

# EM

# FOCO



INFORMATIVO DA COOPERATIVA SANTA CLARA | DEZEMBRO Nº 27

### PARA USO DOS CORREIOS

- Mudou-se
- Desconhecido
- Recusado
- End. Insuficiente
- Não existe o nº indicado
- Informação escrita pelo porteiro ou síndico
- .....

REINTEGRADO AO SERVIÇO POSTAL EM .../.../...

EM .../.../...

RESPONSÁVEL

REMETENTE:  
COOPERATIVA SANTA CLARA,  
Rua Júlio de Castilhos, 01 - Centro  
95185-000 Carlos Barbosa/RS

### Mala Direta-Postal Especial

9912320976-DR/RS  
COOPERATIVA SANTA CLARA

### CORREIOS

Fechamento Autorizado  
Pode ser aberto pela ECT.



**PAS Leite**  
Excelência na qualidade da  
matéria-prima

**Ordenha robotizada**  
Tecnologia a serviço da  
atividade rural

**Nata e Doce de Leite**  
Agora também Zero Lactose

## Caminho do Leite

App mostra o  
processo do campo  
ao consumidor



**Expediente:**

Santa Clara Em Foco - Informativo  
da Cooperativa Santa Clara Ltda.  
emfoco@coopsantaclara.com.br  
www.coopsantaclara.com.br  
facebook.com/coopsantaclara  
twitter.com/coopsantaclara  
youtube.com/coopsantaclara  
instagram.com/coopsantaclara

**Direção:**

Depto. de Marketing

**Criação e Coordenação Executiva:**

Núcleo de Propaganda Ltda.

**Redação:**

Virgínia Silveira MTB 14.905

# OBRIGADO 2015

O ano de 2015 foi de muitas novidades para a Santa Clara. Foram diversos projetos que aproximaram ainda mais a Santa Clara da comunidade, novidades em tecnologia e lançamentos de novos produtos, tudo para deixar o dia a dia de nossos clientes e consumidores ainda mais interessante e saboroso. E sabemos que em 2016 a Santa Clara terá ainda mais novidades para compartilhar com você, leitor do Em Foco.

Sobre o ano que passou, é importante destacar a inserção da Cooperativa no programa PAS Leite, onde a Santa Clara foi pioneira no Rio Grande do Sul a treinar freiteiros, produtores e indústria dentro do programa, que visa oferecer produtos de excelência ao consumidor. Todo o Leite B produzido pela Santa Clara, inclusive, é de produtores inseridos no PAS Leite Campo, o primeiro produto 100% PAS do Estado.

Nos produtos, a Linha Zero Lactose cresceu e agora está mais completa para quem tem intolerância à lactose. A Cooperativa também lançou diversos produtos ideais para as mais diversas horas do dia, que você acompanha nas páginas a seguir.

Além disso, a 27ª edição do Em Foco traz receitas deliciosas e cheias de dicas para quem quiser repetir em casa.

