

# cooperando



Ano XLV | nº 524  
Outubro 2024

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

ESPECIAL

# Dia das Crianças!

Sempre mais feliz  
com produtos  
Cooper



## As crianças, o cooperativismo e a Agrotech

No mês das crianças, voltamos nosso olhar para o futuro do país e da humanidade como um todo. A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos tem uma atenção especial quando o assunto é o bem-estar infantil. Nosso papel é oferecer um alimento essencial para o desenvolvimento físico e intelectual dos nossos pequeninos da melhor forma possível. Temos uma forte ligação com esse público, e, por isso, é com grande alegria que homenageamos todas as crianças e as pessoas que estão ligadas a elas.

Neste momento, não podemos deixar de abordar os desafios atuais enfrentados pelo setor agropecuário: as queimadas e a estiagem prolongada. No caso das queimadas, o agronegócio, especialmente a pecuária leiteira, sofre com a degradação do solo e a poluição gerada pela fumaça, o que prejudica a saúde dos animais. É essencial que os produtores adotem medidas preventivas, como a proteção dos rebanhos e o manejo adequado das pastagens. Já a seca, considerada uma das mais severas dos últimos anos, trouxe grandes desafios para o preparo da terra e a alimentação do gado. A Cooperativa, junto ao seu corpo técnico, está empenhada em apoiar os associados com soluções estratégicas para enfrentar esses obstáculos climáticos.

Para encerrar, gostaria de lembrar que estivemos presentes na 1ª Feira Internacional da Tecnologia do Agronegócio (Agrotech), em parceria com a Plastirrico. Quero parabenizar a organização pelo evento memorável, que certamente evoluirá nos próximos anos. Nosso estande foi muito visitado, e a ocasião se revelou uma excelente oportunidade para mostrarmos a qualidade dos produtos da nossa Cooperativa para toda a população.



**Benedito Vieira Pereira**  
Diretor-presidente

## Ah, a mussarela da Cooper!

Imagine um sanduíche natural, uma lasanha, bolinhas de queijo ou uma deliciosa pizza. Todos feitos com mussarela. Acredite: com a Mussarela Cooper, esses pratos ficarão muito mais saborosos. Com um sabor levemente salgado e uma textura macia que facilita o fatiamento, ela é irresistível, afinal é produzida a partir do melhor leite pasteurizado.

Para adquiri-la, procure nas melhores padarias e comércios da região ou peça pelo SDC (Serviço Domiciliar Cooper) pelo telefone (12) 2139-2230, por mensagem pelo WhatsApp (12) 99624-0776 ou acesse [www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/](http://www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/). A Mussarela Cooper está disponível em embalagens de 500 g ou 2,4 kg.



## Faz diferença!

O bêbado chegava todo dia no boteco, pedia uma pinga, tapava o nariz e tomava tudo num só gole. Um dia o balconista não se conteve: – Escuta aqui, ô cara ! Porque você tapa o nariz enquanto bebe?

E o bêbado: – É que o cheiro da pinga me dá água na boca... e eu gosto dela é pura!



### Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

Diretor-presidente: Benedito Vieira Pereira • Diretor de Produção: Rodrigo Afonso Rossi  
• Diretor Comercial: Igor Alfred Tschizik • 1º Vogal: Eugenio Deliberato Filho • 2º Vogal: Andrea Souto de Paula Ferreira • Sede: Rua Paraibuna, 295 – Centro – Tel. (12) 2139-2244 – CEP 12245-020 São José dos Campos/SP - [www.cooper.com.br](http://www.cooper.com.br)



