



EmFoco

Informativo da Cooperativa Santa Clara

Setembro 2007 - Nº 7



Impresso Especial

3619/06 DR/RS
COOP. SANTA CLARA

/// CORREIOS ///


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

 *Para os leitores do Em Foco:*

Flores

 *Leite Santa Clara em seu Roteiro de Qualidade*

 *Rosaura Fraga: Cozinhar, uma função que se exerce com a alma*

 *Colhendo frutas na Fazendinha Santa Clara*

 
+ 6 receitas





Qualidade é um Dever!

O produto final, que resulta do nosso trabalho e vai para a sua mesa, prezado leitor, distribuidor, cliente, amigo, é, seguramente, de qualidade. Temos retorno da satisfação dos consumidores pelo sabor e qualidade do que produzimos aqui na Santa Clara e da confiança que detém a nossa marca. Mas isso não é um mérito. Podemos dizer que é mais do que uma obrigação, é uma questão de sobrevivência, porque o mercado se sofisticou, está cada vez mais exigente. Hoje, uma empresa precisa estar atenta à responsabilidade social e ao treinamento para aperfeiçoar o conhecimento das pessoas e promover ações motivadoras para que elas também assumam sua importância no processo e tenham carinho pelo que realizam. Então, o nosso mérito da qualidade está, talvez, em conseguir nos cercar de pessoas que movem todos os processos, do início ao final, com responsabilidade e afetividade à função que exercem.

Se você saborear um produto Santa Clara e sentir que ele leva até você um carinho de toda uma equipe, se ao ler o Em Foco você percebe a nossa mensagem, aí sim, aceitamos que temos mérito, porque tudo o que queremos e a razão do nosso trabalho é para que antes de chegar à sua mesa, estejamos no seu coração.

Equipe Em Foco



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.

Redação: Jom. Maria Cláudia Vasconcelos MTB 6260

Aos nossos leitores, flores e tudo de bom

Os leitores do Em Foco são também os nossos consumidores, nossos distribuidores, clientes, nossos amigos. O informativo tem recebido tanto carinho que muitas vezes a gente até infla um pouco o ego, mas logo depois dá um "para-te-quieto" nele porque bem ao lado mora a responsabilidade que nos ordena: "o próximo tem que ser melhor"! A gente se esforça. Foram muitas as mensagens recebidas por ocasião do 95º aniversário da Santa Clara. Pensamos numa forma de retribuir as congratulações. Estudando a pauta da 7ª edição, olhamos ao longe um sinal de Primavera: as primeiras manifestações de flores. Nos veio imediatamente a idéia de presentear os nossos leitores com a delicadeza das flores. Mas como atender a tantas? E onde colher tantas flores? Não plantamos flores, fazemos queijos e embutidos. E como enviá-las? Aí veio a luz. Assim como ao lançar nossos produtos procuramos agradar aos consumidores com o máximo de qualidade de produção e os apresentamos em embalagens que conquistam primeiro pelos olhos e depois pelo paladar, também buscamos toda a nossa criatividade e transformamos nossos produtos em flores para mais uma vez chegar aos olhos e ao coração de nossos leitores. Flores de queijos, flores de embutidos. Afinal, o papel tudo aceita. Portanto, leitores, na capa do Em Foco, recebam nossas

flores!



A descontração e a alegria de Rosaura Fraga, que é "Consultora de Gastronomia", como ela própria se define, alegam as manhãs dos telespectadores do Pampa Bom Dia, na TV Pampa, de Porto Alegre, um programa que, além de ensinar ao público receitas fáceis, aborda assuntos de saúde, moda, beleza, arte, cultura e cuidados com animais domésticos. Rosaura já editou 23 livros sobre culinária e conta que aprendeu a escrever copiando receitas. Como apresentadora de TV ela uniu suas duas paixões: a culinária e a televisão.

1 Como te defines com relação à culinária?

Sou Consultora de Gastronomia, uma ciência criada por mim, pois minha especialidade é a pesquisa de produtos para utilização em receitas e isto gera o marketing natural de produtos e utensílios.

2 Com que idade começaste a te interessar pela culinária?

Desde que comecei a comer. Eu brincava de casinha e já era especialista em cozinha. Minha bisavó me deixou um avental como herança, pois ela já dizia que eu iria gostar de cozinhar. Aprendi a escrever e comecei a copiar receitas e a fazer cadernos para presentear os amigos. Sempre me preparei para responder a qualquer pergunta de culinária, era um dom natural. Eu queria saber muito e ensinar. Já investi muito nisto, pois pagava o meu espaço de televisão para poder ensinar o que eu tinha conseguido aprender, o que me enriquecia, e hoje sei que domino completamente as técnicas de cozinha didática.

3 Fala um pouquinho ao Em Foco sobre o teu trabalho na TV?

Iniciei em TV em 1986, primeiro participando de programas locais de Porto Alegre, depois nacionais, e em 1989 coloquei no ar o Papos & Pratos, na TV Bandeirantes. Depois de um tempo, passei pela TV Guaíba, de Porto Alegre, voltei para a Band, retornei à Guaíba, sendo que escrevi também para o Jornal Correio do Povo, até receber a proposta da TV Pampa. Estou gostando muito de estar no horário das 8 às 9h no Canal 4, e as pessoas estão adorando o Pampa Bom Dia, que vai ao ar de segunda a sexta-feira.

