



EmFoco

Informativo da Cooperativa Santa Clara

Maio 2008 - Nº 8



Cooperativa Santa Clara
Rua Pedro Beldasco, 47
CEP 89185 - 000
Caxias do Sul - RS



*Experimente uma
vida mais leve!*

SanBIOS,

um marco na vida
da indústria e na
do consumidor

Luis Fernando Verissimo
exclusivo para o Em Foco

Sucesso que se repete:
Promoção Você é o Chef

Queijos Santa Clara:
o puro e nobre sabor que
conquistou os gaúchos

Prezados leitores:

Novidade e seis anos com muita juventude

No dia 10 de abril a Santa Clara comemorou 96 anos. Poucas são as empresas no Brasil que chegam a uma idade quase centenária. E a Santa Clara está aí: a mais antiga cooperativa de laticínios no país, que continua em plena atuação e, mais jovem, com o olho sempre no futuro. Esse crescimento empresarial vem sendo acompanhado do reconhecimento e da preferência da marca, como a recente pesquisa Marcas de Quem Decide, que, pelo quarto ano consecutivo, mostra os Queijos Santa Clara em primeiro lugar, tanto na lembrança quanto na preferência dos gaúchos. Isso atesta a qualidade dos nossos produtos, porque só se pode fazer o melhor que (j)á existe a matéria-prima principal, o leite, é de melhor qualidade. Outra prova de que a Santa Clara sempre vitalizou crescimento, tanto da marca quanto de seu mix, consideramos que neste momento a empresa está vivendo um marco na sua vida industrial, com o lançamento do SanBIOS, após três anos de pesquisa, um produto exclusivo no Brasil e realmente inovador. Preferimos, mesmo, é que você (j)á esteja consumindo essa novidade que (j)á está no mercado; mas se ainda não consumiu, lendo este Em Foco, que mostra o SanBIOS e os seus benefícios à saúde do consumidor, certamente ele fará parte de sua mesa, logo, logo. E não paramos por aí: neste número o Em Foco está recheado de novidades. Vamos começar a ver?

Rogério Bruno Savhler
Presidente

Editorial: Santa Clara Em Foco - Informativo Trimestral da
Cooperativa Santa Clara Ltda.
emfoco@cooperativasantaclara.com.br
www.cooperativasantaclara.com.br
Direção: Depto. de Marketing
Criação e Coordenação Executiva: Núcleo de Propaganda Ltda.
Relação e responsabilidade técnica: Neerida Gomes
CDBR/SP-022526

De tantas que são, cada vez fica mais difícil responder carta por carta. Por outro lado, é muito, mas muito bom saber que o Em Foco é tão lido. Ficam aqui os nossos agradecimentos e a certeza de que queremos muito trabalhar para agradar a essas pessoas que nos dão um tempo lendo o nosso informativo e saboreando nossos produtos. Um grande abraço a todos vocês:

Agner T. Capelari, Carlos Barbosa-RS
Celia P. Christ, Carlos Barbosa-RS
Carlos Casaroni Colto, Salvador do Sul-RS
Daise e Fernanda Santos, Porto Alegre-RS
Daise Dalari Rebelo da Silva, Carlos Barbosa-RS
Daise Estelhar Marques, Porto Alegre-RS
Elaine Cristina Daxini Feltrin, Pouso Alegre-MG
Ester Glória Boly, Suzano-SP
Eunice Lúcia, Porto Alegre-RS
Fernanda Magalhães, Novo Hamburgo-RS
Grace Soares Silva, São Paulo-RS
Helga Maria Forach, Apudá-RS
Irene Reinhold Rabaloi, Lajeado-RS
Iseli dos Santos, Francisco Marista-SP
Isadir Maria Passamai, Venâncio-RS
Jussara Cagliari Fragoni, Tezanos-RS
Leiliane Gonçalves Viana, Matuzinhos-MG
Leonardo Luiz Dutra, Santana da Boa Vista-RS
Márcia Dalene Irlitz Schreiber - Candelária-RS
Marta Aparecida da Silva - Centenário do Sul - PR
Marluza Fernandes da Silva - Centenário do Sul - PR
Marlene F. Piccoli Turchet, Bento Gonçalves-RS
Marlene Francisco Piccoli Turchet, Bento Gonçalves-RS
Nancy Viviani Alves Costa, Cidp-SP
Mara Flores, Minas do Leão-RS
Nairi Soldati Cardoso de Aguiar, Santa Vitória do Palmar-RS
Ressam Maria Aguiar, Candelária-RS
Rosane Teresinha Polzer Reibelmeyer, Bento RS
Santa Fieri da Silva, São Leopoldo-RS
Santo Filho Macaco, Camboriú do Sul-RS
Sirlói F. Baracollo, Uniel Grande-RS
Sirlói Souza Leiria, Londrina-PR
Tânia Vasques Araújo, Porto Alegre-RS
Tatiana Pereira, Gravataí-RS
Valdi Dini, Osasco - SP
Yarewa Francis Frey, Candiota-RS
Yliana Vasques Araújo, Gravataí-RS
Zilda dos Neves Moraes, Wittepolis - RJ



