



# EmFoco

Informativo da Cooperativa Santa Clara

Junho 2007 - Nº 6



**Impresso Especial**

261905 DRRS  
COOP. SANTA CLARA  
... CORREIOS ...

Cooperativa Santa Clara  
Rua Pedro Baidasso, 47  
CEP 95185 - 000  
Carlos Barbosa - RS



*Fondue:  
a pedida do inverno*

*"L' amore ha vinto"*

entrevista com o chef italiano **Mauro Cingolani**

*Festiqueijo:*

**Santa Clara** no maior e melhor evento  
gastromômico da **Serra gaúcha**

**+6** receitas para sua coleção



## Um Festival de Novidades

Chegamos ao número 6 do Em Foco, oferecendo aos nossos leitores cada vez mais novidades, dicas, informações, receitas e falando sobre os lançamentos da Santa Clara, a mais antiga cooperativa de laticínios do Brasil em atividade.

Com esses dias frios que chegaram antes mesmo de o inverno ter início, uma boa pedida é uma saborosa fondue. Como vai dar água na boca de todos, já que escolheremos a fondue para estampar a nossa capa, aproveitamos para oferecer receitas dessa iguaria, que podem ser acompanhadas de um bom vinho, o que nossas vinícolas gaúchas sabem fazer muito bem e não deixam nada a desejar para os vinhos dos outros países. E, falando em vinho, a bebida pode ser apreciada durante o Festiqueijo, o maior festival gastronômico da Serra gaúcha, que começa no dia 5 de julho, no município de Carlos Barbosa, que é conhecido como a "terra da faca e do queijo".

O Em Foco é feito com o mesmo carinho e dedicação com que os associados, funcionários e colaboradores fazem os produtos da Santa Clara, considerando a empresa como parte da família. E é justamente por isso que a revista vem fazendo sucesso. E é esse sucesso que nos encoraja a "mexer em time que está ganhando", isto é, o Em Foco também já passa por algumas mudanças no seu conceito gráfico e editorial. Mas para que continuemos trilhando este caminho, as sugestões de vocês são muito importantes para nós. Continuem nos escrevendo.

Até a próxima edição.

### Expediente:

Santa Clara Em Foco  
Informativo Trimestral da Cooperativa Santa Clara Ltda.  
emfoco@coopsantaclara.com.br  
www.coopsantaclara.com.br

Direção: Depto. de Marketing

Criação e Coordenação Executiva: Núcleo de Propaganda Ltda.

# L'amore ha vinto

Nosso entrevistado deste número, o chef de cozinha Mauro Cingolani, de 34 anos, tem uma história de amor que foi a razão de ele estar hoje entre nós: natural de Turim, Cingolani está desde 2002 no Brasil e veio da Itália a convite do Instituto de Culinária Italiana para Estrangeiros, localizado na cidade de Costigliole di Asti, que programou naquele ano dois cursos na cidade gaúcha de Bento Gonçalves e três em Porto Alegre. Durante as aulas, Cingolani conheceu, entre seus alunos, a pessoa que viria a ser sua futura sogra, Maria Alice Fernandes Farina. Ela disse que ia apresentá-lo para sua filha, e três dias antes de retornar à Itália o chefe conheceu e se encantou por Caroline. Conheça um pouco mais deste chef italiano.

## 1 Como você chegou ao Brasil, mais especificamente no Rio Grande do Sul?

O Instituto me convidou para participar dos últimos dois meses dos cursos de culinária organizados na cidade de Bento Gonçalves. Entre meus alunos conheci, na época, meus então futuros sogros, Jaime José Farina e Maria Alice, um de meus cunhados e, por último, minha esposa Caroline.

## 2 Como foi a decisão de residir no Brasil?

Foi uma reviravolta na minha vida e uma série de coincidências. Depois de conhecer Caroline, convidei-a para ir à Itália. Como ela não podia na ocasião devido às aulas, retornei para a Itália em janeiro de 2003. Não quis esperar até julho de 2003, quando Caroline teria férias. Em 15 de fevereiro já estava de volta ao Rio Grande do Sul para ficar.

