

EM FOCO



INFORMATIVO DA COOPERATIVA SANTA CLARA | JULHO Nº 26

Rafael Cardoso e Santa Clara

Confira a entrevista exclusiva com o ator global que é o novo garoto-propaganda da Cooperativa

Queijos com sabor e 0% lactose

Chegam ao mercado os novos Queijos Santa Clara Mussarela e Minas Frescal Zero Lactose

Qualidade reconhecida e premiada

Queijos Santa Clara são os mais lembrados e preferidos dos consumidores e recebem reconhecimento dos supermercadistas gaúchos



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

Mala Direta-Postal Especial

9912320976-DR/RS
COOPERATIVA SANTA CLARA

...CORREIOS...

Fechamento Autorizado
Pode ser aberto pela ECT



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





Novidades na REVISTA e no ponto de VENDAS

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:

Virginia Silveira MTB 14.905

ano de 2006 sob o signo da renovação:
número da "Em Foco", o seu mais novo
nível de comunicação.

Santa Clara
desde 1912

EmFoco
Informativo da Cooperativa Santa Clara Ltda.

s Festas!



Proteção Vaca e o Café
Contra as variações
de acidez desta edição

*A receita da Santa Clara
para o Reintegro*
A receita para o Reintegro

EmFoco

EmFoco

EmFoco

EmFoco

EmFoco

EmFoco

EmFoco

EmFoco

EmFoco

EmFoco
Informativo da Cooperativa Santa Clara Ltda. Julho 2004 - Nº 7



**Queijos Santa Clara,
os mais lembrados
e preferidos dos gaúchos.**

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

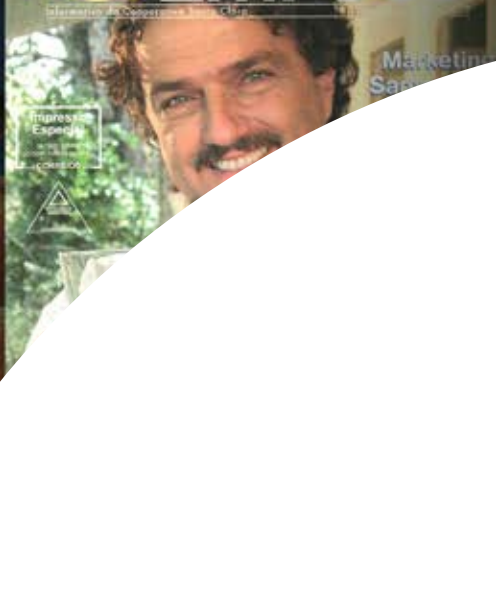
Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Santa Clara **EmFoco**
Informativo da Cooperativa Santa Clara Ltda.



Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

Impressão Especial
REVISTAS EM FOCO
COOPERATIVAS

*Bernardinho:
O rei do ostei*

Motivação e liderança
são impulso ao sucesso

Diet & Light:

Você sabe a diferença?

Em seus 103 anos de história, a Cooperativa Santa Clara sempre buscou inovar em seus processos e serviços. Foi dessa forma que passou a figurar, hoje, com destaque. E é desta forma que 2015 também chegou com novidades.

As primeiras são os queijos zero lactose, visando atender o público que já é fã da Santa Clara, porém não pode consumir alguns produtos porque tem intolerância à lactose.