### Cooperando

Publicação da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos – Circulação dirigida a associados, produtores rurais do Vale do Paraíba e Sul de Minas Gerais e representantes da pecuária leiteira. PRODUÇÃO EDITORIAL – WRM Content – Rua Raimundo Barbosa Nogueira, 450 – Palmeiras São José – São José dos Campos/SP – [wrrmarques@gmail.com](mailto:wrrmarques@gmail.com) • Jornalista Responsável: Wagner Marques (MTB 29099) • Revisão de Textos: Jacqueline Carvalho • Fotos: arquivo Cooper e banco de imagens • Design editorial: Matheus Moura • Diagramação: Adriano Augusto dos Santos • Impressão: Vita Gráfica • Tiragem: 1.600 exemplares • SUPERVISÃO/COOPERATIVA: Vera Regina Soares. • PUBLICIDADE (12) 2139-2202 • Registrada no cartório de registro de títulos e documentos sob o número 171519.

Promoção  
**Poupança  
PREMIADA**  
Sicredi

**R\$ 500 MIL\***

**Sorteio especial  
em outubro**

Faça seu pix na  
Poupança Sicredi  
e concorra!

**Veja como  
é fácil participar.  
Aproveite!**

A cada **R\$ 100**  
poupados  
=  
**1 número**  
da sorte

Poupança  
Programada  
=  
**números da**  
sorte em dobro

Promoção Comercial vinculada a Títulos de Capitalização da modalidade incentivo emitidos pela ICATU CAPITALIZAÇÃO, CNPJ nº 74.267.170/0001-73 e Processo SUSEP nº 15414.600253/2024-79. Período: 19/02/2024 a 16/12/2024. \*Durante toda a promoção serão sorteados até R\$ 2.600.000,00 em prêmios, líquidos de Imposto de Renda, conforme legislação em vigor. Antes de contratar, consulte as condições gerais e as características essenciais em [www.gov.br/pt-br/servicos/consultar-produtos-susep](http://www.gov.br/pt-br/servicos/consultar-produtos-susep). Acesse o regulamento em [www.poupancapremiadasicredi.com.br](http://www.poupancapremiadasicredi.com.br). SAC Sicredi 0800 724 7220. SAC ICATU 0800 2860109 (atendimento exclusivo de informações relativas ao sorteio de capitalização). Ouvidoria ICATU 0800 286 0047.

 **Sicredi**

# 12º Torneio de Futebol Society ADC Cooper

A ADC Cooper promoveu em setembro a 12ª edição do tradicional Torneio de Futebol Society. A competição aconteceu na quadra Society Show de Bola, localizada na Vila Nair. A fase de classificação contou com as equipes ADM (formada por Administração, Distribuição e Manutenção), Usina e Queijo. A competição foi disputada no formato de pontos corridos, com a equipe ADM vencendo o time Queijo por 2 a 1 na partida decisiva. Com esse resultado, a ADM sagrou-se campeã, o time Usina ficou com o vice-campeonato e a equipe Queijo terminou na terceira colocação.



## Incêndios e fumaça: atenção com o rebanho

A Qualidade do ar que respiramos está bastante prejudicada em função da baixa umidade e da grande quantidade de queimadas existentes em todo o país, em especial na região do Vale do Paraíba. O agronegócio sofre impacto direto desse cenário. Além de perdas de áreas produtivas, ainda existe a degradação do solo. A fumaça contém monóxido de carbono, partículas finas e diversos gases, incluindo possíveis compostos tóxicos. Tudo isso junto pode prejudicar o crescimento das plantas e ainda intoxicar os animais. No pecuária leiteira, a exposição das vacas a essas condições tem potencial para resultar em problemas de saúde e afetar diretamente a produção de leite.

Especialistas indicam que a exposição prolongada de vacas à poluição e fumaça pode enfraquecer o sistema imunológico e causar danos à saúde a longo prazo. Além disso, pode interferir no sistema endócrino, afetando a produção de hormônios essenciais para a lactação, como prolactina e ocitocina, prejudicando tanto a quantidade quanto a qualidade do leite. Para pro-



teger os rebanhos os produtores podem tomar algumas medidas preventivas. É crucial, por exemplo, adotar práticas de manejo, como o uso de abrigos e ventilação adequada, fornecimento de água fresca e limpa, e monitoramento da qualidade da água e das pastagens para evitar a ingestão de toxinas.