## 3 E a partir daí, o que aconteceu?

Como meus sogros tinham um hotel em Farroupilha, decidimos montar um restaurante no local. Depois, o diretor da Escola de Gastronomia me contratou para dar aulas na filial que seria aberta na cidade de Flores da Cunha, por intermédio de um convênio entre a Universidade de Caxias do Sul (UCS) e o Instituto de Culinária Italiana para Estrangeiros.

## 4 E hoje você continua dando aulas em Flores da Cunha?

Sim. Sou professor na escola e chef de cozinha do Restaurante Arte In Tavola, em Farroupilha, que a minha mulher administra.

## 5 Você chegou a trabalhar em cidades da Itália ou em outros países?

Sim. Trabalhei em várias cidades italianas, na Inglaterra, nos Estados Unidos e na Índia.

## 6 Como você começou a se interessar pela gastronomia?

Com 13 anos de idade eu já gostava de cozinhar em casa e tinha um primo que era proprietário de um restaurante na Itália, o que me aproximou ainda mais da culinária. Mais tarde cursei cinco anos na Escola de Hotelaria, sendo três anos de especialização em cozinha e dois anos de gerência, já que nesse trabalho precisa de muita prática.

## 7 E no Brasil, já esteve em outras cidades a trabalho?

Sim. Já fiz eventos em Santa Catarina e São Paulo e em algumas cidades brasileiras.

## 8 Como você considera a gastronomia no Brasil?

Me surpreendi, pois não pensava que ela fosse tão evoluída. Adoro pratos com queijo, e o desenvolvimento aqui no Rio Grande do Sul de pratos com os vários tipos de queijos fabricados aqui não perde em nada para a tradição italiana de fazer pratos com o produto, em decorrência da qualidade dos queijos.

### Receitas do Chef

- Espinafre e radicci roxo com provolone quente e cogumelo fresco
- Creme de aspargos com quenelle de ricota fresca



## Creme de aspargos com quenelle de ricota fresca

Rendimento: 4 porções

600g de aspargos frescos  
500ml de caldo de vegetais  
100g de cebola  
100ml de azeite de oliva  
1 dente de alho  
Sal e pimenta-do-reino

### Para as quenelles:

100g de Ricota fresca Santa Clara  
25ml de Leite Santa Clara  
Sal e pimenta-do-reino



### MODO DE PREPARAR

Lavar os aspargos e retirar a parte mais dura.  
Descascar a pele do talo.  
Picar finamente a cebola.

Esquentar uma panela com bordas altas, colocar um fio de azeite extravirgem de oliva e acrescentar a cebola com o alho.

Cortar os aspargos em losangos, e deixar à parte as pontas. Refogar os aspargos cortados, e deixar cozinhar com o caldo vegetal.

Corrigir com sal e pimenta.

Quando os aspargos estiverem macios, passar no liquidificador e colocar em uma panela quente.

À parte, esmagar a ricota com leite, fazendo um purê. Temperar com sal, pimenta e queijo ralado e formar pequenas quenelles.

Servir o creme quente em um prato fundo, decorando com as pontas do asparago salteadas na manteiga e as quenelles de ricota.



## Espinafre e radicci roxo com provolone quente e cogumelo fresco

25g de espinafre  
25g de radicci roxo  
25g de cogumelo fresco (misto)  
100g de provolone  
45ml de azeite de oliva  
2 dentes de alho  
sal



### MODO DE PREPARAR

Refogar os cogumelos frescos cortados em lâminas de 15 ml de azeite de oliva e meio dente de alho.

Saltear com azeite de oliva extravirgem e alho, primeiro as folhas de espinafre e em seguida o "radicchio" roxo, rasgando as folhas em partes menores. Corrigir com sal e pimenta preta do reino.

Montar dentro de um anel os dois ingredientes, espinafre como base e "radicchio" roxo em cima.

Esquentar bem uma frigideira antiaderente e tostar o provolone até derreter.

Finalizar colocando os cogumelos ao redor do anel, algumas ervas aromáticas e um fio de azeite de oliva.

Retirar o anel e servir quente.