Memorial Santa Clara: uma bela realidade

O Em Foco anterior noticiou em primeira mão que estava em andamento na Cooperativa um grande projeto, com duração de 5 anos: trata-se do Memorial Santa Clara, que será inaugurado em 2012, na comemoração dos 100 anos da organização.



O projeto está em pleno andamento. A área física já foi escolhida, e a Santa Clara, compreendendo a complexidade para desenvolver essa ideia, contratou uma equipe de profissionais especializados. Michel Bregolin, que é turismólogo, Especialista e Mestre em Planejamento e Gestão do Turismo e diretor e consultor da ITUR Consultoria e Assessoria em Turismo, está coordenando as ações. Para ele, a iniciativa é importante tanto para a Cooperativa quanto para as comunidades nas quais ela atua: "Vejo a iniciativa extremamente adequada às novas tendências do mercado turístico. As pessoas buscam cada vez mais conhecer como é a vida no campo e como é produzido o alimento que está diariamente na mesa de sua casa durante as refeições. O turismo é uma excelente alternativa para o aprofundamento do consumidor das empresas e suas marcas". Ele explica que a equipe está focada na documentação da memória, implantando um grande banco de dados que reúne documentos, fotos históricas, registro de máquinas e utensílios antigos, fotos e plantas dos prédios da cooperativa, além de entrevistas em áudio e vídeo

com pessoas que testemunharam momentos importantes desta história. A intenção é que o Memorial apresente a história sempre com novidades, adquirindo uma dinâmica própria. Como profissional da área, Michel garante que o espaço se tornará um ponto turístico: "Posso afirmar que a Serra Galocha carece de novas opções aos visitantes que fuja um pouco do contexto do vinho. Penso que já está na hora de mostrarmos pastagens, vacas e queijarias. Esta é a identidade de Carlos Barbosa e é isso que vai trazer o visitante para cá".



Este espaço é para você colocar seus dados e considerações sobre o nosso informativo. Você pode enviar para o endereço abaixo: Santa Clara (in Foco) - Rua Pedro Balthazar, 47 - Carlos Barbosa - RS - CEP 96.186-000. Ou ainda para e-mail: enfoco@coopentstara.com.br Agratecemos a colaboração.

Nome: _____

Endereço (Rua, nº, complemento) - conjunto habilitamento(s): _____

Cidade: _____

CEP: _____

UF: _____

E-mail: _____

Telefone: _____

Viver mais e viver melhor. É isso que todo mundo quer. Mas o que fazer para isso se tornar realidade? Não é necessário viver em academias ou comer apenas alimentos sem graça. Pelo contrário, basta seguir algumas dicas e ter uma alimentação equilibrada para levar uma vida mais saudável e alegre.

Nesta edição, o Em Foco conta com a colaboração do Médico nutrólogo Ph.D. Carlos Alberto Werutsky*. Veja as orientações do profissional.

Quais são os fatores de um Estilo de Vida Saudável?

Não fumar

A Organização Mundial da Saúde afirma que o tabagismo deve ser considerado uma pandemia, já que atualmente morrem no mundo, 5 milhões de pessoas por ano, em consequência das doenças provocadas pelo fumo, o que corresponde a aproximadamente seis mortes a cada segundo. Dentre as propostas de todos os programas de cessação do fumo, estão o estímulo à atividade física e uma alimentação saudável.