**Nos primeiros oito meses do ano, incêndios atingiram 11,39 milhões de hectares. Os estados de São Paulo, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul são os mais afetados.**

Fonte: Monitor do Fogo Mapbiomas

# Danos causados pela estiagem prolongada



"Uma das maiores secas dos últimos anos é um alerta para que os produtores se preparem ainda mais para o próximo ciclo", chama a atenção o Diretor-presidente da Cooper, Benedito Vieira Pereira. O cenário de seca prolongada, que atinge, especialmente, a região de atuação dos associados da Cooperativa, traz grandes desafios para o setor agropecuário como um todo, e com a atividade leiteira não é diferente. Esse fenômeno afeta diretamente o processo de preparação para garantir o

alimento para o gado. Aqueles que tiveram um planejamento adequado não enfrentaram dificuldades para manter o rebanho bem alimentado e por consequência a produção. A preparação estratégica e a adoção de práticas resilientes são essenciais para enfrentar períodos como este, que têm se tornado cada vez mais frequentes.

O agrônomo da Cooper, Márcio Aquino, completa: "Estamos no início do período de preparação do solo, mas a estiagem prolongada atrasou esse

processo. O período de plantio tende a ser menor o que exige mais agilidade e atenção dos produtores a todos os processos. Quem se planejar garantirá reserva de alimentos, como uma boa silagem, e certamente terá menos impacto, ou seja, é fundamental que todos estejam ainda mais atentos às condições climáticas para não ter surpresas e prejuízo no próximo ano". Márcio reforça ainda que a recuperação do solo e o manejo adequado para manutenção das águas serão cruciais nos próximos meses para minimizar as incertezas.

A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos continua ao lado dos seus associados, oferecendo suporte técnico e soluções para superar o enfrentamento desses obstáculos climáticos. Bene conclui: "A união dos produtores e o suporte da Cooper têm sido fundamentais para enfrentar esse momento de seca histórica. Continuamos a trabalhar para que juntos possamos obter os melhores resultados no próximo ano".

## Plantão dos médicos-veterinários

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

Outubro	
Plantonistas	Dias
Robson	5 e 6
Camilla	12 e 13
Fernando	19 e 20
Mauro	26 e 27

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

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



# Sucesso na 1ª Agrotech

O Parque da Cidade, também conhecido como Parque Burle Marx, em São José dos Campos, foi palco da 1ª Feira Internacional da Tecnologia do Agronegócio (Agrotech), realizada entre os dias 18 e 22 de setembro. A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos marcou presença no evento, em parceria com a Plastirrico Embalagens Plásticas Sopradas. Durante o evento, a Cooper ofereceu degustação de seus produtos no estande e teve a oportunidade de reforçar parcerias. O Diretor-presidente da Cooper, Benedito Vieira Pereira, destacou a relevância da participação na Agrotech: “A feira foi um marco para discutirmos o avanço da tecnologia agroindustrial e uma excelente oportunidade para estreitarmos ainda mais os laços com nossos parceiros, clientes e amigos. Além disso, pudemos apresentar nossos produtos aos visitantes e nos conectar com as mais recentes tecnologias e oportunidades para o futuro do agronegócio.”

O Diretor de Operações e Comercial da Plastirrico, Fernando Buner, também avaliou a participação na Agrotech, “A Cooper é um cliente muito importante para nós, por isso, ficamos muito contentes com o convite do Senhor Bene para expormos em parceria na feira. Foi uma grande oportunidade para apresentarmos as novas embalagens de leite, leite fermentado e iogurte da Cooperativa.

São garrafas sopradas em pet produzidas com 28% a menos de plástico com apelo sustentável. As embalagens modernas apresentam um novo formato e foram muito elogiadas por todos os consumidores que passaram pelo nosso estande”, avaliou o diretor.