## Iogurte: gostoso e nutricional

*Quem não fica salivando quando olha uma variedade de iogurtes com seus diversos sabores e cores nos tentando na gôndola do supermercado? Mas é também muito importante a palavra da especialista, Enriete Maria Dall' Onder dos Santos, nutricionista da Cooperativa Santa Clara. Tudo o que ela revela do produto sob o ponto de vista científico nos mostra que a gente pode beber nosso iogurte sem culpa. Porque, além de gostoso, ele é nutricional.*



Enriete Maria Dall' Onder dos Santos, nutricionista de Cooperativa Santa Clara

"O iogurte é produzido a partir do leite, e tal como tem um elevado valor nutricional. Trata-se de um alimento fundamental para fortalecer a flora intestinal, além de conservar todas as propriedades do leite, à exceção da lactose. Além de conter proteínas, o iogurte é rico em sais minerais como cálcio, fósforo e potássio e contém também vitaminas como B2, B5, B9, B12 e Vitamina A.

O cálcio é muito importante não só na prevenção e redução do risco da osteoporose, mas também auxilia na redução da hipertensão, do câncer e do colesterol. É também muito bom para a saúde de dentes e ossos e seu consumo é recomendável principalmente na infância e adolescência, quando é feita a reserva para a fase adulta. O iogurte auxilia também na digestão. É um alimento probiótico, pois

contém microorganismos vivos na sua constituição, atuando no equilíbrio da flora intestinal. Estudo publicado no International Journal of Obesity (Jornal Internacional da Obesidade) diz que consumir o iogurte emagrece, pois o produto acelera os mecanismos de queima da gordura. De alto valor nutritivo, o iogurte é recomendado para todas as faixas etárias e em determinados estados fisiológicos (gravidez, aleitamento e menopausa). Também ajuda na produção de anticorpos, hormônios, enzimas e reforça o sistema imunológico, retardando o envelhecimento de ossos e sistema nervoso. É ótimo aliado da saúde e da beleza. O iogurte funciona também como alternativa para as crianças e adultos que não gostam de leite. Tomar um copo de iogurte por dia é uma medida simples e que faz bem à saúde".



Este espaço é para você colocar seus dados e considerações sobre o nosso informativo. Você pode enviar para o endereço abaixo: Santa Clara Em Foco - Rua Pedro Balduino, 47 - Carlos Barbosa - RS - CEP 95 185-000. Ou ainda para o e-mail [enfoco@coopsantaclara.com.br](mailto:enfoco@coopsantaclara.com.br). Agradecemos pela colaboração.

Nome: .....  
 Endereço (Rua, nº, complemento - conjunto/sala/apartamento): .....  
 Cidade: ..... CEP: ..... UF: ..... E-mail: ..... Telefone: .....

## Santa Clara

No Maior e Melhor Festival Gastronômico da Serra gaúcha.

Carlos Barbosa, município situado na Serra gaúcha, é conhecido como a "terra da faca e do queijo". Aqui também fica a sede da Cooperativa Santa Clara. Por isso, sedia entre os próximos dias 5 e 29 de julho, sempre às sextas-feiras, sábados e domingos, o Festiqueijo, que está em sua 18ª edição e é considerado o maior e melhor festival gastronômico da Serra gaúcha. O Festiqueijo reúne anualmente diversas queijarias e vinícolas que vão estar com seus produtos de linha e fazendo lançamentos.



O evento também oferece ao público a mais farta gastronomia da região, ótimos shows locais e regionais, entre outras atividades paralelas. O Festiqueijo é um ótimo programa para a família nos finais de semana do mês de julho e que fica ainda mais atrativo com estes dias frios que temos vivido.

A abertura oficial será no dia 5 de julho. Mais informações podem ser obtidas pelo telefone (54) 3461 8891 ou no site:

[www.festiqueijo.com.br](http://www.festiqueijo.com.br)



Senhorita Festiqueijo, Lauren Delazzeri Chies (D), e sua Dama de Companhia, Virginia Ferranti.