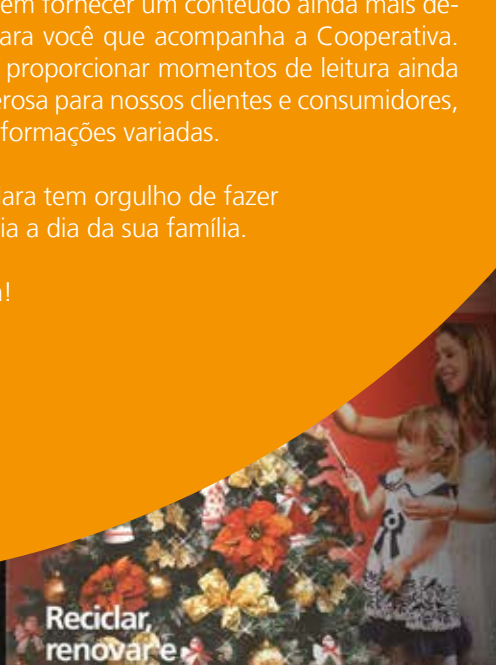
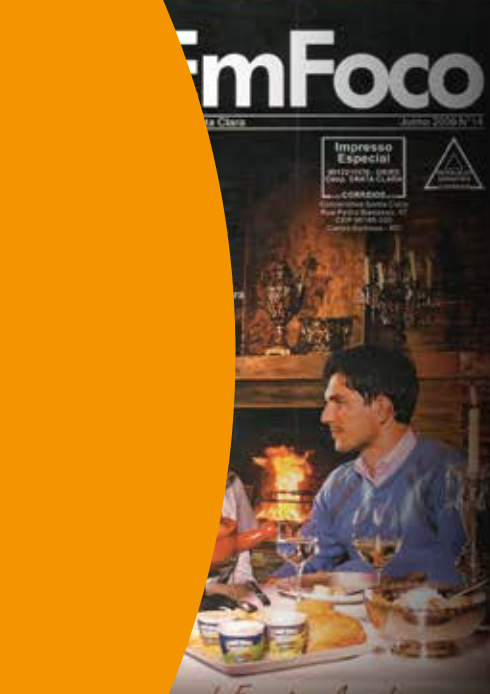
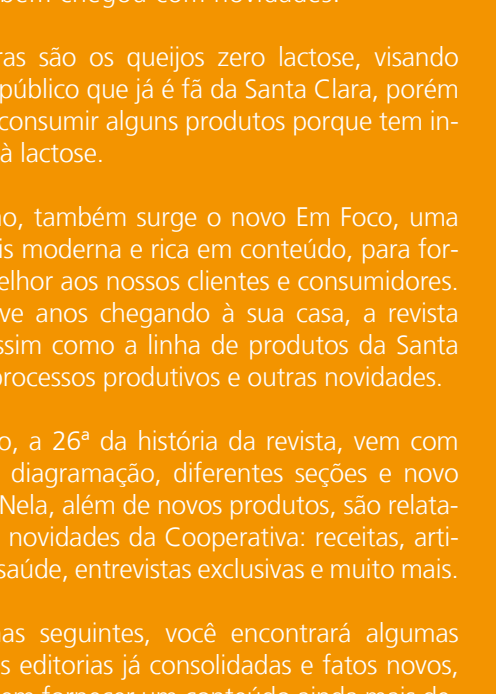
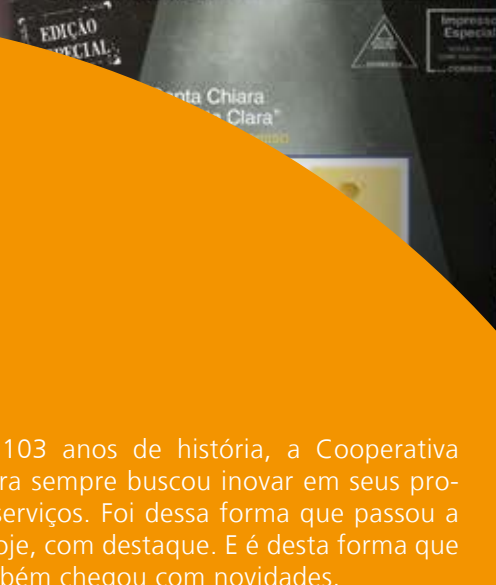
Nesse ritmo, também surge o novo Em Foco, uma revista mais moderna e rica em conteúdo, para fornecer o melhor aos nossos clientes e consumidores. Nesses nove anos chegando à sua casa, a revista evoluiu, assim como a linha de produtos da Santa Clara, os processos produtivos e outras novidades.

Esta edição, a 26ª da história da revista, vem com uma nova diagramação, diferentes seções e novo tamanho. Nela, além de novos produtos, são relatadas outras novidades da Cooperativa: receitas, artigos sobre saúde, entrevistas exclusivas e muito mais.