4 No programa há muita descontração, sendo que danças e cantas. Fala um pouco sobre isso?

Descontração na cozinha é fundamental. Temos que exercer esta função com a alma, com a certeza de que a tarefa é alimentar as pessoas, dar prazer e receber alegria. Quem cozinha tem que ter muito orgulho, tem que ter muita alegria, pois passamos para os alimentos todos estes sentimentos. Dançar faz parte da mensagem de alegria de poder realizar na cozinha a tarefa de alimentar as pessoas.

5 Qual o teu prato favorito?

Amo queijo provolone, que deve ser reverenciado, e leite condensado eu adoro comer de colher. Mas pratos preferidos não tenho. Existem pratos que só vamos comer uma vez na vida, em determinado local ou situação e não adianta tentar repetir. Minha avó levou com ela a receita quando foi morar com o Papai do Céu. Sou muito simples para comer. Um arroz bem feito misturado com uma massa caseira pode ser maravilhoso, acredite. Porém, tenho que confessar que uma das coisas que adoro é uma pizza bem feita, com uma bela massa crocante, forno à lenha, muito queijo, num dia bem frio, com vinho bordô ou, no verão, com uma cerveja ou um chopp bem gelados.



e cercada de gente com alto-astal. Posso contar um segredo? Meu prato favorito é fazer o prato favorito dos outros. O sorriso me alimenta.

6 Costumas usar os produtos da Santa Clara nas tuas receitas?

Direto. A Santa Clara está comigo nos cursos de culinária da rede de supermercados Zaffari, de Porto Alegre. A Santa Clara cuida muito do sabor e da textura de cada um de seus lançamentos. O Ten per Cheese é um destes produtos que têm várias utilizações na cozinha, desde o acompanhamento de massas e carnes, até a preparação de tortas frias, lasanhas e a fondue de carne. Uma infinidade de possibilidades em cada um dos produtos que para mim são ingredientes. O provolone é o máximo e os demais queijos são muito bem elaborados.

7 Com relação a tua vida pessoal, você é casada, tem filhos? Quais são os teus hobbies, além de cozinhar, é claro?

Sou casada há 25 anos, tenho 5 cachorros, sendo que minha vida, fora o trabalho, é o cuidado com meus animais, que me dão uma alegria incrível. Meu hobby é o artesanato, faço tricô, bijouterias, pinto quadros, leio muitos livros e ainda invento outras coisas, pois não paro nunca.

8 Nos fala um pouco de um momento marcante em tua vida.

Impossível, cada momento para mim é marcante. Estar vivo é uma grande oportunidade, uma benção que Deus nos dá para crescer espiritualmente, ser uma pessoa melhor, dar valor para as pequenas e grandes coisas da vida. Sou o tipo de pessoa que agradece cada segundo de felicidade, que não precisa sofrer para dar valor para as coisas, que não precisa adoecer para dar valor para a saúde, que não precisa perder um amor ou um amigo para saber como ele era querido. Tudo é muito importante para mim, ontem, hoje e sempre.

PESCADA COM CAMARÃO

Ingredientes:

- 1kg de filé de pescada limpo e lavado
- 500g de camarão médio cru
- ½ vidro de palmito escorrido e cortado em cubinhos
- 1 copo de requeijão cremoso Santa Clara
- 1 colher (sopa) de extrato de tomate
- 1 tomate sem pele e sem sementes cortado em cubinhos
- 1 cebola picada
- ½ xícara de tempero verde picado (salsa e cebolinha)
- 1 pimentão verde picado
- sal
- pimenta-do-reino branca moída
- 8 colheres (sopa) de azeite de oliva

Modo de preparar:

Tempere o filé com sal e pimenta, reserve por 30 minutos no refrigerador. Acomode os filés de peixe em refratário untado, um ao lado do outro, cubra com papel-alumínio e leve ao forno para assar, aproximadamente 50 minutos. Para o molho misture cebola, tomate, tempero verde, azeite de oliva, pimentão, tempere com sal e pimenta, junte o extrato de tomate e leve ao fogo. Adicione um pouco de água e ferva para refogar e ficar apetitoso.

Ferva 1 litro de água e escale o camarão rapidamente, só para trocar de cor, escorra bem e coloque no molho que está sendo preparado. Verifique se está bom de sal. Coloque o palmito e deixe levantar nova fervura. Desligue o fogo e agregue o requeijão. Cubra o peixe com este molho. Leve ao forno por mais 10 minutos e sirva.

COUVE-FLOR E BATATA COM CREME DE RICOTA

Ingredientes:

- 1 couve-flor média aferventada com água temperada com vinagre (só flores)
- ½ pacote de batatas fritas de forno congeladas
- 1 ricota fresca Santa Clara, picada
- 1 xícara de leite Santa Clara
- 2 colheres de sopa de
- ½ colher (sopa) rasa de orégano
- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva
- ½ xícara de queijo parmesão ralado Santa Clara
- 10 fatias de presunto (partidas ao meio)
- sal
- pedacinhos de manteiga Santa Clara (aproximadamente 50g)

Modo de preparar:

Bata no liquidificador a ricota com o leite, tempere com sal e tempero verde.