A Agrotech Expo 2024 contou com o apoio das Secretarias de Agricultura e Abastecimento e de Turismo e Viagens. A feira foi dedicada à exposição de serviços e soluções tecnológicas para o agronegócio, reunindo 300 expositores de cinco países e atraindo cerca de 50 mil visitantes.



# Sou muito grato pelo aprendizado

A vida de Luiz Antônio Menezes Machado, Operador de Máquinas na Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos, é um misto de dedicação, persistência, superação e conquistas. Nascido em Santa Rita de Jacutinga, Minas Gerais, e criado em Valença, Rio de Janeiro, onde viveu até os 17 anos, cresceu em uma família que lidava com gado de leite. “Meu pai era cooperado naquela região”, relembra. Em 1993, Luiz iniciou sua trajetória na Cooperativa, onde já acumula mais de 30 anos de trabalho.

Sua história é marcada pelo esforço em aprender e fazer sempre o melhor. “Vim para São José dos Campos com a intenção de levantar capital para terminar meu curso técnico de eletro-

meânica na Universidade de Juiz de Fora”, diz. Luiz se mudou para a cidade inspirado por seu irmão, que já havia se estabelecido no município em 1974, em busca de oportunidades profissionais em uma época em que a demanda por mão de obra na região era alta.

No início, trabalhou na Santa Casa, onde lidou com emergências e crises de saúde pública durante quase quatro anos, desenvolvendo habilidades que levaria para sua carreira. Após esse período, trabalhou em um bar e em uma empreiteira, sempre enfrentando as adversidades com determinação. Em 1990, com o nascimento de seu filho, Luiz sentiu o peso da responsabilidade aumentar, enfrentando obstáculos em meio à crise econômica que assolava o

país na época, sem nunca perder a fé. “O que me trouxe até aqui foi sempre ser grato a Deus e enxergar tudo como aprendizado”, afirma.

Com a ajuda de uma irmã de Belo Horizonte, que tinha contatos na Cooperativa, Luiz conseguiu uma vaga na Cooper. Sua primeira função foi na área de iogurtes, e ao longo do tempo passou a atuar em diversas frentes, como na produção de manteiga e no empacotamento, o que o ajudou a adquirir um vasto conhecimento sobre as máquinas. Hoje, ele opera máquinas de envase de leite, sempre com atenção total, sem nunca ligar o chamado “piloto automático”.

Luiz diz que jamais esquece das pessoas que o apoiaram ao longo do caminho e valoriza o trabalho em equipe, essencial tanto para o sucesso pessoal quanto para o da Cooperativa. Em casa, ele é um entusiasta dos produtos da Cooper, destacando o leite Top, o queijo minas padrão e a manteiga. Para Luiz, o motivo de tanta luta e também das conquistas tem nome: seu filho Luiz Felipe de Paula Machado e seu neto Victor Gabriel Machado.





## Conhecemos nossos clientes pelo nome

O Mercado Santana, sob a gestão de Wagner Alberto Santana e Fernanda Cordeiro Santana, destaca-se como um ponto de referência pela excelência no atendimento aos moradores do bairro Vila Branca, em Jacaréí. Com uma área total de 250 m<sup>2</sup>, sendo 180 m<sup>2</sup> dedicados à venda, que inclui açougue, padaria e hortifrúti, o mercado proporciona um atendimento acolhedor, no qual os clientes são conhecidos pelo nome, fortalecendo uma relação de proximidade e confiança.

Desde sua inauguração em 2016, o mercado tem crescido junto com o bairro, acompanhando a demanda crescente dos clientes. Um dos grandes diferenciais é a venda de pão fran-

cês, com uma média impressionante de 2.000 unidades diárias, resultado de um padrão rigoroso de produção que garante qualidade constante.