Nas páginas seguintes, você encontrará algumas das antigas editorias já consolidadas e fatos novos, pensando em fornecer um conteúdo ainda mais detalhado, para você que acompanha a Cooperativa. Tudo para proporcionar momentos de leitura ainda mais prazerosa para nossos clientes e consumidores, além de informações variadas.

A Santa Clara tem orgulho de fazer parte do dia a dia da sua família.

Boa leitura!





Rafael Cardoso

ESTRELA COMERCIAL

da Santa Clara

O ator global Rafael Cardoso conta um pouco de sua história no novo comercial da Cooperativa Santa Clara. Lembrando as palavras que sua avó lhe disse antes de sair do Sul, o comercial é assinado com “Santa Clara, há mais de 100 anos de avó para neto”.

Gaúcho, assim como a Santa Clara, o ator que foi destaque na novela ‘Império’ como o chef de cozinha Vicente também é chef na vida real. Para compartilhar suas receitas, ele conta com o blog puramesa.com.br, onde dá dicas de alimentação saudável.

As gravações do comercial foram realizadas em janeiro, em Porto Alegre. “É sempre bom gravar em casa e uma honra representar os nossos produtos do Sul. A gente sempre gosta do que é nosso, é até um pouquinho baírrista. Sempre procuro levar o que é da nossa terra, nossa tradição, e acho que a Santa Clara leva isso também”, comenta Rafael.

O Departamento de Marketing da Santa Clara optou por uma peça com proposta emocional, destacando os mais de 100 anos de tradição da Cooperativa, que passa de geração em geração, enfocando a qualidade e os produtos da Santa Clara que têm tudo a ver com o ambiente familiar. Assinam o comercial a agência Núcleo de Propaganda e a produtora Sanguebom Filmes, ambas de Porto Alegre.

Confira o comercial no canal da Santa Clara no Youtube:

youtube.com/coopsantaclara



MUSSARELA E MINAS FRESCAL ZERO LACTOSE:

novidades nas prateleiras

Em benefício das pessoas que têm intolerância à lactose e atenta às necessidades de seus consumidores, a Cooperativa Santa Clara desenvolveu dois novos produtos: os queijos Minas Frescal e Mussarela Zero Lactose.

Por não passarem por nenhum tipo de maturação, os queijos Minas Frescal e Mussarela normalmente são queijos com maior teor de lactose. As versões zero lactose são produzidas a partir da hidrólise (quebra) da lactose no leite, por meio da enzima lactase.

Algumas características específicas dos produtos sem lactose são encontradas nos novos queijos: leve escurecimento em virtude do aquecimento e também um sabor um pouquinho mais adocicado, além da alta digestibilidade em virtude da quebra da lactose.

O Queijo Minas Frescal Zero Lactose pode ser encontrado no mercado em versões de 330 gramas, e o Queijo Mussarela Zero Lactose em duas versões: fatiado com 150 g e em formas de 3,5 kg.

Os Queijos Minas Frescal e Mussarela Zero Lactose Santa Clara somam-se ao Leite Zero Lactose Santa Clara, que está no mercado desde outubro do ano passado, complementando a linha de produtos especiais para intolerantes à lactose.





Queijo Coalho em TRÊS VERSÕES DELICIOSAS

Chega ao mercado o Queijo Coalho Santa Clara. Nas versões palito tradicional, palito temperado com orégano, cebola e salsinha, com 400 gramas cada, e em formas de 3,8 kg, especial para food service, é saboroso e ideal para churrascos e petiscos.

Leveza e frescor EM NOVOS SABORES

A Santa Clara está com novidades no mercado de bebidas lácteas. São três novos sabores em quatro versões para deixar seus dias mais saborosos e cheios de energia.

Complementando a linha Frut Clara, o sabor Tropical traz um mix de maçã, mamão e banana com Leite Santa Clara. Leve e nutritivo, pode ser encontrado nas versões 200 ml e 1 litro, ambas UHT. As novidades não param por aí.