### Senhoritas Festiqueijo

aguardam nossos leitores em julho

Formada em Gastronomia pela Unisinos e professora de inglês, Lauren Delazzeri Chies, de 23 anos, é a Senhorita Festiqueijo e tem como Dama de Companhia a estudante de Nutrição pela Unisinos e assessora da Prefeitura de Carlos Barbosa, Virginia Ferranti, de 20 anos. Lauren decidiu participar do concurso não pelo quesito beleza, mas devido ao conhecimento que adquire, por ser um evento que se encaixa com sua profissão e porque o Festiqueijo proporciona a possibilidade de ter contatos para o seu crescimento profissional. Já Virginia afirma que o Festiqueijo, além de ser um evento tradicional de sua cidade e lhe proporcionar o orgulho de representar o município, vale para ela também como crescimento pessoal. Questionadas sobre os títulos de senhorita e Dama de Companhia e não Rainha e Princesa, as jovens explicaram que é uma alusão às antigas damas e suas acompanhantes da Itália, o que é um diferencial e uma marca reconhecida do Festiqueijo.

Considerações sobre o Santa Clara Em Foco

Deseja continuar recebendo o Santa Clara Em Foco ( ) Sim ( ) Não



Lauren e Virgínia enfatizam que o Festiqueijo é o melhor festival gastronômico da região. Ressaltam ainda que, além da gastronomia oferecida durante o evento, os turistas têm a oportunidade de levar um pouco de Carlos Barbosa para casa por intermédio dos produtos que são comercializados na Feira da Agroindústria, Micro e Pequena Empresa, os produtos artesanais, entre outros. Elas chamam a atenção também para os shows musicais e destacam as belas paisagens do interior do município, que podem ser observadas na Via do Leite e do Queijo. Também podem ser conhecidos o Morro do Calvário, a Gruta Nossa Senhora de Lourdes, a Capela Santo Antônio de Abade e ainda o Moinho São José.

As jovens citam que a vontade de receber o turista com carinho e atenção é tão grande que este ano a diretoria do evento, antes da campanha publicitária externa, lançou uma especial destinada à população. Trata-se da campanha "Vista-se para o Festiqueijo", como uma forma de conscientizar a população sobre o quanto é importante para o município a presença dos turistas e também recebê-los bem.

Lauren e Virgínia são uma amostra dessa receptividade.

E a seção tem um presente para os leitores. Abaixo, a receita da Lauren.

## Tortelloni de Espinafre Recheado al Burro

### Massa de Tortelloni

450g de farinha de trigo  
50g de pó de espinafre  
5 ovos  
sal a gosto

### MODO DE PREPARAR

Bater a massa na mão. Misturar até formar uma massa homogênea. Abrir a massa e cortar com um molde quadrado, de tamanho médio.



### Recheio

200g de queijo parmesão ralado Santa Clara  
200g de Ricota Fresca Santa Clara  
150g de nozes picadas  
sal e pimenta a gosto



### MODO DE PREPARAR

Misturar todos os ingredientes e rechear os quadrados de massa, previamente cortados. Fechá-los depois de recheados. Cozinhar em água fervente por aproximadamente 10 minutos.

### Burro


100g de Manteiga Santa Clara, sem sal



### MODO DE PREPARAR

Coloque a manteiga numa panela de fundo grosso sobre o fogo baixo, sem tampar. Retire, de vez em quando, com a ajuda de uma escumadeira, os pedacinhos sólidos que se formam na superfície. Para evitar que se queime, verifique se a temperatura está suficientemente baixa. A manteiga clarificada estará pronta quando estiver âmbar, amarelada, límpida e transparente. Despeje-a então sobre o vasilhame contendo os Tortellonis de Espinafre.

## Fondue.

Bendita Suíça! 

A capa desta edição do Em Foco foi pensada para dar água na boca dos nossos leitores. A gente não sabe como ficarão aqueles que moram no Rio de Janeiro e nos demais Estados que têm verão o ano inteiro. Nossa sugestão é que se deixem levar pela tentação, venham para o Rio Grande do Sul aproveitar o nosso frio, aquecer a alma com um bom vinho e o calor de uma fondue. E aí também vão receitas, que pra ficarem melhores devem ser saboreadas em muito boa companhia. Uma luz de velas faz o ambiente. Vamos conhecer um pouco da história da Fondue, esse manjar dos deuses.

A fondue é um prato tradicional da Suíça, oriunda do Vale do Emmental, podendo ser consumida o ano todo, mas principalmente no inverno, pois ela aquece o corpo e conforta o espírito. Desenvolvida pelos pastores suíços, que, ausentes do lar por semanas, precisavam de um alimento calórico e duradouro, o qual, após reconhecido, foi difundida pelos invasores romanos ao saírem da "Helvetica".