Arrume a couve-flor e as batatas congeladas, em refratário untado. Espalhe rolinhos de presunto em espaços vazios, polvilhe sal, azeite e orégano. Cubra com o creme de ricota que está no liquidificador, espalhe pedacinhos de manteiga e polvilhe parmesão. Leve ao forno preaquecido, temperatura média, por 25 minutos, só para dourar.

Depois, é só saborear essa delícia!

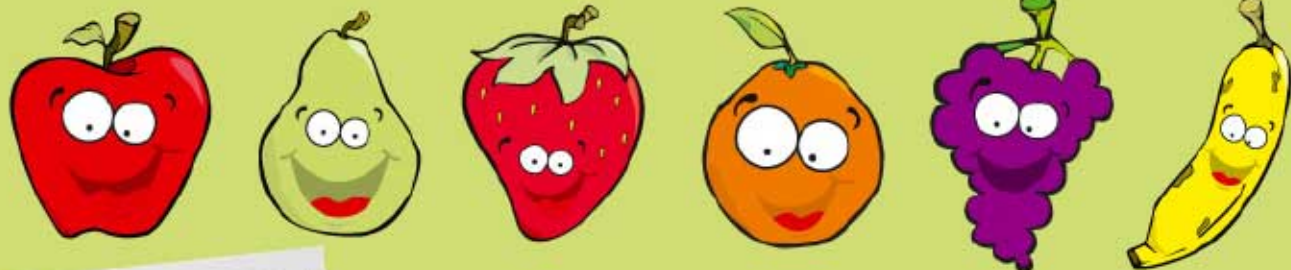
Essas são as receitas
de Rosaura Fraga para você.
(www.rosaurafraga.com.br)

Fazendinha Santa Clara, agora colhendo frutas

Por quase 10 anos a Santa Clara mantém a promoção "Fazendinha Santa Clara", no final do ano, nos mercados da Serra gaúcha e Vale da promoção sempre foi muito impressos nos saquinhos dos leites ilustrado com bichinhos da Fazendinha mecânica os elementos do brinde serão gaúchas. São seis lindos potes de com maçã, banana, uva, pêra, morango vivem nesses mercados: vamos recortar pra tem início em outubro e vai até janeiro de 2008.



do Sinos, no Rio Grande do Sul. A mecânica simples: bastava recortar os selinhos pasteurizados e trocar por um brinde, Santa Clara. Este ano, mantendo a mesma ilustrações de frutas produzidas nas fazendas sobremesa, de seis cores diferentes ilustrados e laranja. Então, mães e seus filhotes, que ganhar essas gracinhas? Aguardem! A campanha



Festiqueijo, quase 30 mil pessoas degustando produtos

A Santa Clara participa do Festiqueijo, tradicional evento que se realiza anualmente em Carlos Barbosa, há 18 anos. Nesta edição, de 4 a 29 de julho, a empresa contou com uma novidade: os produtos frigoríficos ganharam um espaço exclusivo, fazendo muito sucesso entre os turistas. No total, os visitantes tiveram a oportunidade de degustar 46 itens de produtos, entre a linha de lácteos e embutidos e carnes, derivados de carne suína.

ExpoAgas

A participação da Santa Clara nesta feira é importante pelo fato de oportunizar o fortalecimento das relações comerciais com os supermercadistas de todo o Rio Grande do Sul e poder apresentar a linha de produtos e as novidades, como o Queijo Gouda e o Requeijão Especial para recheios.

Expointer

A Cooperativa foi representada pela Granja Tang, que é associada à Santa Clara. Assim como nas edições anteriores, o gado leiteiro da família Tang conquistou vários prêmios, em diversas categorias. A Santa Clara também degustou seus produtos no stand montado dentro do espaço da Ocergs - Organização das Cooperativas do Rio Grande do Sul.



Festiqueijo 2007



ExpoAgas



Expointer

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 Baldasso, 47 - Carlos Barbosa - RS - CEP 95-185-000. Ou ainda para o e-mail emfoco@coopsantaclara.com.br Agradecemos pela colaboração.

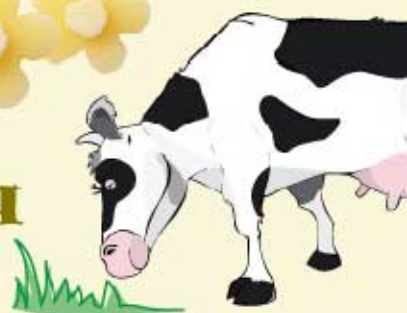
Nome:.....

Endereço (Rua, nº, complemento - conjunto/sala/apartamento):.....

Cidade:.....CEP :.....UF.....E-mail.....Telefone.....

Perfil

O LEITE SANTA CLARA em SEU ROTEIRO DE QUALIDADE



A exigência de qualidade do leite da Santa Clara decorre de um processo que começa com o produtor. Ótimas pastagens, rebanho sadio, higiene na propriedade rural e na ordenha dão início à jornada que faz com que a matéria-prima chegue à indústria com qualidade total e também à ponta do mercado, isto é, à mesa do consumidor, como um produto totalmente saudável.