A parceria com a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos é outro ponto forte do Mercado Santana. Os produtos como manteiga, queijos e leite estão sempre disponíveis, sendo altamente procurados pelos consumidores.

O crescimento contínuo do negócio já leva os proprietários a planejarem uma expansão da loja, para atender à demanda crescente. "Queremos ampliar o estacionamento para melhorar ainda mais a experiência de nossos clientes. A ideia é termos uma nova unidade", afirmam os proprietários.



Se estiver de passagem pelo bairro Vila Branca, visite o Mercado Santana. Ele está convenientemente localizado próximo à Avenida das Letras, com fácil acesso à Dutra. O pão francês é um ótimo motivo para visitar o local, e, com a simpatia dos proprietários e funcionários, logo você será chamado pelo nome.

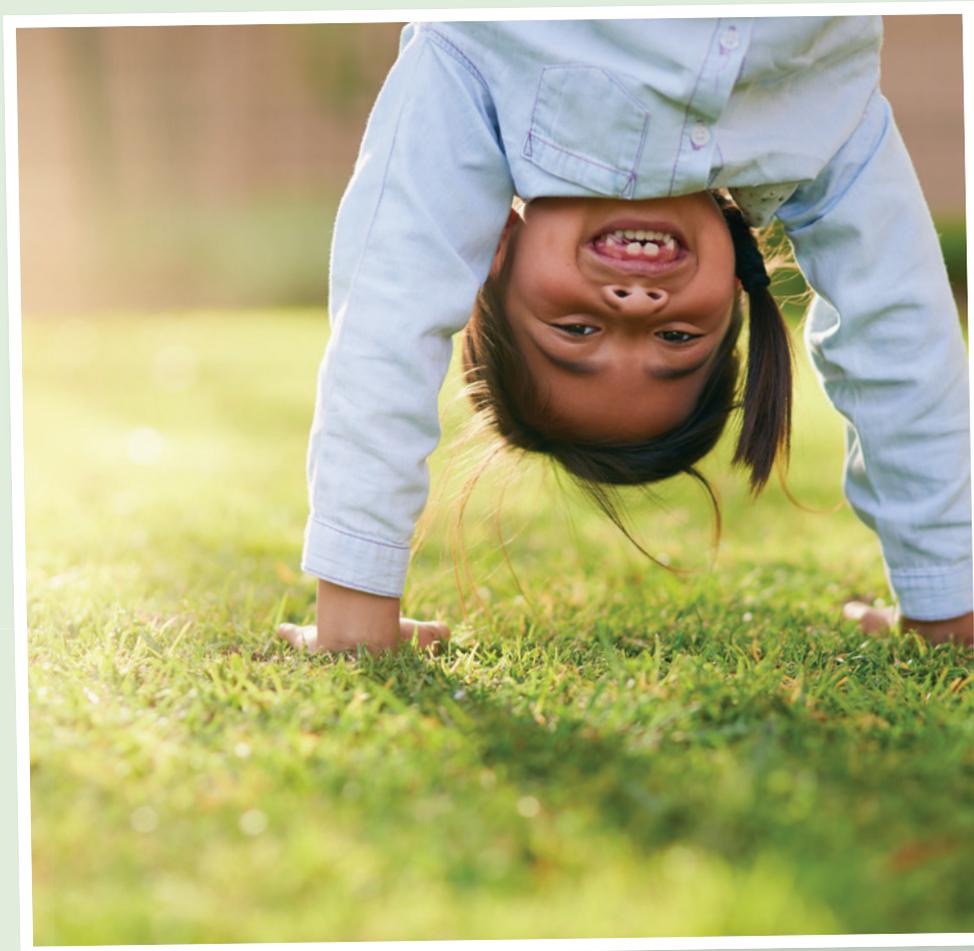
### Mercado Santana

:: **Endereço:** Tarsila do Amaral, 80 – Vila Branca – Jacaréí :: **Funcionamento:** de segunda a sábado: das 6h às 21h, Domingos: das 7h às 15h. Serviços: padaria, hortifrúti, e açougue :: **Telefone (WhatsApp) :** (12) 99765-7162.