Comer, no mínimo, 5 frutas e vegetais diariamente

Os compostos bioativos dos vegetais (resveratrol e flavonóides nas uvas, o licopeno no tomate e tanto outros) têm atividades antioxidantes, antiateroscleróticas e anticâncer. Recomenda-se o consumo de 400-600 gramas/dia de frutas, verduras e hortaliças, preferencialmente de cores diferentes, para atingir 20-30 gramas de fibra/dia. A preferência pelo consumo de cereais integrais aumenta a ingestão de fibras com um importante papel fisiológico no trato digestivo. A tabela ao lado mostra a diferença

entre dois tipos de farinhas de trigo. As fibras alimentares podem ser fermentáveis por microorganismos benéficos à flora intestinal. O produto dessa fermentação é o aumento da massa da microbiota intestinal (quantidade de bactérias benéficas) que suprime o desenvolvimento de bactérias patogênicas, promove a liberação de produtos energéticos para a saúde do epitélio intestinal com consequente fortalecimento das defesas orgânicas. Esses microorganismos que melhoram a função intestinal são denominados probióticos e podem ser veiculados por determinados alimentos, como é o caso do Queijo Minas Frescal SanBio0, recém-lançado no mercado consumidor, que contém o bio-ingrediente *Bifidobacterium lactis*, um microorganismo probiótico que ajuda a equilibrar a flora e função intestinal.

Exercitar-se, no mínimo, 150 minutos por semana

O estímulo à prática da atividade física regular tem mostrado redução do risco de doenças cardíacas e diabetes. Trinta minutos de moderada atividade física não programada, 5 vezes por semana, como lavar o carro, passear com o cachorro, mexer no jardim, etc., comprovadamente têm trazido benefício para a saúde. A partir dos 50 anos de idade, recomenda-se associar exercícios de força (musculação), duas vezes por semana, para preservação da massa óssea e muscular.



Considerações sobre o Santa Clara Em Foco

sem sacrifícios



*M.D., Ph.D. <http://www.abran.org.br/diretorubdy>

Mantenha um Índice de Massa Corporal (IMC) entre 18,5 e 24,9 kg/m². O IMC calcula-se pela divisão do peso corporal em kg pela altura em m².

A faixa de IMC saudável encontra-se entre 18,5 e 24,9 kg/m². As taxas de mortalidade crescem similarmente à medida que o IMC diminui de 18,5 ou aumenta de 24,9 kg/m². A obesidade (IMC >ou=30 kg/m²) é considerada uma epidemia mundial pela Organização Mundial da Saúde, trazendo consigo uma série de comorbidades (outras doenças) como a hipertensão arterial, as dislipidemias ou gorduras sanguíneas, o diabetes e a doença cardiovascular.

Estudos recentes estimam que somente 8,5% das pessoas estão engajadas em todos esses fatores de estilo de vida saudável, e por essa razão, diminuem cerca de 40% as chances de doença cardiovascular e de mortalidade, em relação às que não adotaram aqueles fatores. E, ainda, pessoas que na meia-idade (45 anos) se engajaram nesse estilo de vida saudável, reduziram o risco cardiovascular em 14,5% em 4 anos, mostrando que nunca é tarde demais para agir em prol de um estilo de vida saudável.

Comparação de 100 gramas de farinha de trigo integral e farinha de trigo branca enriquecida		
	Farinha de trigo integral	Farinha de trigo branca
Calorias	339	364
Fibra alimentar (g)	12	2,7
Cálcio (mg)	234	18
Magnésio (mg)	138	22
Potássio (mg)	460	107
Folato (µg)	44	290
Tiamina (mg)	0,5	0,8
Riboflavina (mg)	0,2	0,5
Niacina (mg)	6,4	5,9
Ferro (mg)	3,9	4,6

Fonte: 2005, Banco de Dados do Ministério da Saúde



Um dos mais importantes escritores da literatura brasileira, o gaúcho Luis Fernando Veríssimo é uma pessoa discreta, simples e atenciosa. Com seu jeito tímido, falando em tom de voz baixo, mas muito simpático, Veríssimo impressiona pela habilidade com as palavras e, assim, cativa todos que têm a oportunidade de conhecê-lo, seja pessoalmente ou através de suas obras. O gosto pela literatura diz ter herdado de seus pais, Mafalda e Erico Veríssimo, já que livros, jornais e incentivo pela leitura nunca faltaram em sua casa.