Hoje, a Fondue vem ganhando cada vez mais adeptos em todas as partes do mundo. A versão mais tradicional é um prato à base de queijo derretido em vinho branco-seco, degustado com cubos de pão mergulhados na mistura cremosa. O pão pode ser substituído por carne, camarão, cubos de polenta frita e o que mais a imaginação permitir. Só tem uma coisa proibida ao se saborear uma fondue: egoísmo não vale. Pedese companhia!

E tem mais, se sobrar um espacinho, depois de uma sessão de fondue de carne, camarão ou do sabor que mais lhe agrada, que tal uma fondue de sobremesa? Neste caso, morangos ao molho de chocolate.

## Fondue de Carne

600g de filé mignon  
1 litro de óleo  
molhos para servir (Temper Cheese)

## MODO DE PREPARAR

Coloque o óleo na panela do aparelho de fondue (metal ou vidro), acenda o rechaud e deixe o óleo aquecer, mas não demais. Cada pessoa recebe um prato de lanche, garfo e faca e um garfo de fondue marcado com uma cor para identificação. Na mesa espalhe pratinhos com a carne de primeira e macia (camarão, peito de frango, linguiça fina, file mignon), cortada em cubos. Espalhe cestinhas com torradas e Temper Cheese de sua preferência, cada um com uma colherzinha. Cada pessoa espeta a carne no garfinho e leva ao óleo para cozinhar. Não fritar com óleo muito quente pois vai dar muita fumaça (também pode ser feito com caldo de carne ou legumes). O pedaço de carne já cozido é acomodado no pratinho e degustado com faca e garfo, junto com o molho. O garfo da fondue volta para o óleo com outro pedaço de carne. As torradinhas vão ser saboreadas com Temper Cheese, também. Enfeite a mesa com uvas dedo-de-dama. Sirva com vinho. Delicie-se com os sabores diferentes de Temper Cheese!

O Em Foco está contemplando você com diversas receitas. Vamos a elas?





## Fondue de Camarão à Santa Clara



500g de camarão  
400g de Fondue de Queijo Santa Clara  
Sal e azeite  
pimenta branca a gosto  
suco de dois limões



### MODO DE PREPARAR

Coloque o camarão na água fervendo por 2 minutos.

Retire, esfrie e tempere com sal, pimenta branca e o suco de um limão.

Reserve.

À parte, na panela, coloque a Fondue de Queijo Santa Clara e prepare de acordo com a embalagem.

Faça, separado, o molho de limão, misturando o suco, o sal, a pimenta e o azeite.

Passo o camarão com garfo no molho e, após, na Fondue de Queijo.

É uma delícia!

*A*inda tem lugar para a sobremesa?

## Fondue de Chocolate

500g de chocolate ao leite  
100g de creme de leite (nata) Santa Clara  
1/2 xícara de cafezinho de conhaque (opcional)



### MODO DE PREPARAR

Derreta o chocolate, junte o creme de leite (nata) e conhaque e retire do fogo, misture delicadamente e leve ao "coquelon" (panela de fondue) de barro ou de vidro com a chapa difusora de calor que existe em algumas marcas de aparelho). Sirva com frutas cortadas e dispostas nas tigelinhas. Para a Fondue de Chocolate dê preferência a aparelhos com chama à vela.


As frutas são da estação, mas também podem ser servidas com waffles cortados em pedaços ou pão de mel (mas não para sobremesa, só quando ela for servida individualmente).

Obs: Fondue de chocolate ou frutas é a sobremesa mais indicada para a fondue de queijo, carne ou camarão. Também pode ser uma mousse ou um sorvete de creme. São coisas mais leves e que ajudam na digestão. Também pode ser uma trufa ou bombom.

Receita cedida pela Consultora de Gastronomia  
Rosaura Fraga ([www.rosaurafraga.com.br](http://www.rosaurafraga.com.br)).