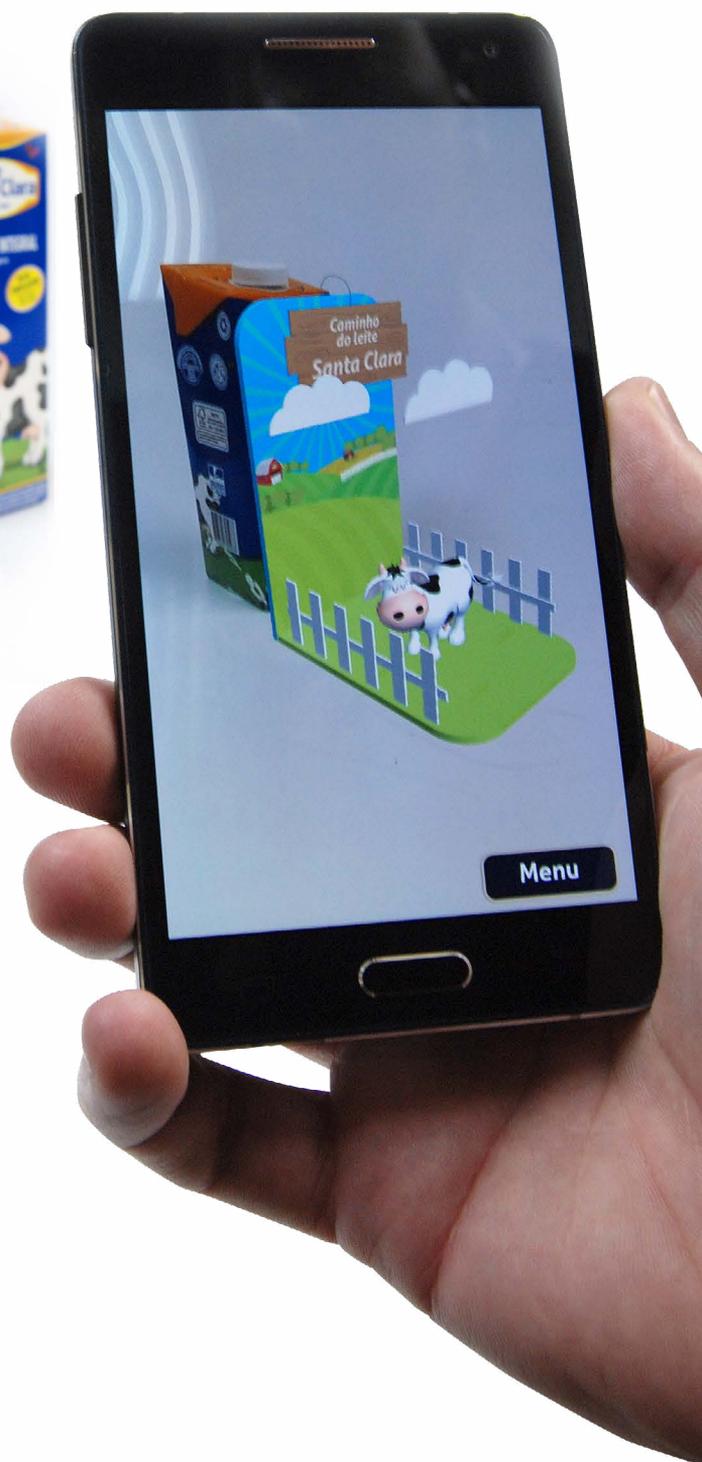
Feliz 2016 e boa leitura!

# UMA AULA NA PALMA DA MÃO

Agora dá para saber mais sobre o Leite Santa Clara só de olhar para a caixinha. É só baixar o aplicativo Caminho do Leite Santa Clara na App Store ou Google Play, apontar para qualquer caixinha UHT Santa Clara com tampa rosca e você vai saber tudo sobre o processo, desde a propriedade rural até a mesa do consumidor.

Em realidade aumentada, a animação em 3D é lúdica e de fácil entendimento para crianças e adultos, trazendo informações sobre a produção, testes de qualidade e envase do leite. O aplicativo é uma forma de a Santa Clara se aproximar de seu consumidor, ressaltando seus processos de qualidade e controle.

As novas embalagens para os leites Santa Clara Integral, Semidesnatado e Desnatado 1 litro UHT com tampa rosca já trazem informações sobre o aplicativo na caixinha e são as primeiras a trabalharem com realidade aumentada no segmento.



# TECNOLOGIA a serviço da PRODUÇÃO RURAL

Os familiares do produtor Pedro Nólío, associado da Santa Clara em Paraí/RS, contam com uma rotina bem diferente desde agosto. O robô Lely Astronaut, adquirido para realizar a ordenha das mais de 60 vacas em lactação, realiza todo o procedimento sozinho, o que deixa mais tempo livre para a família cuidar da administração da propriedade.

Além da diminuição do trabalho braçal para o produtor e de ter um cadastro muito mais completo de cada animal e da propriedade, a expectativa é de que como com o robô a ordenha é realizada de forma espontânea, as vacas tenham o aumento da produção individual devido ao constante estímulo.

## Procedimento Facilitado

A vaca entra espontaneamente no robô quando sentir que seu úbere está cheio, e a máquina só libera a ração caso seja hora de ordenhar aquele animal. O robô identifica onde está localizado o úbere, realiza a limpeza dos tetos e anexa as teteiras através de identificação por infravermelho. Ao acabar cada quarto, a teteira solta automaticamente, e ao terminar a ordenha o animal é liberado para o confinamento. O leite fica armazenado em um compartimento e só é enviado para o resfriador quando os testes

estão concluídos e não há nenhum tipo de alteração.