A qualidade começa na propriedade rural

O produtor de leite Luiz Carlos Chichelero, de Carlos Barbosa/RS, sabe da importância de o leite ter a máxima qualidade e que isso inicia pelo produtor. Ele afirma que o rebanho sadio e a higiene desde a hora da ordenha é que vão dar início a todo o processo para que a matéria-prima seja de excelente qualidade. Filho do primeiro "leiteiro" (denominação que se dava antigamente à pessoa que transportava o leite da propriedade rural até a indústria) da Santa Clara, José Chichelero, que trabalhou para a Cooperativa durante 55 anos Luiz Carlos entende tanto da parte administrativa, já que foi vice-presidente da cooperativa durante seis anos, até 2006, quanto da produção do leite. Luiz Carlos, que entrega 1.500 litros de leite por os três primeiros jatos de leite devem ser dispensados. Em seguida, os úberes são desinfetados e secos para, só então, serem colocados nas máquinas ordenhadeiras, que, diariamente, após o uso, são lavadas e desinfetadas. "Em nenhum momento a matéria-prima é tocada pela mão do produtor."

O leite, após a ordenha, fica no resfriador em temperatura de quatro graus, depois é colocado no caminhão-tanque que o leva para a indústria. O Ministério da Agricultura tem leis extremamente rígidas, e Luiz Carlos, que é produtor de leite do tipo B, sabe que essa severidade é maior em relação a esse tipo de leite. Por isso ele também destaca a assistência prestada pelo DTF - Departamento Técnico e de Fomento, da Santa Clara, aos produtores (veja quadro especial).



Luiz Carlos Chichelero

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

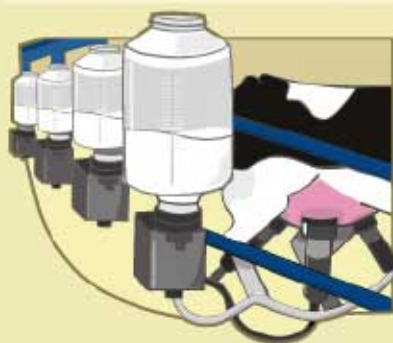
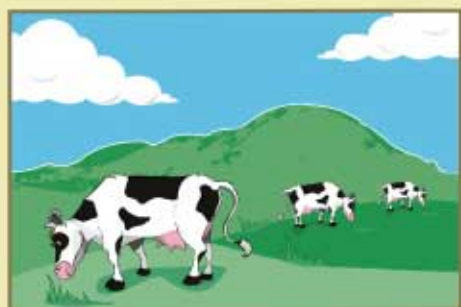
dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha

dia à Santa Clara, explica que durante a ordenha



Controle do Transporte ao Envase

Ao chegar na plataforma de recepção na indústria, a matéria-prima é inspecionada detalhadamente pelos técnicos, sendo que inicialmente são feitas as análises das condições de higiene do veículo de transporte, seguindo as normas específicas do SIF (Serviço de Inspeção Federal). De acordo com o Gerente Industrial do Setor de Laticínios, Darci Garcia da Silva, passado por essa etapa de seleção e de testes na recepção, só então o leite é transferido do caminhão-tanque para a centrifugação antes de ser pasteurizado. A pasteurização é o aquecimento do leite de 72°C a 75°C por um

Considerações sobre o Santa Clara Em Foco

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

período de 15 a 20 segundos. Esse processo serve para destruir totalmente a possibilidade de germes patogênicos, mantendo, ao mesmo tempo, os nutrientes do produto. Após a pasteurização, o leite é armazenado em taques isotérmicos, quando são coletadas novas amostras do produto para outra série de análises. Isto porque a matéria-prima só poderá ser liberada para a produção quando estiver dentro dos padrões estabelecidos pelo Ministério da Agricultura. Após, o produto segue seu destino para o mercado, que é o ponto-de-venda, e finalmente, à casa do consumidor. A Santa Clara apostou na conquista da certificação ISO, resultada de um rigoroso padrão de qualidade nos processos. Para que esse padrão seja mantido a empresa realiza mais de 1.600 análises diárias em seus laboratórios, para que nada escape aos critérios do Serviço de Inspeção Federal.



Darci Garcia da Silva

Todo cuidado é pouco para manter a qualidade do leite

Para o gerente do *DTF - Departamento Técnico e de Fomento da Santa Clara, João Seibel, "por intermédio de um bom manejo alimentar a produção do leite será maior e de melhor qualidade sem prejudicar o gado leiteiro. A alimentação dos animais deve ser equilibrada com proteínas, energia, minerais e fibras". Par manter a boa produtividade do leite, além da alimentação adequada do gado, é necessário que os animais tenham uma ótima saúde para ficarem resistentes a doenças. Para que isso ocorra o produtor deve seguir um calendário de vacinas para os animais.

Os alimentos para o gado são produzidos na propriedade rural e muitos deles são armazenados para ser consumidos durante o ano todo. Além da pastagem, da silagem de milho, da silagem pré-secada, do feno, da silagem de grão úmido, também é utilizada a ração balanceada. Esses são alguns dos passos seguidos para que o leite, assim como os produtos dele derivados, tais como queijos, requeijão, manteiga, doce de leite, bebidas lácteas, etc., tenha excelência em qualidade. Além disso, Seibel também enfatiza que "a ordenha das vacas deve ser feita com muita higiene.