A **Santa Clara** produz hoje mais de 170 itens de produtos, entre os vários tipos de leite, queijos,iogurtes, doce de leite, manteiga, salame, salaminho, lingüiças, copa, entre outros. Enfim, tudo com muito esmero para que os nossos consumidores continuem preferindo a nossa marca na hora mais sagrada de suas vidas: a hora das refeições. E você pode conferir um show de produtos, um show de receitas pra você brilhar na sua casa, alimentando sua família com o mesmo carinho com que os nossos colegas trabalham na produção para levar ao mercado os nossos produtos. Então, à mesa! Bom apetite!



Napolitana, Calabresa, Portuguesa, Quatro Queijos.  
O queijo é **Provolone Santa Clara!**

O queijo Provolone da Santa Clara é a pedida certa para incrementar pizzas de todos os sabores e complementar a culinária. É também uma excelente pedida para acompanhar uma cerveja ou um chopp bem gelados. E ainda um bom companheiro dos vinhos encorpados.


O produto é comercializado em peças de 2,5kg (peso aproximado), trançado e agora com uma novidade: em pedaços individuais.



**Bacon Santa Clara.**


Para quem quer o melhor na cozinha.

O Bacon Santa Clara é pra quem exige o melhor na cozinha e não deixa por menos nos ingredientes. Nas versões mini, retalho, manta e defumado, dá um gostinho todo especial às feijoadas, massas e saladas.



Saborosa, com novo visual e fácil de espetar.  
Esta é a lingüiça de **Pernil Suíno Santa Clara.**

Atenção, churrasqueiros: a lingüiça de Pernil Suíno Santa Clara, além de muito saborosa e do baixo teor de gordura, agora vem na embalagem Espeta Fácil, que facilita a vida do assador. Agora reunir a família em volta do churrasco nos finais de semana ficou ainda mais prazeroso.



Caipirinha, Whisky ou Chopp?

**Queijo Caccio Cavallo Santa Clara** é a melhor parte do aperitivo.

O sabor acentuado em sal faz do Caccio Cavallo Santa Clara, queijo também de origem italiana, o preferido para reunir os amigos e aperitivar.



## Você é a razão do nosso trabalho

O orgulho devido ao reconhecimento dos leitores com o nosso trabalho nos faz produzir o informativo Em Foco cada vez com mais prazer. Isso para deixar nossos amigos informados sobre os lançamentos e novidades da Santa Clara – que chegou aos seus 95 anos em decorrência de muito trabalho e dedicação dos funcionários, associados e colaboradores –, além de oferecer dicas e receitas deliciosas.

Adorei receber o informativo. É bom saber o que anda acontecendo, pois mesmo estando longe me sinto privilegiada por ter conhecido a Santa Clara quando visitei Carlos Barbosa.

É uma pena que os produtos não são vendidos em São Paulo, como o Temper Cheese e os queijos, que são maravilhosos!

Beijos a todos.  
**Valquíria Ogná**  
São Paulo-SP

Achei a revista Em Foco muito legal. Através dela fiquei sabendo e conhecendo toda a linha de produtos da Santa Clara.

**José Jurandir Greff de Oliveira**  
Giruá-RS

Adoro ficar sabendo das novidades da revista, que são sempre ótimas, assim como é todo o trabalho da Santa Clara.

Parabéns pelos 95 anos de história.  
**Maria Liliane de Oliveira**  
Montenegro-RS

Excelente material. Uma marca conhecida e aprovada. Parabéns pelos 95 anos de muito sucesso, trabalho e credibilidade.

**Juliana Farias**  
Passo Fundo-RS

Desejamos continuar recebendo o Em Foco. É o primeiro que recebemos e adoramos. Parabéns!

**Mercado Radavelli**  
Garibaldi-RS

Olá! Parabéns e obrigada por esta maravilhosa revista. Faço receitas deliciosas para minha família com os maravilhosos produtos da Santa Clara!

**Lidivalva Máximo da Silva**  
Ribeirão Preto-SP

Considero a Santa Clara uma das melhores marcas. Parabéns a todos que trabalham na empresa, pelo esforço e dedicação. Eu só uso a marca Santa Clara na minha casa. Quero receber mais receitas. Um abraço a todos!  
**Michele da Silva**

**Capela do Santana-RS**

Desejo, sim, continuar sempre recebendo seu ótimo jornal Em Foco. Nota 10! Parabéns à inovação. Meus cumprimentos aos 95 anos alcançados.