Todos os animais estão cadastrados no computador, que recebe os dados da ordenha, temperatura do leite, índices, se há alguma alteração como febre ou cio, etc. Se a vaca precisar de qualquer atendimento, é liberada para um local separado do confinamento e o produtor pode acessar a ocorrência no computador e encaminhar a situação.





# NOVIDADE PARA os intolerantes à LACTOSE

A Santa Clara conta com novidades para os intolerantes à lactose. A Linha Zero Lactose agora tem Doce de Leite e Nata, sem lactose, mas cheio de sabor para quem não quer abrir mão dos benefícios dos laticínios. Em potes de 400 g, o Doce de Leite 0% Lactose mantém o sabor e a cremosidade do doce de leite tradicional, em versão especial para quem não pode consumir lactose. Já a Nata 0% Lactose vem em versão de 200 g, também mantendo o sabor e a cremosidade do produto original. O Doce de Leite e a Nata 0% Lactose são perfeitos para o café da manhã ou lanche e para utilizar nas mais diversas receitas.

Os novos produtos complementam a Linha 0% Lactose, que conta com os queijos Minas Frescal e Mussarela e Leite 0% Lactose. O leite e os demais produtos lácteos são fontes importantes de muitos nutrientes, como proteínas, cálcio e riboflavina, e a má digestão da lactose é um conhecido fator de risco para a fragilidade dos ossos, o que pode eventualmente levar à osteoporose.



# MAIS LEVEZA para o café DA MANHÃ



O Queijo Minas Frescal está entre os mais queridos dos consumidores, por isso a Santa Clara lança o Creme de Queijo Minas Frescal. Nas versões tradicional e light com 200 g, são ideais para acompanhar pães, torradas, bolachas e as mais diversas receitas



## GORGONZOLA cremoso para TODAS AS HORAS

O sabor do seu queijo preferido na versão cremosa. O Temper Cheese sabor Gorgonzola é ideal para lanches rápidos, o happy hour, pizzas e super-versátil na culinária em geral, incrementando o sabor dos mais diversos pratos.





## MANTEIGA EM potes traz PRATICIDADE

As Manteigas de Primeira Qualidade, com e sem sal, podem ser encontradas em potes de 200 g. A textura lisa e o sabor suave fazem das manteigas em pote o acompanhamento ideal para complementar o pãozinho recém-saído do forno e preparos dos mais diversos pratos. Produzidas com matéria-prima selecionada, as manteigas são fontes de vitaminas A, D e E, que são boas para ossos, pele, unhas, dentes, aumentam a imunidade e previnem diversas doenças.

## PARA ALEGRAR a festa de todos

Para deixar a festa mais divertida, incrementar a sobremesa ou para adoçar a hora do lanche. As sobremesas lácteas nos sabores Brigadeiro e o Beijinho Santa Clara já estão no mercado em potes de 400 g e 1 kg, rendendo aproximadamente 30 e 75 docinhos, respectivamente.



# PAS Leite: ALIMENTO SEGURO E DE QUALIDADE



## PROGRAMA MELHOR LEITE



Depois de oito meses de treinamento junto aos produtores, a Cooperativa Santa Clara tornou-se a primeira indústria de laticínios a estar totalmente inserida no Programa Alimentos Seguros (PAS) Leite no Rio Grande do Sul.

Realizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) em conjunto com o SENAI e SEBRAE, o PAS Leite realizou o treinamento de um grupo de 13 produtores, 65 transportadores de leite cru e a distinção da indústria pela adoção das Boas Práticas de Fabricação e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

Também são parceiros do programa no Estado o Instituto Gaúcho do Leite (IGL), a Associação das Pequenas Indústrias de Laticínios do RS (APIIL), a Federação dos Trabalhadores na Agricultura no Rio Grande do Sul (FETAG-RS), o SINDILAT, UFRGS e o FUNDESA.



Produtores e familiares na entrega dos certificados do Programa Alimento Seguro (PAS)

## Leite B SANTA CLARA é 100% PAS

Todos os produtores de Leite B associados à Santa Clara estão inseridos no Programa Alimentos Seguros - PAS Leite Campo. Durante a implantação do PAS Leite, os cinco produtores associados à Santa Clara que produziam Leite tipo B tiveram a revalidação de suas propriedades para produção desse tipo de leite. Além disso, outras duas propriedades foram enquadradas para a produção de Leite tipo B.