Luis Fer

Luis

A Menos dos livros, entre seus gostos estão a música - o jazz, para ser mais específico: é um exímio saxofonista e toca na banda Jazz 6 -, bate-papo entre amigos, estar pertinho da família e apreciar a boa mesa. Veríssimo, apesar de ter uma agenda sempre lotada, consegue um tempo para falar um pouquinho conosco, do Um Foco. Mesmo tendo mais de 5 milhões de exemplares vendidos e mais de 30 títulos lançados, fica fácil perceber, por suas palavras, que o sucesso e o reconhecimento não tomaram o lugar da simplicidade.



Um Foco: A gente já conhece o Luis Fernando Veríssimo escritor e músico. Nos fale um pouco sobre sua personalidade. Como é o Veríssimo em casa, com os amigos?

Luis Fernando Veríssimo: Já disseram que meu ideal é encher a casa de amigos e ir para o quarto, ler um pouco. Exagero, claro. Mas gosto de estar com a família e os amigos, apesar de não ser exatamente uma pessoa social.

EF: Você e sua esposa, Lúcia, têm seguidamente a Carlos Barbosa. Conhecem a Cooperativa Santa Clara?

LFV: Ainda não tivemos este prazer. Mas conhecemos os produtos, claro.

EF: Você já escreveu muito sobre gastronomia. De onde vem essa ligação?

LFV: Sempre gostei de comer, embora seja uma negação na cozinha. Não sei nem cozinhar água. Mas ultimamente tenho controlado o que como, por questões de saúde. O que significa escrever meses sobre gastronomia também.

Fernando Verissimo

Luis Fernando Verissimo

Fernando Verissimo

Luis Fernando Verissimo

Fernando Verissimo

EF: Qual a sua especialidade na cozinha?

LFV: Eu só entro na cozinha para perguntar se já está pronta. Não sei fazer nada.

EF: Na sua opinião, podemos definir quem é a pessoa pelo que ela come?

LFV: Não sei. Acho que o prazer com a boa comida é um sinal de bom caráter, mas também há notícias de refinados safados com bom gosto. Mas acho que com quem gosta de comer pelo prazer se tem diálogo.

EF: Para você, comer é um prazer ou apenas uma necessidade?

LFV: Um prazer.

EF: Assim como em O Clube dos Anjos, você acha que vale a pena correr risco de vida apenas pelo prazer de degustar uma fina iguaria?

LFV: Não. No livro que você menciona, os caras são obsessivos e também estão todos, de uma forma ou outra, se suicidando. Não é o meu caso. Cortei os doces da minha vida, apesar de gostar muito de doce, justamente para não correr riscos.

EF: Um galcho abriu um restaurante em São Paulo com o seu nome e características que lembram muito a sua personalidade. Como foi receber essa homenagem?

LFV: Fiquei ilusionado, claro. Só me preocupo que as pessoas possam pensar que a ideia de fazer o bar foi minha, num delírio megalomaniaco. Sou megalomaniaco, mas não tanto.

EF: O que você não come de jeito nenhum? E qual foi a comida mais estranha que já comeu?

LFV: Não gosto de miúdos, de couve-flor e de mamão. Do resto, como de tudo, por mais estranho que seja. Uma vez, na Espanha, comi alguns frutos do mar que eu nem sabia que existiam.

EF: Todo mundo tem uma receitas básicas ou uma dica de gastronomia. Você poderia compartilhar algum segredo com os leitores de Santa Clara Em Foco? Fica só entre nós...

LFV: Não tenho dicas para dar. Salvo, talvez: não se aprofunde muito na vida pregressa de uma língua.



SanBIOS. Sua vida mais leve

Mantendo a tradição de colocar à disposição do consumidor produtos inovadores, a Cooperativa Santa Clara lança o primeiro queijo probiótico do Brasil, o SanBIOS. Combinando a leveza e delicadeza do Queijo Minas Frescal com a adição de microrganismos que equilibram a flora intestinal, o SanBIOS pode ser consumido diariamente, por pessoas de todas as idades, e garante grandes benefícios à saúde.

O queijo probiótico já pode ser encontrado nos principais supermercados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná e São Paulo, em embalagens de aproximadamente 350 gramas.

Saiba mais sobre o SanBIOS

"A saúde do intestino se reflete em todo o corpo", explica o médico nutrólogo diretor da Associação Brasileira de Nutrologia (Abran), Carlos Alberto Werutsky. Pensando nisso, a Santa Clara, depois de três anos de pesquisas, coloca no mercado o queijo que contém um microrganismo probiótico (*Bifidobacterium lactis* BI-07), que associado a uma alimentação equilibrada e a hábitos de vida saudáveis contribui para o equilíbrio da flora intestinal. Além disso, uma fatia contém 18% da dose diária de cálcio necessária para um adulto e 8% da dose diária de proteínas.