Frutas e Grãos e Cappuccino são as novas delícias em embalagens para levar na bolsa ou na mochila e fazer um lanche quando bater aquela fome. A Frutas e Grãos, com 200 ml, combina mamão, banana e maçã com os benefícios da Chia, da Quinoa e do Amaranço com Leite Santa Clara. Já a versão Cappuccino Ice vem com 190 ml e um toque de chocolate, em uma bebida refrescante e deliciosa.





A Santa Clara fabrica 30 tipos de queijos: tradicionais, lights, com redução de sódio, temperados, entre outros, em um total de 54 versões. É também a marca preferida dos consumidores gaúchos no segmento há 11 anos, segundo a pesquisa Marcas de Quem Decide, do Jornal do Comércio.

NOVA Linguíça CALABRESA Frescal

Na linha de Frigorífico, o fato novo é a Linguíça Calabresa Frescal, com um toque mais apimentado. Um lançamento ideal para aperitivos e churrascos. Disponível em embalagens de 5 kg ou diretamente nos açougues, a granel. Deliciosa e apimentada na medida certa.



REQUEIJÃO Bisnaga SABOR 4 Queijos



O novo Requeijão com amido sabor Quatro Queijos pode ser encontrado no mercado em bisnagas de 1,8 kg e complementa a linha de requeijões forneáveis que já conta com os sabores tradicional e cheddar. O produto é perfeito para recheios e coberturas e também para deixar a borda da pizza ainda mais saborosa.

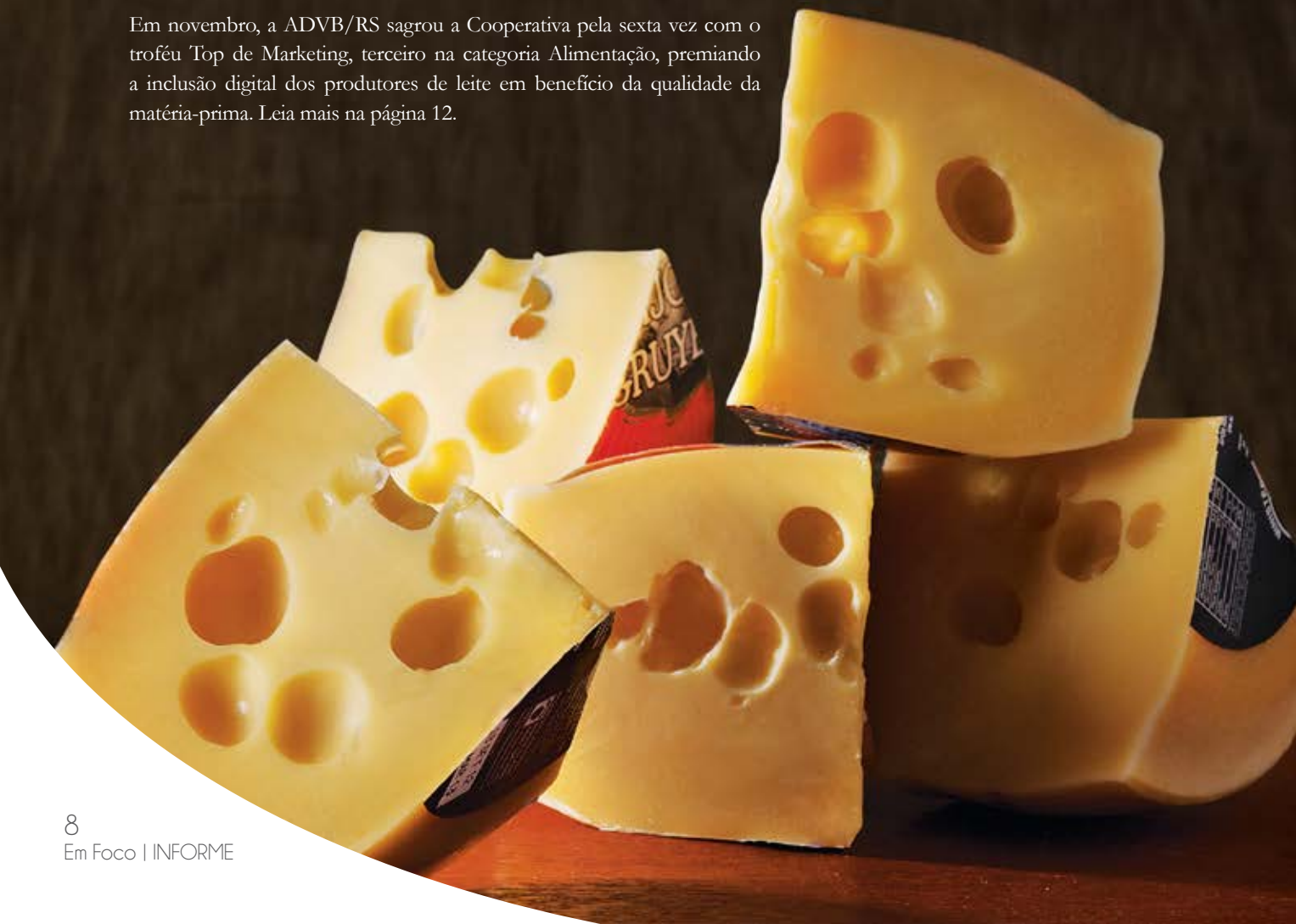
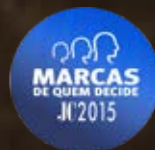
O puro e premiado SABOR DA SERRA