# Comprometidos com o amanhã

A celebração do Dia das Crianças é uma data importante para lembrarmos o quanto é precioso cuidar das novas gerações. Um dos pilares para garantir um futuro saudável é a nutrição adequada. Durante a infância, a alimentação desempenha um papel essencial no desenvolvimento físico e mental das crianças, sendo uma fase crucial para a formação de bons hábitos alimentares. Nesse cenário, o leite e os produtos lácteos em geral, como iogurte, manteiga e queijos, são fundamentais para fornecer nutrientes vitais, como cálcio e proteínas, que ajudam no crescimento e na saúde.

A Cooper tem orgulho de contribuir diretamente para a alimentação infantil, oferecendo a esse público produtos de alta qualidade, que fazem parte, há muitas décadas, do dia a dia das famílias. Nossa Cooperativa elabora produ-



tos que garantem às crianças o suporte nutricional necessário, auxiliando os pais na tarefa de cuidar da saúde de seus filhos. O leite fresco e os derivados estão entre os alimentos mais completos e acessíveis, e na Cooper há um forte empenho em continuar fornecendo opções saudáveis para todas as idades, especialmente aos pequenos.

A dedicação em fornecer qualidade e excelência às famílias está enraizada desde a captação do leite nas propriedades dos associados, passando pelo tra-

balho dos funcionários da Cooperativa e pelos parceiros na distribuição e comercialização dos produtos. A Cooper acredita que apoiar as famílias nessa questão é uma maneira de agir positivamente no desenvolvimento saudável das crianças.

Neste mês de outubro, a Cooper reforça o compromisso com o futuro, homenageando não apenas as crianças, mas também todas as famílias que confiam nos nossos produtos. Afinal, cuidar da alimentação delas é também cuidar do amanhã.

# Focaccia com queijo



## INGREDIENTES MASSA

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (café) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 7 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de fermento biológico seco
- Água (o suficiente para dar ponto à massa)

## INGREDIENTES RECHEIO

- Azeite a gosto
- Alho picado a gosto
- 1 lata de tomate pelado
- Sal a gosto
- Manjeriçã fresco a gosto
- Queijo Mussarela Cooper ralado a gosto
- Orégano a gosto

## MODO DE PREPARO MASSA

- Em uma vasilha, coloque a farinha de trigo, o sal, o açúcar, o azeite e o fermento. Misture bem.
- Adicione a água aos poucos, até formar uma massa homogênea e ligeiramente grudenta.
- Abra a massa em um pirex untado com azeite, cubra com um pano e deixe descansar até dobrar de volume.

## MODO DE PREPARO RECHEIO

- Em uma panela, aqueça o azeite e frite o alho até dourar levemente.
- Adicione o tomate pelado, previamente batido no liquidificador, e tempere com sal. Deixe cozinhar por alguns minutos.
- Após desligar o fogo, acrescente o manjeriçã fresco ao molho e reserve.

## MONTAGEM E FINALIZAÇÃO

- Com o molho já frio, espalhe-o sobre a massa descansada.
- Cubra com uma camada generosa de mussarela ralada, polvilhe orégano a gosto e finalize com um fio de azeite.
- Leve ao forno preaquecido a 180°C e asse por aproximadamente 30 minutos, ou até a massa estar bem dourada e o queijo derretido.