Como

Os alimentos *in natura* existem desde que o homem tira da natureza o que consome. A novidade que chega ao mercado são os alimentos funcionais, que agregam componentes que podem melhorar a saúde do corpo e, desse modo, prevenir doenças e aumentar a disposição para o dia-a-dia.

Não há nenhuma contra-indicação. O ideal é consumir diariamente pelo menos 30 gramas de SanBIOS. A regularidade no consumo é a palavra-chave. Aliado a hábitos de vida saudáveis e a alimentação equilibrada, os resultados podem ser percebidos em até duas semanas de consumo.

O que são probióticos?

Segundo a Organização Mundial de Saúde, probióticos são microrganismos vivos que, quando administrados em quantidades adequadas, conferem benefícios à saúde do hospedeiro.



O SanBIOS contém o microrganismo *Bifidobacterium lactis* (BI-07) e, através de sua fórmula, associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis, equilibra a flora intestinal e traz alívio e conforto.

Vida Saudável

O consumo do SanBIO5 deve ser associado a uma vida saudável. Para que os probióticos tragam os benefícios desejados, eles devem ser combinados a fibras (centeio, grãos, legumes, frutas e verduras), que melhoram o hábito intestinal e previnem doenças. A dica dos especialistas é que sejam consumidas cinco frutas, de diferentes cores, por dia, além de 400 gramas de vegetais. Claro que essas quantidades estão bastante distantes daquelas a que os brasileiros estão habituados, mas fazer um esforço para acrescentar esses itens no cardápio pode resultar em uma vida mais longa e de mais qualidade.



Conheça o site

Para colocar à disposição do consumidor alternativas para uma vida mais leve, a Santa Clara lançou um portal exclusivo. Lá, além de artigos de profissionais da saúde, são encontradas importantes dicas facilmente aplicadas no dia-a-dia, informações sobre o produto e até saborosas receitas que levam como ingrediente principal o SanBIO5.

Acesse www.coopsantaclara.com.br/sanbio5

Não havendo problema de intestino, o SanBIO5 pode, igualmente, ser consumido?

Pode. Não há problema nenhum em consumi-lo. O SanBIO5 equilibra a flora intestinal e, portanto, só traz benefícios para todas as idades, inclusive para gestantes e diabéticos. O ideal é consumi-lo pelo menos uma vez por dia. Além disso, é importante destacar que não existe nenhuma restrição em consumir quantidades maiores, pois os probióticos de SanBIO5 são 100% seguros e não causam uma 'sobrecarga'. Mas SanBIO5 não é um medicamento, e sim um alimento funcional. Para que traga benefícios, é necessário que o consumo seja regular e, assim, os microrganismos probióticos conseguem colonizar a flora intestinal e equilibrá-la.

O SanBIO5 pode ser adicionado a outros alimentos?

Sim, o produto pode ser consumido em saladas, sanduíches ou com qualquer alimento, desde que não seja aquecido nem congelado, pois isso elimina os microrganismos probióticos.

Choco Clara: mais um lançamento da Santa Clara



Praticidade e sabor se unem na novidade da Cooperativa Santa Clara para a volta às aulas. O Choco Clara é um achocolatado pronto para beber que pode ser consumido a qualquer hora, gelado ou quente. A adição acentuada de cacau dá o gostinho especial ao produto, que chega às prateleiras da Serra Gaúcha, Grande Porto Alegre e Litoral Norte do Rio Grande do Sul em saquinhos de um litro. Experimente quente ou frio. É sempre uma delícia.

Queijo Minas também recebe novas embalagens



O Queijo Minas Frescal Santa Clara chega às prateleiras com nova embalagem, mais moderna e bonita. Com sabor suave e delicado, o Minas combina perfeitamente com saladas, frutas, lanches, aperitivos, fiéis e sobremesas.

É um produto tipicamente brasileiro, de origem no Estado tradicional produtor de queijos, Minas Gerais. A Santa Clara ainda oferece a opção reduzida de calorias, na versão light. O peso aproximado é de 350 gramas.

