Cooperativa.

No caminho até o Sítio São Gonçalo, onde mora a família, nos deparamos com uma cena encantadora: céu azul contrastando com o verde da mata. E com esse cenário, fomos conhecer a história de José Benedito e sua família.

Ele começou cedo na produção leiteira. Quando jovem, ajudava o pai nas

atividades e aprendeu com ele todos os procedimentos para ter qualidade e produtividade de leite.

Orgulho

Segundo o cooperado, o sustento de toda a família vem da produção de leite. “Tudo o que construí vem do trabalho no campo e tenho muito orgulho disso”, conta. Ao lado da esposa, Maria Aparecida, e do filho Rafael Benedito, ele se dedica aos afazeres da pecuária leiteira e consegue obter, atualmente, uma média de 350 litros por dia.

“Gosto muito do que faço. É muito motivador ver o quanto evoluímos e, por isso, damos valor a tudo o que conquistamos”, acrescenta.

Nos 25 anos de cooperativismo, o produtor afirma que a união ajudou no crescimento da produção. “Faz vinte e cinco anos que tenho a parceria com a Cooper e sempre me apoiaram. Estou muito satisfeito. Para nós, produtores, é muito bom poder ter essa relação de confiança com a Cooperativa.”



FICHA DO PRODUTOR

Cooperado:
José Benedito dos Santos

Propriedade:
Sítio São Gonçalo, localizado no bairro do Remédio, em Paraibuna

Rebanho:
45 vacas

Produto:
Leite resfriado

Produção média atual:
350 litros por dia





Cheirinho de quero mais



Quem entra na Padaria Esplanada, em São José dos Campos, tem certeza de que encontrará qualidade. O cheirinho é indiscutível e deixa todos com água na boca.

Desde o pão fresquinho que sai do forno até os produtos Cooper oferecidos, os fregueses são recebidos com carinho e atenção pelos funcionários. Segundo Gustavo Domingues Lorusso, um dos responsáveis pelo estabelecimento, a parceria com a Cooperativa trouxe vários ganhos. O carro-chefe é o Leite Cooper.

“A qualidade dos produtos Cooper é muito boa. Além de comercializar na padaria, a minha família também leva para consumir em casa”, afirma Gustavo.

Onde tudo teve início

A história da Padaria Esplanada começou há dez anos, quando a família decidiu investir no próprio negócio. E qual a receita do sucesso? Gustavo diz que o atendimento diferenciado sempre foi a marca do estabelecimento. “Prezamos pela qualidade e queremos que os nossos clientes sejam sempre bem atendidos. Isso foi transformado em tradição e confiança, desde quando o meu avô abriu a padaria”, destaca.

Atualmente, mãe e filho (Elsa e Gustavo) estão à frente da Padaria Esplanada. O estabelecimento conta com 20 funcionários.

Padaria Esplanada

Avenida Anchieta, 1.352, Esplanada – São José dos Campos

Telefone: (12) 3922-4705

Funcionamento: das 6h às 22h, todos os dias

Serviços: padaria, doces, bolos, salgados, almoço, pizza, caldinho e lanches



RECEITA

Lasanha de frango com requeijão, queijo e presunto

Ingredientes

- 2 peitos de frango
- 1/2 kg de queijo mussarela Cooper
- 800 g de presunto
- 1 pote de requeijão Cooper
- 1 tomate
- 1 cebola
- 1 pimentão
- 2 massas prontas para lasanha de sua preferência

Creme branco

- 5 copos de leite B Cooper
- 1 1/2 colher de farinha de trigo
- 2 caldos de galinha Knorr
- 2 caixas de creme de leite

Modo de preparo

- Cozinhe bem os peitos de frango

já temperados com sal, condimentos do tipo Sazón, etc.

- Reserve a água que sobrar do cozimento.
- Tire o osso do peito. O restante você pode optar por desfiar à mão ou bater na batedeira, que desfia bem mais rápido.
- Pegue os temperos: o tomate, o pimentão e a cebola. Corte em pedaços bem pequenos e coloque junto ao frango já desfiado na panela com a água reservada.
- Ferva até que os temperos dissolvam.

Creme branco

Dissolva a farinha no leite, leve ao fogo, dissolva o caldo de galinha Knorr e acrescente uma pitada de sal. Quando engrossar, tipo um mingau, retire do fogo e acrescente as caixas de creme de leite.

Montagem

Espalhe um pouco de creme branco sobre uma forma redonda grande ou um pirex retangular grande, distribua uma cama de massa pronta, presunto e requeijão. Depois frango, queijo mussarela e mais creme, presunto e requeijão e massa pronta, mais requeijão, presunto, frango, creme e queijo. Nessa ordem, fica uma delícia e rende bastante.

ANIVERSARIANTES



COOPERADOS

Julho (2ª quinzena) Dia 16: Ivo Bonassi Junior. **Dia 20:** Angel Guillem Moliner. **Dia 26:** Eugênio Deliberato Filho. **Dia 31:** Pedro Agostinho de Oliveira.