O equipamento de ordenha e todos os utensílios utilizados devem ser limpos após cada uso".



João Seibel

Você sabe qual a diferença entre Leite Pasteurizado e Leite Longa Vida?



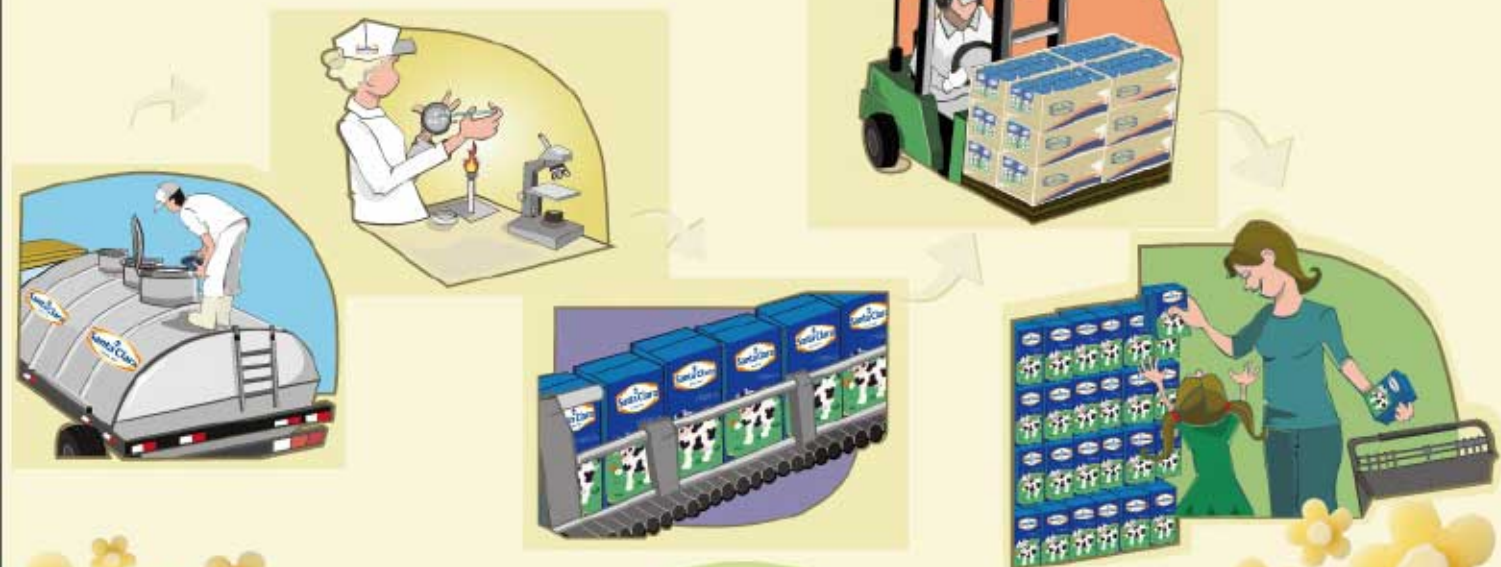
A principal diferença está no seu processo de industrialização. O Leite Pasteurizado é submetido a uma temperatura de 72 a 75°C por 15 a 20 segundos, seguido de um rápido resfriamento para 4 a 5°C. Esse processo é suficiente para eliminar todas as bactérias patogênicas do leite.

Já o Leite Longa Vida é submetido à homogeneização e processado a uma temperatura mais elevada (140°C por 2 a 4 segundos) e resfriado à temperatura ambiente.

Outra diferença está na conservação dos produtos. Enquanto que o Leite Pasteurizado deve ser conservado em temperatura igual ou inferior a 5°C, o Leite Longa Vida pode ser mantido em temperatura ambiente, enquanto a caixinha estiver fechada, sendo que, após ser aberta, deve ser conservado em geladeira e consumido em até 48 horas.



* O DTF - Depto. Técnico é constituído de quase 30 pessoas e existe para apoiar os associados (produtores). São veterinários, agrônomos, inseminadores e técnicos atentos à saúde do rebanho, à higiene da propriedade rural e atualização dos produtores. Várias ações extra técnicas são iniciativas do DTF, como o pagamento adicional aos produtores pela qualidade do leite e a realização de eventos motivadores e de aperfeiçoamento, como a Expoclara, que mostra a pujança do gado leiteiro e é, hoje, um dos maiores eventos rurais da Serra gaúcha, além do Encontro de Mulheres com Atividade no Leite, que estimulou as mulheres no seu papel de agente motivadora, com palestras e cursos específicos.





A origem da Santa Clara está marcada pela industrialização do leite. Deste vieram os queijos, que, sem dúvida, são os "carro chefes" da nossa marca e aqueles que a consagram pela preferência disparada dos consumidores e também os que conquistam os maiores prêmios nacionais. Porém a organização sentiu necessidade de se diversificar como forma de crescimento, e hoje, entre outras unidades Santa Clara, o Frigorífico já tem forte atuação no mercado gaúcho. A Santa Clara tem mantido em ambos os segmentos sua vocação para a diversificação de linhas de produtos.