O melhor acompanhamento está de cara nova



O Queijo Parmesão Ralado Santa Clara é o acompanhamento ideal para suas receitas. Ele incrementa massas, sopas e salgados, dando aquele toque especial ao prato e fazendo render ainda mais elogios. A novidade é que o queijo chega às prateleiras dos supermercados com novo layout de embalagem, muito mais bonita e moderna.

Frita ou Grelhada? Uma delícia!



A lingüça de carne suína agora está de cara nova: a embalagem mais incrementada e bonita vem para valorizar o produto, que é comercializado só no Rio Grande do Sul. Tudo isso porque se trata de uma lingüça especial, em forma de ferradura, macia, suculenta e muito saborosa, preparada com tempero especial e ingredientes selecionados. A dica é prepará-la frita, grelhada ou servi-la como aperitivos em churrascos. É puro sabor!



Receitas leves e cheias de sabor

O Elm Foco selecionou algumas receitas que levam como ingrediente principal a novidade da Santa Clara: o SanBios. O queijo Minas Frescal com probióticos, além de ajudar a ter uma vida mais leve, com o intestino funcionando como um relóginho, pode ser combinado com os mais diversos sabores.

Lanche frio

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de Temper Cheese Santa Clara sabor Ervas Finas
- 200g de Creme de Leite Light (Nata) Santa Clara
- 1 lata de atum natural
- 50g de SanBios Santa Clara em cubinhos
- 1 colher(sopa) de margarina light
- ½ pão de forma



Modo de fazer

Misture o atum com o Temper Cheese e metade do Creme de Leite, formando uma pasta. Unte uma fôrma com margarina light e fôrre com uma camada do pão. Cubra com uma camada de creme de leite e uma da mistura. Prosseja montando as camadas na seqüência: pão, creme de leite, mistura e, por fim, SanBios em cubos. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por duas horas. Consuma frio. Acompanhe salada verde.



Salada de manga com molho de laranja

Ingredientes

- Folhas de alface
- Folhas de rúcula
- 1 manga cortada em cubos
- 6 tomates-cereja
- 30 gramas de Queijo SanBios Santa Clara

Molho

- 3 colheres (sopa) de suco de laranja
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (chá) de mel
- 1 colher (sopa) de aceto balsâmico
- 1 colherinha de sal

Modo de fazer

Disponha os ingredientes da salada em uma saladeira. Misture o molho e regue a salada. Sirva em uma molheira.



Salpicão de frango

Ingredientes

- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 1 cenoura cozida e picada
- 2 colheres (sopa) de ovo cozido picado
- ¼ de xícara de nozes picadas
- 1 maçã verde cortada em cubinhos
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 50g de queijo SanBios Santa Clara

Molho

- ¼ xícara de Creme de Leite Light (Nata) Santa Clara
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 1 colher (sopa) de maionese light

Modo de fazer

Misture todos os ingredientes com o molho.

Queijos Santa Clara: a marca mais lembrada e preferida dos gaúchos

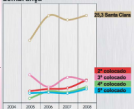


Gerente de Qualidade, Davi Garcia da Silva, (segundo à partir da esquerda) recebendo o prêmio

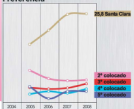
Há quatro anos consecutivos os queijos da Cooperativa Santa Clara são os preferidos e os mais lembrados pelo público gaúcho. É o que indica a pesquisa Marcas de Quem Decide, realizada pelo Jornal do Comércio e pela Qualidata. A Santa Clara foi apontada como a mais lembrada por 25,3% dos entrevistados e a preferida por 25,8%. O resultado foi anunciado em evento realizado no dia 4 de março, no Hotel Plaza São Rafael, em Porto Alegre. Para o diretor administrativo e financeiro da Santa Clara, Alexandre Guerra, esta é a consolidação dos 96 anos de história: "A premiação nos dá mais credibilidade e demonstra que estamos no caminho certo. Todo este trabalho, que vem desde os produtores de leite, a área técnica, os técnicos da indústria, as vendas e as ações de marketing, está sendo reconhecido pelos nossos clientes e consumidores". A pesquisa avaliou as marcas de 100 categorias que foram citadas por empresários, executivos e profissionais liberais do Rio Grande do Sul. Foram entrevistadas 545 pessoas, em 46 cidades gaúchas, entre novembro de 2007 e janeiro de 2008.