Para produzir Leite B, o produtor tem que adequar sua propriedade e rotina a fim de respeitar todas as normas estabelecidas pela IN 62, que exige um controle ainda mais rigoroso do que o exigido para

a produção de outros leites. O Leite B é o leite ordenhado através de processo totalmente mecanizado e a matéria-prima é coletada na propriedade logo cedo, diariamente. Na indústria o leite é pasteurizado, homogeneizado, envasado e chega ao mercado no mesmo dia. O Leite B é acompanhado de perto pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e a Santa Clara é uma das poucas empresas no país a produzir esse leite. Além do PAS, todas as propriedades são certificadas como livres de tuberculose pelo Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT).

## PAS Leite CAMPO

O trabalho do PAS Leite - Campo junto aos produtores iniciou em agosto de 2014, com as primeiras reuniões para implantação do projeto-piloto no Estado. Os 13 produtores participantes tiveram aulas teóricas e práticas, com visitas de consultores do SENAI, durante sete meses, a fim de adequar suas propriedades a todos os requisitos previstos para o PAS. Os módulos tiveram foco em introdução às boas práticas, segurança da água, saúde, higiene e manejo, transporte e coleta de leite e amostras e controle de pragas. Entre cada módulo ocorreu um intervalo para que os conhecimentos fossem implementados pelos produtores em suas propriedades, e ao final, foi realizada uma auditoria pelo SEBRAE para validação da aplicação do programa.



Boas práticas



Segurança da água



Saúde e higiene



Transporte e coleta de leite



Controle de pragas

# Saúde, integração E PEDAL

O Clara Bike é o novo projeto da Cooperativa Santa Clara em Carlos Barbosa.

Desde setembro, os clientes do Supermercado Santa Clara podem aproveitar sete bicicletas disponíveis para empréstimo no Supermercado de Carlos Barbosa para dar uma volta na ciclovia ou passear pela cidade.

São seis bicicletas convencionais e, para os mais corajosos, uma dupla, e cada cliente poderá retirar até duas bicicletas por vez. O benefício é estendido a todos os Clientes Especiais, funcionários e associados da Cooperativa. O período de utilização das bicicletas é de segunda a sábado, das 8h30min às 19h30min, e a devolução deve ocorrer no mesmo dia.

Para realizar o empréstimo ou obter mais informações sobre o regulamento, os clientes podem consultar o Atendimento ao Cliente, na recepção do Supermercado de Carlos Barbosa.

O Clara Bike faz parte do projeto Compartilhar, iniciativa da Cooperativa para proporcionar lazer, cultura e qualidade de vida às comunidades onde está inserida.



# Cheias DE SABOR

Que tal uma refeição completa e super-saudável? O **Le Bistrot Gourmet** para a Santa Clara e Destemperados criou três receitas deliciosas e de dar água na boca com produtos Santa Clara. E o melhor de tudo, cheias de dicas para ficarem ainda mais saborosas também para quem é intolerante à lactose. Já está com vontade de colocar a mão na massa?



## Saladinha de Entrada com Mix de Verdes E TRÊS QUEIJOS

Serve 4 pessoas

### Ingredientes

- Mix de folhas verdes a gosto
- 4 fatias de Queijo Minas Frescal Santa Clara cortado em cubos
- 4 fatias de Queijo Brie Santa Clara cortado em triângulos
- Lascas de Queijo Montanhês Santa Clara
- 200 g de rabanete finamente fatiado
- 200 g de cenoura baby finamente fatiada
- 300 ml de água
- 80 ml de vinagre
- 80 g de mel

### Modo de preparo

Ferva as fatias de cenoura e rabanete em água, vinagre e sal por 10 minutos. Deixe esfriar e reserve.

### Montagem

Em cada prato coloque o mix de verdes, as fatias de queijo, os picles de cenoura e rabanete, o mel e finalize com uma fatia de pão levemente tostado.

**DICA:** Você pode substituir os queijos da receita pelos de sua preferência, dando diferentes sabores à salada. Escolha um queijo fresco, um tipo mofo e um maturado. O legal é manter a variedade de sabores!

Queijos maturados, como Parmesão, Montanhês, Fontina e Vaccino, e tipo mofo, como Gorgonzola, Brie e Camembert, não possuem lactose, pois a eliminam naturalmente no processo de maturação.