Lançamentos

REQUEIJÃO ESPECIAL PARA RECHEIOS



Fabricado a partir de massa de queijo, adicionada de creme de leite para desenvolver o sabor, o Requeijão com amido da Santa Clara possui características que contribuem para que o produto possa ser aquecido a altas temperaturas, sem perder a qualidade. Nas versões Tradicional, sabor Cheddar, ideal para recheios, coberturas em pratos especiais e pizzas, bordas de pizzas, entre outros.

QUEIJO GOUDA

Originário dos Países Baixos, mais precisamente de Gouda, a cidade que lhe deu o nome, o Queijo Gouda chegou ao Brasil por meio dos imigrantes holandeses no início do século XX. Derivado do leite de vaca pasteurizado, o Queijo Gouda possui uma massa semi-cozida e apresenta pequenas olhaduras e consistência macia. De aroma doce e frutado, é geralmente consumido puro, mas também pode ser utilizado como base de molhos ou em sopas de cebola, sufêes, omeletes e outras receitas. Versátil, o Gouda substitui com mais sabor o queijo prato em lanches e sanduíches. É também indicado no consumo de frutas, vinho tinto suave ou cerveja. Sua maturação é de 30 dias. Uma lábua de queijos completa, sempre tem um Queijo Gouda!



Rótulos com novo visual

As novas embalagens Santa Clara receberam elementos passíveis de agregar valor e nobreza, como novas cores, formas e assinaturas personalizadas dos diversos queijos. A proposta aos rótulos pretende também que sejam cada vez mais compreendidas a tecnologia e a segurança dos processos.



QUEIJO GRUYERE

Este queijo possui olhaduras e apresenta um sabor levemente picante e suave. Por isso é a companhia certa para vinhos encorpados.

O Gruyere é originário da Suíça.

QUEIJO SAMSOE



Procedente da Dinamarca, o Queijo Samsøe tem massa prensada e maturada. Uma de suas características é a suavidade do sabor.

Por isso vai bem nos aperitivos e é boa companhia também para os vinhos brancos suaves e espumantes. Já o Queijo Samsøe Reserva Especial, é elaborado com leite selecionado, com teor de gordura mais elevado, o que o torna mais macio do que o tradicional.



RICOTA FRESCA

De origem italiana, pelo baixo teor de gordura e alta digestibilidade, é considerado um produto leve e dietético. Vai bem no café da manhã, acompanhado de mel e geléias, em saladas, panquecas e de outras maneiras criativas. A versão light apresenta redução de calorias.



QUEIJO LANCHE

De origem brasileira e sabor suave, o Queijo Lanche é macio e sem olhaduras. Fafia e derrete fácil. Ideal para pizzas, baurus e sanduíches.



KIT FEIJOADA

Trata-se de um mix de caras, orelhas, peles, rabos, pés e lingüiça calabresa, que, combinando com o louro (tempero), dá um toque especial à tradicional feijoada.

QUEIJO MINAS PADRÃO LIGHT

O mais antigo e original queijo brasileiro. Produzido com apenas 1% de gordura. Por isso val muito bem para quem faz dietas alimentares e para ser consumido no café da manhã.



LINGÜIÇA DE LOMBO SUÍNO

A Lingüiça de Lombo Suíno Serrana Santa Clara é elaborada a partir de carne branca. Com baixo teor de gordura, é companhia ideal para o churrasco e também pratos mais requintados.



Frango Defumado com Queijo Gouda



Ingredientes:

- 1 frango defumado picado
- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva
- ½ xícara de cebola picada
- 1 vidrinho de molho de tomate feito com tomates secos (industrializado) ou tradicional
- 800ml de leite Santa Clara (controlar)
- 500g de aipim cozido e cortado em pedaços
- 4 xícaras de palmito em conserva escorridos e picados
- 200g de creme de leite (nata) Santa Clara
- 150g de queijo Gouda Santa Clara em fatias finas.



Liquidifique o aipim com o leite. Aqueça o azeite, refogue a cebola, o frango e o molho de tomates secos. Adicione o aipim liquidificado, mexa para engrossar, coloque o creme de leite (nata) e o palmito. Deixe aquecer rapidamente. Arrume em uma travessa camadas de frango e de fatias de queijo Gouda. Sirva imediatamente, acompanhado de arroz branco e salada verde.

Arroz de Carreteiro

Corte a Lingüiça de Lombo Santa Clara em pedaços pequenos e frite em azeite bem quente.



Quando ela estiver bem frita, coloque o arroz pré-escolhido e lavado. Mexa sempre para não grudar no fundo. Tempere com cebola, tomate, pimenta calabresa, manjerona e sal a gosto.

Quando o arroz estiver soltinho, coloque água fervendo até cobrir. Sirva molhado, com salsinha, ovos cozidos picadinhos e pedacinhos de pimentão vermelho.

Bom apetite!

Ingredientes:

- Lingüiça de Lombo Santa Clara
- Arroz
- Azeite
- Cebola
- Tomate
- Pimenta calabresa
- Manjerona
- Pimentão vermelho
- Salsinha
- Ovos cozidos
- Sal a gosto





Milkshake Pintadinho

Ingredientes:

- 1 litro de Leite Longa Vida Integral Santa Clara
- 12 bolachas recheadas de chocolate
- 6 bolas de sorvete de creme ou flocos
- 4 colheres (sopa) de leite condensado em caixinha



Decoração: confeitos coloridos

Rendimento: 8 porções

Bater todos os ingredientes no liquidificador ou mix. Se preferir, bater com gelo.