Pelo 11º ano consecutivo, a Santa Clara é a marca de queijos mais lembrada e preferida dos consumidores gaúchos. A pesquisa Marcas de Quem Decide, do Jornal do Comércio em parceria com a Qualidata, também sagrou a Cooperativa como marca mais lembrada e preferida na categoria Produtos Lácteos.

Já pela pesquisa Top Of Mind, da Revista Amanhã, a Santa Clara foi eleita a mais lembrada no segmento queijos pelo quinto ano consecutivo.

O reconhecimento da Santa Clara como marca referência em queijos também veio com outras premiações durante o ano de 2014. Os supermercadistas reconheceram a Santa Clara como Melhor Fornecedora de Queijos do Estado, com o sétimo Carrinho AGAS. Também veio do varejo o quarto Mérito Lojista, distinção da FCDL-RS para a Santa Clara como Melhor Empresa de Alimentos – segmento Laticínios do Estado.

Em novembro, a ADVB/RS sagrou a Cooperativa pela sexta vez com o troféu Top de Marketing, terceiro na categoria Alimentação, premiando a inclusão digital dos produtores de leite em benefício da qualidade da matéria-prima. Leia mais na página 12.



Sanduíches Gourmet NO LITORAL

Os veranistas do litoral gaúcho puderam saborear deliciosos sanduíches feitos com Temper Cheese nesta temporada. O Projeto Verão da Associação Gaúcha de Supermercados (AGAS) contou com patrocínio da Cooperativa Santa Clara, e um dos cursos foi dedicado exclusivamente para a produção de Sanduíches Gourmet com Temper Cheese.

Mais de 1.500 pessoas participaram do Projeto Verão, que passou pelas praias de Quintão, Cidreira, Balneário Pinhal, Imbé, Capão da Canoa, Capão Novo e Atlântida Sul, ficando uma semana em cada local com diversos cursos.



SANTA CLARA patrocina ACBF

A partir deste ano, a Santa Clara é patrocinadora do time profissional da ACBF, equipe de futsal de Carlos Barbosa/RS. A Cooperativa já era há anos apoiadora das categorias de base da equipe laranja. O logo da Santa Clara está presente nas mangas das camisas na temporada 2015.



Crédito: Ulisses Castro/ACBF

10ª

EXPOCLARA FOI



Maior exposição de animais da Serra gaúcha, a 10ª Exposição de Animais, Máquinas e Implementos – Expoclara reuniu mais de 30 mil pessoas em Garibaldi, de 23 a 26 de abril. Entre as atrações, o julgamento de fêmeas das raças Jersey e Holandesa, com eleição das grandes campeãs de cada raça, que desfilaram no domingo para apreciação do público.

A Expoclara 2015 contou com 190 animais de alta genética das raças Jersey e Holandês expostos, 40 produtores participantes e 80 expositores de máquinas e implementos agrícolas, além de diversas atrações culturais e apresentações artísticas. E para encerrar o evento, grande show com Almir Sater.