Queijo

Lembrança



Preferência



Quali FIP



Santa Clara participa da Expodireto



A Cooperativa Santa Clara participou de uma das maiores feiras de agronegócio do Mercosul: a Expodireto. O evento foi realizado em Não-Me-Toque de 10 a 14 de março e reuniu mais de 133 mil visitantes e 313 expositores. A Expodireto é realizada anualmente desde 2006. Seu objetivo é apresentar as principais novidades do setor e proporcionar um ambiente para a realização de negócios (até mesmo em âmbito internacional) e trocas de experiências. A programação teve fóruns, palestras e seminários. Esta é a primeira edição de que a Santa Clara participa como expositora. Em um estande em parceria com a Coops (Organização das Cooperativas do Rio Grande do Sul), os produtos foram oferecidos à degustação.

Agenda

Firrnazul (Exposantciara) - 11 a 21 de abril - Venâncio
Agrolind - 17 a 21 de abril - Lajeado
Fest In Vêneta - 8 a 11 de maio - Colgporã
Fricolima - 9 a 11 de maio - Vila Maria
Fest Mais - 6 e 7 de junho - Panambi
Sulnoies - 6, 7 e 8 - 13, 14 e 15 de junho - Encantado
AGAS - 24 e 25 de junho - Casais do Sul
Exposantciara - 11 a 13 de julho - Pural
Festiqueijo - 3 a 27 de julho - Carlos Barbosa

Verão de mais sabor e saúde com a Santa Clara



A Cooperativa Santa Clara contribuiu para que o verão fosse mais divertido. A empresa investiu o literal galcho e catarinense com a campanha Verão, Sabor e Saúde. Nos meses de janeiro e fevereiro, os consumidores que adquiriram um pote de Temper Cheese e mais dois produtos da linha de lácteos da Santa Clara, no caso de Santa Catarina, ou de qualquer linha da marca no Rio Grande do Sul, ganharam um copo plástico. Em seis modelos diferentes, nas cores amarelo, vermelho, verde, azul, laranja e rosa. Esta foi a terceira edição da campanha.



No ar, o Site da Confraria Gourmet

A Santa Clara já tem em seu site um espaço especial para os apaixonados por gastronomia: a Confraria Gourmet. Lá há centenas de receitas, desde doces salgados, carnes, tortas, massas e até peixes, além de dicas que farão render muitos dias à mesa.

O site ainda traz uma agenda completa de cursos e entrevistas exclusivas com chefs e profissionais de destaque. Os conteúdos também podem enviar as suas próprias receitas, trocando segredos com os demais participantes. O cadastro e o acesso são gratuitos.



Acesse

www.coopsantaclears.com.br/confrariagourmet
e bom apetite!



Promoção Você é o Chef terá segunda edição

Depois do sucesso da primeira edição da Promoção Você é o Chef, a Cooperativa Santa Clara organiza mais uma edição do concurso. Os amantes da gastronomia poderão enviar suas receitas (que tenham como ingredientes produtos Santa Clara) para o site da Confraria Gourmet Santa Clara www.coopsantaclears.com.br/confrariagourmet de 10 de abril a 10 de setembro. A seleção é feita através de quatro categorias: Prato Principal, Saladas e Entradas, Sobremesas e Pães e Bolos. Os 20 melhores pratos serão publicados no site e serão selecionados o primeiro, o segundo e o terceiro lugar de cada categoria, totalizando 12 premiados. Os primeiros colocados recebem em casa, em qualquer lugar do Brasil, um forno elétrico grill; os segundos colocados levam um jogo de sete peças de panelas Starflon e os terceiros ganham uma assadeira com grelha. Use a sua criatividade e participe dessa promoção que vai dar água na boca!

Mostre todo o seu talento na segunda edição da Promoção Você é o Chef.

A primeira edição foi um sucesso.
Crie receitas com produtos
Santa Clara e participe!

As três melhores receitas em cada
categoria receberão prêmios e serão
conhecidas na edição de novembro
do Em Foco e no site. A promoção é
válida de 10/4/08 a 10/9/08.

Acesse

www.coopsantaclears.com.br/confrariagourmet

Envie a sua receita!