Torta mousse de bombons

Ingredientes:

- 300g de biscoito maisena
- 1 xícara de leite Santa Clara para umedecer os biscoitos
- 2 potes de doce de leite Santa Clara
- 2 potes de creme de leite Santa Clara 350g (nata)
- 10 bombons tipo Amor Carioca



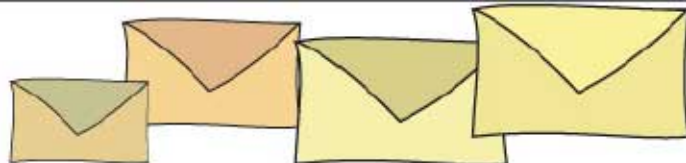
Decoração:

- bombons inteiros
- creme de leite Santa Clara 350g (nata) batido em chantilly
- cerejas em calda



Misture o doce de leite com o creme de leite e faça camadas de biscoito umedecido no leite e no doce de leite. Decore com chantilly, bombons e cerejas.





O retorno de nossos amigos leitores é importante para nós

Estamos muito felizes com o grande retorno dos nossos leitores e amigos. É por isso que nos empenhamos em produzir o Em Foco cada vez com mais dedicação e carinho, os mesmos dos associados, colaboradores e funcionários da Santa Clara, que garantem o sucesso da cooperativa. Esse sucesso só foi obtido através da união de todos em torno de uma grande família, o que fez com que a Santa Clara completasse 95 anos de muito sucesso na produção de mais de 170 produtos. Continuem nos escrevendo, pois a opinião de vocês é fundamental para nós.

Gostaria de parabenizá-los pela revista Santa Clara Em Foco, o mercado precisava de um material dessa qualidade. Abraço.

Eduardo Monti
SESI RS
Porto Alegre-RS

Muito gratos pela consideração de uma instituição tão importante.

Olá, pessoal da Santa Clara, Estive lendo o informativo e adorei, a família inteira aprovou, gostaria de recebê-lo em minha casa. Parabéns à Santa Clara, pois além de bons produtos tem se mostrado preocupada em levar informações da sua qualidade a seus consumidores. Abraço.

Janaina Pasinato
Sananduva - RS

Gratos, Janaina. Tudo o que a Santa Clara quer é estar na mesa da família.

Acabo de receber nesta data, como de costume, o informativo nº 06, de junho de 2007. Parabéns, mais uma vez extremamente interessante.

Alcibiades
Bento Gonçalves-RS

Valeu, Alcibiades. Continue prestigiando o Em Foco.

Parabéns pelo espaço "Sabor & Saúde". Estamos gosando pelas dicas. Queremos continuar recebendo. Porque a nossa saúde é a nossa riqueza. Obrigada.

Márcia de Souza
Carlos Barbosa-RS

Quem deve agradecer é a nossa equipe a você, Márcia.

Recebi a revista pela 1ª vez e gostei muito das novidades que encontrei. Como consumidora da marca Santa Clara adoro os produtos e suas novidades. Recomendo a todos experimentar os seus produtos, pois não vão deixar de comprar.

Ivana Schena Scartezini
Nova Bréscia-RS

A Santa Clara agradece pela sua preferência.

Meus agradecimentos a essa cooperativa que desempenha esse papel fundamental de inovar produtos com alta qualidade. Parabéns! Uma sugestão: coloquem mais receitas. Gostaria de receber as revistas anteriores. Obrigada!

Silvani Benka
Erechim-RS

Vamos fazer o possível pre enviar os números anteriores, mas houve muitos pedidos. Tá bom, Silvani?

Os produtos da Santa Clara são de ótima qualidade, nos beneficiando uma boa nutrição, vida saudável e harmonia em nossa mesa. Gostei muito das receitas, são receitas nutritivas e saudáveis, com maiores fontes de proteína para nossa alimentação.

Ivani dos Santos
Francisco Morato-PR

Valeu, Ivani, neste número, além de flores, você está ganhando mais receitas.

Gostei muito de receber o informativo com os produtos e receitas.

Clínica Médica Steglich
Paráí-RS

Então aproveite o Em Foco número 7, com mais receitas.

Adoro receber o Em Foco. As entrevistas, novidades e as receitas sempre especiais. Gostaria de continuar recebendo esta revista, aproveito para parabenizar a todos pelos excelentes produtos e atenção aos consumidores.

Janete Grunhauser
Porto Alegre-RS

Que bom, Janete. Tudo o que a Santa Clara deseja é satisfazer seus consumidores.

Olá!

Recebi o informativo Santa Clara Em Foco e gostaria de parabenizá-los pela publicação, mostrando ser mais uma cooperativa de sucesso no sul do Brasil, e que na sua história mostrou que o sucesso não ocorreu por acaso e sim pela luta e persistência de seus abnegados colaboradores. Desejo receber, sim, as publicações. Atenciosamente.

Fábio Moro
Mercado Parda
Chapecó-SC

Muito gratos, Fábio. Procuramos sempre honrar o legado dos que iniciaram nossa história.