SUCESSO NA SERRA

Expoclara Cultural

Uma das principais ações da Expoclara Cultural foi a apresentação teatral *A Menina e a Cidade*, que reuniu cerca de 5 mil pessoas entre estudantes de Carlos Barbosa, Garibaldi e visitantes da feira. As crianças ganharam Choco Clara e um lápis-semente, que após ser utilizado pode ser plantado e transformar-se em um pé de rúcula ou em uma árvore de Figueira Branca.

Complementando os ensinamentos da peça teatral, os professores receberam uma cartilha com materiais de apoio sobre sustentabilidade para utilizar em sala de aula, além de jogos pedagógicos “Cidades Sustentáveis”, que dão dicas de sustentabilidade de forma lúdica.



Certificação CarbonOFF



A partir do encerramento da feira, inicia-se o processo de compensação das emissões de gases de efeito estufa (GEE) gerados durante o evento, dentro do programa CarbonOff, certificação inédita de eventos deste gênero no Estado. A compensação é realizada a partir da quantificação das emissões diretas e indiretas de GEE, com a elaboração de um plano de gestão para restauração de florestas ciliares, recuperando áreas de proteção permanente degradadas.

A certificação é realizada pela Innato Sistemas de Gestão, Assessoria e Consultoria Técnica, empresa de Canela (RS) especializada em serviços na área de Gestão Ambiental e Sustentabilidade Empresarial.

Saiba mais sobre a 10ª Expoclara acessando o site:

www.coopsantaclara.com.br/expoclara



Leite de qualidade COMEÇA COM o produtor bem INFORMADO

Profissionalizar o produtor e inseri-lo na era digital é um desafio que a Santa Clara vence a cada dia. Desde 1996, quando foi realizado o primeiro curso de Produção de Leite pelo Departamento de Política Leiteira (DPL), a Cooperativa já treinou mais de 3.500 produtores em 157 cursos. E todo esse trabalho foi reconhecido pela ADVB/RS com o sexto troféu Top

de Marketing da história da Cooperativa, como vencedor na categoria Alimentos. O case “Inclusão digital do produtor de leite como benefício para melhoria da qualidade da matéria-prima” explicou como os cursos de informática e o envio dos resultados dos testes de Contagem Bacteriana Total (CBT) e Contagem de Células Somáticas (CCS) por mensagem de celular beneficiam a qualidade do leite.





Cursos de Informática

Oferecidos desde 2011, os Cursos de Informática já formaram 421 associados e dependentes. Mantendo os produtores competitivos em sua atividade, os cursos permitem que o computador e a internet sejam utilizados como aliados para a lida diária e registros. Onde o controle leiteiro e financeiro era feito manualmente pelos produtores, os que fizeram o curso puderam, a partir dele, gerenciar melhor suas propriedades. Aos que acessam a internet, é possível trocar dados com os técnicos por e-mail, solicitar atendimentos, esclarecer dúvidas e até formular a dieta do gado através da rede.

Neste mercado competitivo, é fundamental para a Cooperativa manter seus associados fiéis e preparados. “A Santa Clara, junto com o SESCOOP, tem dado ao seu produtor associado, e seus filhos, essa oportunidade, que dificilmente o produtor teria de outra forma. A tecnologia é comum no mundo inteiro e importante para poder se comunicar. Para o nosso produtor é muito importante ter acesso a ela”, explica o presidente da Santa Clara, Rogerio Bruno Sauthier.



Mensagens de Celular

Outra importante ferramenta que deu resultado foi o envio dos resultados dos testes de CBT e CCS por mensagens de celular. Desde a implantação em junho, já foram enviadas mais de 64 mil mensagens para 2.693 produtores cadastrados.

Um dos pontos positivos foi a melhora nos índices de CBT. Em 2014, 55% do leite entregue foi enquadrado na primeira faixa de pagamento (entre 1 e 100 mil). Em 2013, apenas 41% dos produtores estavam nesta faixa, demonstrando que a antecipação dos resultados pode beneficiar a qualidade do leite.