Agosto (1ª quinzena) Dia 1º: Plauto José Ferreira Diniz, Antonio Freitas Carvalho. **Dia 2:** José Afonso Pereira. **Dia 3:** João Carlos Alves e Paulo Roberto Pereira da Silva. **Dia 5:** Laercio de Aquino, Carlos Intrieri. **Dia 11:** Geraldo José Peretta. **Dia 13:** José Benedito dos Santos. **Dia 15:** João Andrade Silva.

FUNCIONÁRIOS

Julho (2ª quinzena) Dia 18: Flavio Aduato Machado de Oliveira. **Dia 19:** Milton Candido da Silva. **Dia 21:** João Batista Claudino Medeiros. **Dia 24:** Francisco Carlos Campos e Paulo Cesar Carriel Alves. **Dia 25:** Benedito D dos Santos e Paulo Cesar Rosa. **Dia 26:** João Vitor Barreto Nogueira. **Dia 28:** Carla Cristina Campos de Paula e Manoel Santos de Oliveira. **Dia 31:** Cristiane Mirela Santos.

Agosto (1ª quinzena) Dia 1º: Marcelo Augusto de Lira. **Dia 4:** Luis Paulo de Sousa Vitorio. **Dia 8:** Rogério Gameleira Rodrigues. **Dia 9:** Paulo Rodolfo do Carmo. **Dia 10:** José Adilson L. Valério. **Dia 12:** Diego Santana dos Reis e Luiz Inocência Vaz. **Dia 13:** Maria da Conceição de Oliveira Silva e Rodrigo Pimenta da Silva. **Dia 14:** Daniela Graciane Tavares, Fernando Alvarenga e Gabriel Rodolfo Martins da Rosa. **Dia 15:** Everton Willian Medeiros.

UMA NOVA ERA NA SAÚDE ANIMAL!

MERIAL AGORA É BOEHRINGER INGELHEIM SAÚDE ANIMAL.

Resultado da união de duas grandes empresas em Saúde Animal (a unidade de Saúde Animal da Boehringer Ingelheim e Merial), fazemos parte de um dos maiores e mais experientes grupos farmacêuticos do planeta, com mais de 130 anos de história.

<p>Juntos, somos a segunda maior empresa do mercado global de saúde animal.</p>	<p>Temos paixão pelos pets e suas famílias, pelos animais de produção, pela natureza e pelo ser humano.</p>
<p>Somos líderes globais em pesquisa & desenvolvimento de medicamentos veterinários para cães, gatos, aves, suínos, equinos e bovinos.</p>	<p>Temos entusiasmo e motivação em trabalhar para um futuro com mais saúde e segurança alimentar.</p>

Em breve, todo nosso portfólio e sistemas comerciais estarão completamente integrados. Enquanto caminhamos com a integração, estamos operando com os produtos das duas marcas, Boehringer Ingelheim e legado Merial, atendendo os nossos clientes, distribuidores e, por meio deles, os nossos consumidores.

CONHEÇA MAIS SOBRE A BOEHRINGER INGELHEIM SAÚDE ANIMAL!
www.boehringer-ingelheim.com.br

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

MAIO 2017

LEITE B	Produtor		Litros/ Mês
	1º	Airton Marson Junior – Caçapava	96.334
2º	Hissachi Takehara – Jacareí	86.322	
3º	Benedito Vieira Pereira – São José dos Campos	59.594	
4º	Nicanor de Camargo Neves Neto – Paraibuna	44.443	
5º	Augusto Marques de Magalhães – Caçapava	43.436	
6º	Alexandre Racz – Caçapava	39.500	
7º	Luiz Alberto Duarte Loureiro – Taubaté	37.682	
8º	Rodrigo Afonso Rossi – Caçapava	35.467	
9º	Mário Moreira – São José dos Campos	29.884	
10º	Igor Alfred Tschizik – Paraibuna	25.144	
11º	Cicero de Toledo Piza Filho – Paraibuna	23.246	
12º	Cesar Fernandes – Igaratá	19.021	
13º	João Batista de Oliveira – Paraibuna	18.510	
14º	José Marcos Intrieri – Jambeiro	17.884	
15º	José Rubens Alves – São José dos Campos	17.674	
16º	Antonio Carlos Nahime – Caçapava	15.194	
17º	Maria Tereza Corrá – São José dos Campos	14.445	
18º	Maurício Neves de Oliveira – Paraibuna	13.655	
19º	Jandir Ferreira de Carvalho – São José dos Campos	12.770	
20º	Renato Traballi Veneziani – São José dos Campos	12.622	
21º	José Albano dos Santos – Jambeiro	12.098	
22º	Eugenio Deliberato Filho – Mogi das Cruzes	10.701	
23º	Ivan Giovanelli – Caçapava	10.255	
24º	Rafael Everton dos Santos Intrieri – Jambeiro	9.985	
25º	Afonso Antonio Batista Junior – São José dos Campos	9.145	
26º	Claudio Miller – São José dos Campos	8.751	
27º	José Carlos Garcia – Jambeiro	7.996	
28º	José Camargo de Castilho – Jambeiro	7.749	
29º	Benedito Manoel da Silveira – Jacareí	7.437	
30º	Adhemar José Galvão Cesar – Jambeiro	7.318	