**Santo Velho Macedo**  
Cambará do Sul-RS

A Santa Clara fornece gêneros alimentícios de ótima qualidade e variedade. Aproveitando a oportunidade, gostaria de solicitar a esta conceituada empresa para ampliar seus produtos Light. Na minha família, só consumimos estes produtos.

**Eido Noé Breitenbach**  
Novo Hamburgo-RS

Gostaria de agradecer o envio da revista Em Foco nº 5. Não faz muito tempo que começamos a revender seus produtos, e a procura dos clientes pelos produtos Santa Clara tem sido boa em nosso bairro. Através do informativo ficamos mais íntimos da Cooperativa para tirar qualquer dúvida de nossos clientes. Se fosse possível, gostaria de receber os números anteriores da revista, para poder ficar mais atualizado sobre a Cooperativa e seu mix de produtos. Desejo-lhes cada vez mais sucesso e prosperidade. Abraços.

**Rudinei Link, Padaria Cruzeiro.**  
Santa Rosa-RS

A equipe do Em Foco agradece as sugestões, os comentários e os elogios sobre o informativo. A opinião de vocês é muito importante para nós.

**Um grande abraço a todos e até a próxima edição.**





Celebrações, promoções, comunicações especiais, participações e organização de eventos e lançamentos de produtos têm sido a tônica da Cooperativa Santa Clara neste ano. A promoção "Você é o Chef" vem tendo excelente retorno. E ainda tem muito tempo pela frente. Mas atenção, amantes das saladas: aí vai uma dica, este é o prato que tem aparecido menos no concurso de receitas.

## Agenda de Eventos

A Santa Clara vai ter muito prazer de receber você com muitas novidades deliciosas nos próximos três eventos de que vai participar:

### Julho



**Festiqueijo - 5 a 29**  
Carlos Barbosa/RS

### Agosto



**ExpoAgas - 21 a 23**  
Porto Alegre/RS



**Expointer - 26 de agosto a 4 de setembro**  
Esteio/RS

## promoção cultural você é o chef

Acesse o site

**[www.coopsantaclara.com.br](http://www.coopsantaclara.com.br)**

e leia o regulamento da promoção cultural *Você é o Chef*. Crie receitas com os produtos Santa Clara nas categorias Prato Principal, Sobremesas e Bebidas, Saladas e Pães e Doces. As três melhores receitas, em cada categoria, receberão prêmios e certificado de participação. Os vencedores terão suas receitas e fotos publicadas na edição de dezembro do *Em Foco* e no site. Esta promoção é válida até 10/9/2007.

*Ainda há tempo de mostrar  
todo seu talento na cozinha.*



**Inscriva-se!**

Celebrações, promoções, comunicações especiais, participações e organização de eventos e lançamentos de produtos têm sido a tônica da Cooperativa Santa Clara neste ano. A promoção "Você é o Chef" vem tendo excelente retorno. E ainda tem muito tempo pela frente. Mas atenção, amantes das saladas: aí vai uma dica, este é o prato que tem aparecido menos no concurso de receitas.

## Agenda de Eventos

A Santa Clara vai ter muito prazer de receber você com muitas novidades deliciosas nos próximos três eventos de que vai participar:

### Julho



**Festiqueijo - 5 a 29**  
Carlos Barbosa/RS

### Agosto



**ExpoAgas - 21 a 23**  
Porto Alegre/RS



**Expointer - 26 de agosto a 4 de setembro**  
Esteio/RS

## promoção cultural você é o chef

Acesse o site

**[www.coopsantaclara.com.br](http://www.coopsantaclara.com.br)**

e leia o regulamento da promoção cultural *Você é o Chef*. Crie receitas com os produtos Santa Clara nas categorias Prato Principal, Sobremesas e Bebidas, Saladas e Pães e Doces. As três melhores receitas, em cada categoria, receberão prêmios e certificado de participação. Os vencedores terão suas receitas e fotos publicadas na edição de dezembro do *Em Foco* e no site. Esta promoção é válida até 10/9/2007.

*Ainda há tempo de mostrar  
todo seu talento na cozinha.*



**Inscriva-se!**