## ANIVERSARIANTES

### COOPERADOS

#### Outubro (2ª quinzena)

**Dia 20:** José Moreno Gama.

#### Novembro (1ª quinzena)

**Dia 2:** Alexandre Racz.

**Dia 6:** Ednei Benedito Oliveira Braz.

**Dia 10:** Pedro Luiz Dias.

**Dia 11:** Jandir Ferreira de Carvalho.

**Dia 15:** José Carlos Garcia.

### FUNCIONÁRIOS

#### Outubro (2ª quinzena)

**Dia 17:** Flavio Luis de Oliveira Bitencourt.

**Dia 18:** Matheus Henrique de Freitas Claro.

**Dia 23:** Leandro Pontes Alvarenga.

**Dia 25:** Wesley Aparecido da Silva Teixeira.

**Dia 26:** Elielcio Messias.

**Dia 27:** Matheus Vinícius dos Santos.

**Dia 28:** Aldilene Rodrigues de Carvalho e Adriel Santos da Silva.

**Dia 29:** Sergio R Santos Pedrosa.

**Dia 30:** Leandro Rodolfo C da Silva.

#### Novembro (1ª quinzena)

**Dia 7:** Marcos Danilo Marques da Silva.

**Dia 9:** Moacir José Gonçalves.

**Dia 11:** Domingos Cardoso Santos, Edimilson Correia de Moraes e Iracy José da Silva.

**Dia 13:** Ozeas da Silva Souza Melo

**Dia 15:** Sebastião Rubens Raymundo.

# Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

SETEMBRO 2024

RANKING LEITE	Produtor	Litros/ Mês	
	1º	Airton Marson Junior - Caçapava	120.503
	2º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	119.445
	3º	Hissachi Takehara - Jacareí	93.314
	4º	Benedito Vieira Pereira - Jambeiro	64.663
	5º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	56.693
	6º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	44.418
	7º	Alexandre Racz - Caçapava	23.516
	8º	Claudio Muller - São José dos Campos	23.001
	9º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	20.408
10º	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	20.244	
11º	Jose Rubens Alves - São José dos Campos	19.840	
12º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	19.832	
13º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	18.908	
14º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	18.576	
15º	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	16.960	
16º	Adilsero Fonseca Miranda - Caçapava	16.123	
17º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	16.008	
18º	Antonio Otavio de Faria e Outro - Natividade da Serra	14.532	
19º	Geraldo José Peretta - Caçapava	13.220	
20º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	12.177	
21º	José Francisco de Carvalho - São José dos Campos	9.785	
22º	José Hernandes Pereira - São José dos Campos	9.276	
23º	Rafael Everton dos Santos Intriéri - Jambeiro	9.078	
24º	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	9.023	
25º	José Camargo de Castilho - Jambeiro	8.807	
26º	José Paulo de Souza - Igaratá	8.501	
27º	Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	8.183	
28º	José Carlos Garcia - Jambeiro	8.172	
29º	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	8.144	
30º	Antonio Carlos Nahime - Caçapava	7.350	



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

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

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

**Soluções em facilities**

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

**Soluções em RH**

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

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

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

## MOURÕES ALPINA. É PAU PRA TODA OBRA.



Madeiras de eucalipto com a garantia do tratamento em autoclave.

- 🌲 Mourões, esticadores e painéis 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

# VENHA REALIZAR COM A VINAC!



**S10 CD  
2.8 DIESEL**

**Parcelas  
5.514,78**

crédito de R\$ 287.670,00

## NOVOS GRUPOS DE OUTUBRO

### Hilux CD 2.8 Diesel

**Parcelas  
5.327,29**

crédito de  
R\$ 277.890,00



### L200 GL 2.4 Diesel

**Parcelas  
4.733,08**

crédito de  
R\$ 246.894,00



### Toro 1.8

**Parcelas  
2.932,89**

crédito de  
R\$ 152.990,00



### Saveiro 1.6

**Parcelas  
1.916,86**

crédito de  
R\$ 99.990,00



Grupos de 60 meses | Tabela OUTUBRO/24  
O valor das prestações pode variar de acordo com o valor do crédito.



**Acesse o site e veja todas as parcelas**



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



**VINAC**  
consórcios