LEITE RESFRIADO	Produtor		Litros/ Mês
	1º	Ivo Bonassi Junior – Brazópolis	20.392
2º	Alvimar Campos de Paula – Caçapava	17.287	
3º	Adilerson Fonseca Miranda – Caçapava	16.678	
4º	Geraldo José Peretta – Caçapava	16.280	
5º	Antonio de Paula Ferreira Neto – São José dos Campos	11.619	
6º	Paulo Roberto Pereira da Silva – São José dos Campos	11.410	
7º	José Benedito dos Santos – Paraibuna	11.332	
8º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas – São José dos Campos	9.468	
9º	Antonio Otávio de Faria – Natividade da Serra	9.460	
10º	José Hernandes Pereira – São José dos Campos	8.140	
11º	João Andrade Silva – Paraibuna	7.168	
12º	Ednei Benedito de Oliveira Braz – Natividade da Serra	7.150	
13º	Mauro Andrade da Silva – São Sebastião	6.730	
14º	Brasilina Barbara de Oliveira – Caraguatatuba	5.868	
15º	Mauro Donizeti Leite – Caraguatatuba	5.447	
16º	Luiz Antonio Bastos Junior – Jacareí	5.165	
17º	Carlos Eduardo de Souza – São José dos Campos	4.983	
18º	Benedito Sebastião de Sousa – São José dos Campos	4.910	
19º	Giovani de Freitas Carvalho – Jacareí	4.681	
20º	Luiz Antonio Alves Cesar – Paraibuna	4.505	
21º	Ozias Soares Faria – Paraibuna	4.300	
22º	Fábio José da Silveira Gonçalves – Jacareí	4.001	
23º	Messias Rangel Camargo – Paraibuna	3.785	
24º	João das Mercês Almeida – São José dos Campos	3.611	
25º	Antonio Santos – Paraibuna	3.340	
26º	Coop Esc Al Ete Com José Bento – Jacareí	3.208	
27º	José Galvão de Carvalho – São José dos Campos	3.093	
28º	João Bosco da Silva – Paraibuna	3.053	
29º	Sebastião Rosa dos Santos – São José dos Campos	3.024	
30º	Hélio de Oliveira – São José dos Campos	3.021	

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

JUNTOS SOMOS MAIS FORTES E REALIZAMOS SONHOS

Em 40 anos a Vinac já entregou mais de 60.000 cartas de crédito sem nenhum atraso, todas elas transformadas em realizações de sonhos de cada um dos seus clientes.

GRUPO DE 60 MESES

VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO	VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO
MOBI EASY 1.0	R\$ 33.700,00	R\$ 646,05	FOCUS S 1.6	R\$ 77.700,00	R\$ 1.489,55
UP! 1.0 TAKE	R\$ 37.990,00	R\$ 728,29	CIVIC SPORT	R\$ 87.900,00	R\$ 1.685,09
GOL 1.6	R\$ 44.053,00	R\$ 844,52	CRUZE LT 1.4 TURBO	R\$ 91.790,00	R\$ 1.759,66
PALIO 1.0 ATTRACTIVE	R\$ 44.570,00	R\$ 854,43	COROLLA GLI AUT	R\$ 91.990,00	R\$ 1.763,49
ONIX LT	R\$ 47.950,00	R\$ 919,23	ASX MT	R\$ 97.990,00	R\$ 1.878,52
SAVEIRO 1.6	R\$ 56.384,00	R\$ 1.080,91	L200 TRITON GLX DIESEL	R\$ 114.990,00	R\$ 2.204,42
STRADA WORKING 1.4	R\$ 59.050,00	R\$ 1.132,02	S10 CD LT 2.8 DIESEL	R\$ 133.460,00	R\$ 2.558,49
FIT LX-MT	R\$ 62.100,00	R\$ 1.190,49	HILUX CD SR AT DIESEL	R\$ 154.620,00	R\$ 2.964,14
FIT LX-CVT	R\$ 67.600,00	R\$ 1.295,93	Tabela Julho/2017		

Cinto de segurança salva vidas.

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



EQUIPE ODOYÁ / CANOA HAVAIANA

Av. Cassiano Ricardo, 441 - Jd. Aquarius - S.J.Campos

0800 770 7811 | www.vinac.com.br

[f/vinacconsorcios](https://www.facebook.com/vinacconsorcios) [@vinacoficial](https://www.instagram.com/vinacoficial)