# Lasanha de Legumes e Queijo Zero Lactose



Serve 4 pessoas

## Ingredientes

- ½ pacote de massa para lasanha pré-cozida
- 350 g de Queijo Mussarela Santa Clara Zero Lactose
- 250 g de Queijo Frescal Santa Clara Zero Lactose
- 2 berinjelas cortadas em pequenos cubos
- 2 abobrinhas cortadas em pequenos cubos
- 500 g de molho de tomate
- Tomilho fresco
- 30 ml de azeite de oliva
- Alho
- Sal (quanto baste)

## Modo de preparo

Em uma forma, junte a berinjela, a abobrinha, o alho e o tomilho e regue com azeite de oliva e sal a gosto. Enquanto os legumes assam, faça pausas mexendo regularmente com uma espátula até que estejam cozidos e dourados. Reserve. Aqueça o molho de tomate e cozinhe antecipadamente as folhas de massa de lasanha, seguindo as instruções do fabricante. Rale ou passe no processador o Queijo Minas Frescal e rale o Queijo Mussarela.

## Montagem

Em prato refratário, siga a seguinte ordem: primeiro o molho de tomate, depois a massa, os legumes assados, o Queijo Minas Frescal, o Queijo Mussarela ralado, o molho de tomate e repita a partir da massa, terminando com o molho de tomate e Mussarela ralado. Leve ao forno a 200°C para gratinar.

**DICA:** Você pode utilizar massa de lasanha sem glúten ou integral.

Substitua os vegetais por outros de sua preferência para incrementar a receita.



# Crème Brûlée de Doce de Leite

Serve 4 pessoas

## Ingredientes

- 200 ml de Creme de Leite Santa Clara
- 34 g de açúcar
- 4 gemas
- ¼ de fava de baunilha
- 20 g de Doce de Leite Santa Clara



## Modo de preparo

Em um bowl, junte o creme de leite, o açúcar, a fava de baunilha raspada, as gemas e o doce de leite. Coloque nos ramequins e asse em banho-maria a 140°C por aproximadamente 30 minutos. Deixe esfriar e mantenha refrigerado. Na hora de servir, coloque açúcar por cima e caramelize com maçarico.

**DICA:** Você pode substituir o Creme de Leite pela Nata Zero Lactose, e o Doce de Leite tradicional pela versão Zero Lactose.

Se você não tiver maçarico em casa, pode caramelize o açúcar com ajuda de uma colher. Basta esquentar a colher no forno e ir, delicadamente, pressionando sobre a sobremesa, repetindo o processo até deixar toda a superfície dourada.



*“O alicerce de todo o meu trabalho é a minha família, que, inclusive, trabalha comigo.”*



## De frente com BUDDY VALASTRO

Buddy Valastro, o Cake Boss, é a nova sensação no Brasil. À frente da Batalha dos Confeiteiros Brasil, transmitido pela Rede Record, o apresentador e chef é conhecido por seus bolos cheios de referências e um tanto inusitados. O próximo passo é abrir uma loja no Brasil e continuar sua carreira de sucesso à frente dos realities shows. Confira mais sobre a Batalha dos Confeiteiros e o trabalho de Buddy na entrevista a seguir.

**Em Foco:** Buddy Valastro, o que você achou do “Batalha dos Confeiteiros Brasil”?

**Buddy Valastro:** Em todos os episódios do “Batalha dos Confeiteiros Brasil” é possível perceber e comprovar o talento dos participantes brasileiros. Além disso, eles demonstram ter uma paixão muito grande pelo trabalho que executam. Vale frisar que no programa eu não estou apenas procurando o melhor confeiteiro, mas também um profissional que tenha capacidade para administrar uma loja minha. Por essa razão, os participantes precisam apresentar uma série de habilidades.

**EF:** Qual a diferença entre os participantes brasileiros e os de outros países?

**BV:** Notei nos episódios da versão nacional do “Batalha dos Confeiteiros” que os participantes são movidos a emoção, mais do que os profissionais que participam dos programas norte-americanos, por exemplo. Os brasileiros choram, sorriem, festejam, é muito mais à flor da pele.