Pelo correio, você pode enviar a sua receita para:
Confraria Gourmet Santa Clara, Promoção Cultural
Você é o Chef 2008, Rua Pedro Baldasso, 47, Centro,
Carlos Barbosa-RS - CEP 95185-000

Conheça as categorias:

- 🍴 saladas e entradas
- 🍰 sobremesas
- 🍽️ prato principal
- 🍞 pães e bolos

Premiação:

primeiros colocados
Forno Elétrico Grill
segundos colocados
Jogo de Panelas Starflon
terceiros colocados
Assadeira com Grelha



SanBIOS: um grande lançamento para um produto muito especial

Este Em Foco apresenta diversas abordagens sobre o SanBIOS, o queijo probiótico lançamento exclusivo da Santa Clara e o que há de mais novo no mercado no segmento de alimentos funcionais. Para chegar ao produto, foram necessários três anos de pesquisa, testes e avaliações. Produto pronto, chega o momento de apresentá-lo ao mercado. Aí, cada um dentro de sua área de especialização faz sua parte e é no conjunto que aparece sua eficiência. Nesse caso, o Departamento de Marketing da Santa Clara lidera uma equipe formada pela Sperotto Design, na criação da embalagem, a Agência Núcleo de Propaganda e a Ufficial Consultoria em Comunicação. Esse grupo dispensou uma atenção especial ao lançamento, com eventos, criação de embalagem, publicidade e propaganda, materiais de ponto-de-venda e assessoria de imprensa.

Definido o público-alvo, iniciou-se a estratégia de criação da embalagem. Nela, a forma circular do rótulo sugere movimento e a ação na flora intestinal, provocada pelos microorganismos - estes simbolizados pelos dois conjuntos de bolinhas amarelas. A assinatura da marca SanBIOS e a diagramação das informações foram concebidas de forma que o consumidor perceba a seriedade e a confiança quanto aos atributos do produto. Todo o conjunto foi aplicado sobre papel metalizado, resultando num efeito elegante e sofisticado, que eleva a percepção de valor do queijo Minas Frescal SanBIOS como produto inédito, altamente diferenciado e que promove qualidade de vida. O segundo momento foi o da comunicação. Para acertar no alvo com precisão foi necessário identificá-lo e calibrar bem a mira. Todo o briefing levou a identificar o target principal, como uma mulher moderna, independente e dinâmica, que gosta de aproveitar as coisas boas da vida e que não mede esforços quando o assunto é saúde e bem-estar. E todos sabem o desconforto que causa um intestino que não trabalha bem e o quanto há de leveza na fisionomia e no próprio andar de quem tem um intestino funcionando como

um relóginho. SanBIOS é um produto inovador, que certamente pertencará ao universo dessa mulher que quer qualidade de vida. Por isso, a estratégia foi associar o produto diretamente ao seu cotidiano e trabalhar o grande benefício: não só o fato de que ele equilibra a flora intestinal, mas tudo o que o intestino regulado traz de bom para os processos. "Quando o seu intestino funciona como um relóginho, até parece que o tempo não passa": este foi o mote da campanha, que trabalhou com as seguintes peças: comercial de televisão de 30" no lançamento e sustentação de 15", que pode ser assistido no site do SanBIOS e também no YouTube, spot de 30" para rádio, anúncios e materiais de ponto-de-venda, mala-direta, convites, folheto e newsletter. Tudo isso foi pré e pós-apoiado pela assessoria de imprensa e apresentações específicas para profissionais ligados à medicina e à nutrição. Com todos esses investimentos a Santa Clara acredita que o SanBIOS seja um marco na sua vida industrial e para a sua marca, e certamente o será também para os consumidores.

Assista ao comercial do SanBIOS no site da Santa Clara: www.cooperclara.com.br/sanbios e também no YouTube: <http://bit.ly/youtube.com/sanbios>



Apresentação do produto para a equipe de vendas



O diretor Alexandre Guerra apresentando o lançamento do SanBIOS em Porto Alegre



Em Bento Gonçalves, o Dr Carlos Alberto Weruisky fala sobre probióticos

PROPAGANDA



Wobler



Folheto



Réguas de gráfica

Selo explicativo



Anúncio para revistas e jornais

Quando o seu intestino funciona como um relóginho, até parece que o tempo não passa.



SanBio's
Queijo Minas Fresco

SanBio's é o Queijo Minas Fresco, lançamos exclusivo de Santa Clara. Possui microorganismos probióticos que garantem o equilíbrio da flora intestinal. Você pode consumir SanBio's a qualquer hora do dia, em saladas, sanduíches, pão ou com as salsinhas de sua preferência. Experimente também com frutas, cereais, filés e verduras.

Assine o site: www.santacleara.com.br/sanbios e saiba tudo sobre esse novidade.



Sua vida mais leve.