É com muito prazer que recebo o Santa Clara Em Foco. Parabéns pela qualidade de seus produtos. Muito obrigado por lembrar de mim. Que receitas maravilhosas.

Agenor Capelari
Carlos Barbosa-RS

Você, merece, Agenor. Continue com os produtos Santa Clara e lendo o Em Foco.

Eu posso dizer do Em Foco! Que as embalagens e os coloridos estão cada vez mais lindos e os produtos muito saborosos. Estou consumindo sempre mais produtos Santa Clara. Parabéns! Sucesso! E mil parabéns pelos 95 anos!

Marlene Francisca Piccoli Turchet
Bento Gonçalves-RS

A Santa Clara sente-se honrada com sua preferência. Vamos transmitir aos criadores das embalagens.

Adorei receber o Santa Clara Em Foco, é um informativo sensacional. O bolo 95 anos é lindo, fiquei até com vontade. Assim que der, vou fazê-lo. Obrigado por me enviarem. Beijos.

Mariuzza Fernandes da Silva
Centenário do Sul-PR

Valeu, Mariuzza. Pense na gente quando saborear a receita do bolo.



Muito bom, gostaria de receber o Em Foco, pois assim, além de consumidor, ficar por dentro das notícias, novidades e produtos da empresa.

Martim Henrique Buss
Ijuí-RS

Você vai receber sempre, Martim.

Parableno vocês por fabricarem produtos de alta qualidade, produtos bons, saborosos e gostosos.

Continuem assim!

Loide Kézia R. França
Três Barras do Paraná-PR

Muito gratos, Loide. Faremos tudo para merecer sua preferência.

A Santa Clara Em Foco é ótima, eu não sabia que esta revista existia, até que uma amiga me falou e eu me interessei. Liguei pedindo e recebi pela primeira vez essa revista maravilhosa, com assuntos interessantíssimos. Obrigado por me proporcionarem tal maravilha. Parabéns pelos 95 anos da Santa Clara!

Márcio Jean Spok
Reserva-PR

Bacana, Márcio, um abraço pra você e nossos agradecimentos à sua vizinha.

Gostaria que soubessem que conquistei o amor da minha vida com as delícias da Santa Clara. Obrigada mais uma vez!

Maria L. de Oliveira
Montenegro-RS

Os agradecimentos são nossos. E adoramos o papel de cupido, Maria. Sucesso ao romance!

Gostaria de dizer que achei a revista muito bonita. Gostei muito das receitas que vocês mandaram para mim. Muito obrigado. Um abraço.

Leonardo Luiz Dutra
Santana da Boa Vista-RS

Valeu, Leonardo, é animador trabalhar pra quem gosta do que a gente faz.

Desejo que vocês fortaleçam mais os produtos, que são de primeira, na mídia, e que nós, consumidores tenhamos muitos lucros na higiene, nos preços e na qualidade. Agradeço pelo meu nome publicado na revista Em Foco - Edição Especial e parabéns pelos 95 anos de carinho, amor e atenção. Beijos e abraços de sua consumidora assídua.

Nancy Viviani Alves Costa
Cipó - Embu Guaçu-SP

Não precisa agradecer. Você merece, Nancy. Pode crer que trabalhamos sempre nesse sentido.

Venho agradecer em meu nome e de minha mãe, Justina, pela consideração e carinho que têm para conosco enviando o Em Foco, desde 2005 nós somos consumidoras semanais de seus produtos, que apresentam ótima qualidade e preço acessível; como farmacêutica industrial e sanitária nunca encontrei qualquer problema nos seus produtos, portanto tenho total segurança em utilizar e transmitir esta mensagem a todos da minha família e amigos; muito obrigada e continuem sempre em busca da qualidade total; abraços a todos e ainda mais sucessos, Santa Clara.

Ana e Justina Arantes
Santa Maria-RS

Muito gratos, Ana! Um abraço pra você e outro para a dona Justina.

Na minha cozinha só uso produtos Santa Clara. Sua qualidade é indiscutível! Gosto de me manter atualizado com as novidades do informativo Santa Clara Em Foco.

Mateus dos Santos Ferrareze
Passo Fundo-RS

A equipe agradece, Mateus!

É uma ótima revista, muito informativa, moderna e linda. Parabéns a toda essa equipe maravilhosa. Um forte abraço.

Tatiana Pereira
Gravataí-RS

Você também é maravilhosa, Tatiana, com suas palavras.

Parabéns, Santa Clara, por me presentear com suas receitas. Adorei! Me sinto privilegiada em receber o Santa Clara Em Foco. Parabéns! 95 anos de muito sucesso. Beijos!

Mariza Porfírio Dias
São Paulo-SP

Valeu, Marisa, tudo o que a gente faz é para agradar aos leitores.

Gosto muito das edições da "Santa Clara Em Foco". As receitas ajudam muito e gosto também de saber como os produtos são trabalhados. Parabéns, Santa Clara.

Delma de Melo Santos
Guarujá-SP

Oi, Delma, se prepare, porque as próximas edições terão receitas maravilhosas.

Obrigado a todos!



promoção cultural
você é o chef

Confira os vencedores
na próxima edição da revista Em Foco.
Você pode ser um deles!