**EF:** Quais as suas impressões em relação aos participantes brasileiros?

**BV:** Fiquei muito feliz com os participantes brasileiros no “Batalha dos Confeiteiros”. O nível deles é bem alto, e eles realizaram um excelente trabalho. No Brasil, tive o prazer de comer a melhor sobremesa, mas também a pior delas.

**EF:** Você fala português? Como é a sua comunicação com os participantes do “Batalha dos Confeiteiros Brasil”?

**BV:** Realmente a língua é uma barreira, mas como 70% dos participantes do “Batalha dos Confeiteiros Brasil” en-

tendem inglês, não há muito problema. Pois é, eu ainda não falo português. Nas gravações, utilizamos um ponto eletrônico e tradução simultânea. Por outro lado, acredito que o participante não precisa entender inglês para entender quando fico contente com um trabalho que ele realizou ou quando fico nervoso ou bravo diante de uma sobremesa malfeita.

**EF:** Por que decidiu realizar um programa no Brasil?

**BV:** Esta é a terceira vez que vim ao Brasil, e desde a primeira vez em que estive aqui, em 2014, os fãs brasileiros fazem eu me sentir em casa. Já viajei para dezenas de países, meus programas são exibidos em cerca de 200 países, e a recepção por aqui tem sido bem marcante. O que aconteceu no shopping Eldorado, quando centenas de pessoas foram até lá me ver, nunca tinha visto na vida.

**EF:** Como foi a sua temporada de um mês no Brasil?

**BV:** Foi bastante corrida. Gravamos o “Batalha dos Confeiteiros Brasil” em um mês, mas a final foi ao vivo, em dezembro. Ao mesmo tempo, deu para conhecer um pouco a cidade de São Paulo. Fui a vários restaurantes e acredito que tenha ganhado algum peso por aqui, pois em todo o lugar em que as pessoas me reconheciam, elas queriam me dar comida.

**EF:** O que você conhecia do Brasil antes de vir para cá?

**BV:** Eu conhecia aquilo que, eu acho, o mundo todo conhece: futebol, Carnaval, samba, Pelé, Ronaldo, mulheres bonitas, gastronomia.

**EF:** Que doce e/ou comida mais gostou de comer aqui no Brasil?

**BV:** Feijoada e bolo de cenoura.

**EF:** A que você credita todo o seu sucesso?

**BV:** Olha, confesso que não sei explicar. Nunca imaginaria que, em 2015, eu estaria no Brasil gravando um reality show e abriria uma loja. Por outro lado, nunca duvidei do trabalho que realizo. Quando decido fazer algo, eu injeto 100% do meu esforço nessa atividade. Fora isso, posso dizer que o alicerce de todo o meu trabalho é a minha família, que, inclusive, trabalha comigo.

**EF:** Qual o bolo que você mais gostou de fazer?

**BV:** O bolo inspirado no Transformers.

**EF:** Antes de apresentar um reality show, você participou de um programa desse gênero. Como foi essa experiência?

**BV:** Acho que toda experiência para aprender algo novo é bem-vinda. Ao participar desse programa, eu não fui vence-

dor. Mas foi a partir dessa participação que alguém da produção me falou que eu era carismático e que poderia me dar bem como apresentador de um projeto de confeitaria.

**EF:** Como é trabalhar com os seus familiares?

**BV:** Trabalho é trabalho e é preciso administrar bem a loja. É preciso foco e determinação, independentemente se está trabalhando com a família ou não. Eu procuro estar por dentro de tudo o que acontece.



# Quando você se alimenta com o Leite Tipo B, a gente alimenta o nosso orgulho em garantir essa qualidade e confiança.

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o Senai e o Sebrae escolheram a Santa Clara como pioneira para implantar o projeto-piloto do Programa PAS Leite no Rio Grande do Sul. O primeiro ciclo incluiu todos os elos da cadeia: produtores, transportadores e indústria de laticínios. Para produzi-lo, o produtor precisa adequar sua propriedade e rotina a fim de respeitar as mais rigorosas normas de qualidade. Para a produção do Leite Tipo B a matéria-prima é coletada bem cedinho, seguindo logo para a pasteurização, homogeneização e envase na indústria para que ele chegue no supermercado no mesmo dia. A Santa Clara está feliz com esse reconhecimento e agradece sua preferência.



**PAS**  
Programa  
Alimentos Seguros



*O Puro Sabor da Serra*