“Este case demonstra toda a preocupação da Santa Clara com a qualidade do leite e o trabalho sério e profissional de nossos associados, valorizando ainda mais a marca e os produtos Santa Clara para o consumidor. Temos que valorizar todos os setores envolvidos com este projeto para conquistarmos este destaque tão merecido: a área técnica, tecnologia da informação e o Departamento de Marketing”, comenta Alexandre Guerra, Diretor Administrativo e Financeiro da Santa Clara.

Medidor de Vazão GARANTE PRECISÃO na coleta de LEITE CRU

A Santa Clara sempre foi pioneira no uso de tecnologias para qualificar a produção de leite. É com esse intuito que, desde 2014, está em teste um equipamento de medição de vazão que, acoplado aos caminhões de coleta de leite, permite um maior controle por parte da Cooperativa e também do produtor.



O medidor de vazão funciona de forma muito simples. Ao chegar à propriedade, o freteiro digita no equipamento o código do produtor. Após fazer o teste do alizarol, o transportador conecta a mangueira no resfriador e a partir daí o medidor faz a coleta por conta.

O aparelho fornece o volume de leite coletado, a temperatura e o compartimento onde será colocado. O medidor também possibilita uma coleta de amostra representativa de todo o conteúdo do resfriador, já que o leite goteja no frasco de amostra do início ao fim da coleta.

No final do processo, o medidor imprime um comprovante com todos os dados de identificação do produtor, coordenadas de GPS, data e hora, temperatura média e litros carregados, que fica para o produtor. Entre os benefícios do medidor estão a possibilidade de aferir o volume de leite coletado com mais precisão e obter dados mais confiáveis. Na indústria, as informações são repassadas por *bluetooth*.

Os medidores serão instalados periodicamente nos caminhões que realizam o transporte do leite cru para a Cooperativa, contemplando todas as regiões de abrangência da Santa Clara.

Modo de Fazer QUEIJO COLONIAL é bem cultural de CARLOS BARBOSA

Mais de um século de história se passou desde a primeira produção de queijo da Cooperativa Santa Clara. Dos primeiros 15,9 quilos de queijo colonial produzidos em 25 de abril de 1912 até hoje, muita coisa mudou. O processo artesanal, realizado tal e qual o primeiro queijeiro da Santa Clara, Fausto Breda, aprendeu na Itália em 1909, já é totalmente automatizado. Atualmente a Cooperativa fabrica 20 tipos diferentes de queijos, em 50 apresentações, mas o Queijo Colonial continua sendo um dos destaques na linha de produtos, que já soma mais de 270 itens de laticínios e frigorífico.

O conhecimento do modo artesanal de fazer o queijo foi passado de um queijeiro ao outro ao longo dos anos. A fim de valorizar este conhecimento dos mestres queijeiros, tornando-o perene, a Santa Clara solicitou à Administração Municipal de Carlos Barbosa o registro do modo artesanal de fazer o queijo colonial como bem cultural do município. Para atender à solicitação, a Prefeitura criou, em 20 de novembro de 2012, a Lei Nº 2.838, que regulamenta o Registro do Patrimônio Imaterial do Município de Carlos Barbosa.

Toda a documentação reunida pela Santa Clara a respeito do método foi avaliada pela Comissão de Patrimônio Histórico, Artístico e Cultural de Carlos Barbosa, que realizou a inscrição do bem no Livro de Registro dos Bens de Natureza Imaterial. O método artesanal de fazer queijo colonial terá sua salvaguarda no Memorial Santa Clara, onde uma miniqueijaria transmitirá o

conhecimento através de workshops para os visitantes.

“Vamos criar no Memorial a oportunidade de as pessoas pesquisarem e interagirem com esse conhecimento. Temos o compromisso de preservá-lo de geração em geração”, comenta o diretor Administrativo e Financeiro da Santa Clara, Alexandre Guerra.

Para o presidente da Santa Clara, Rogerio Bruno Sauthier, o registro é fruto do trabalho de todos e de fundamental importância para a Cooperativa. “Esse vai ser um legado de valor inestimável para as futuras gerações. É um orgulho para nós, através da Santa Clara, sermos um pouco imortais por meio desse conhecimento.”

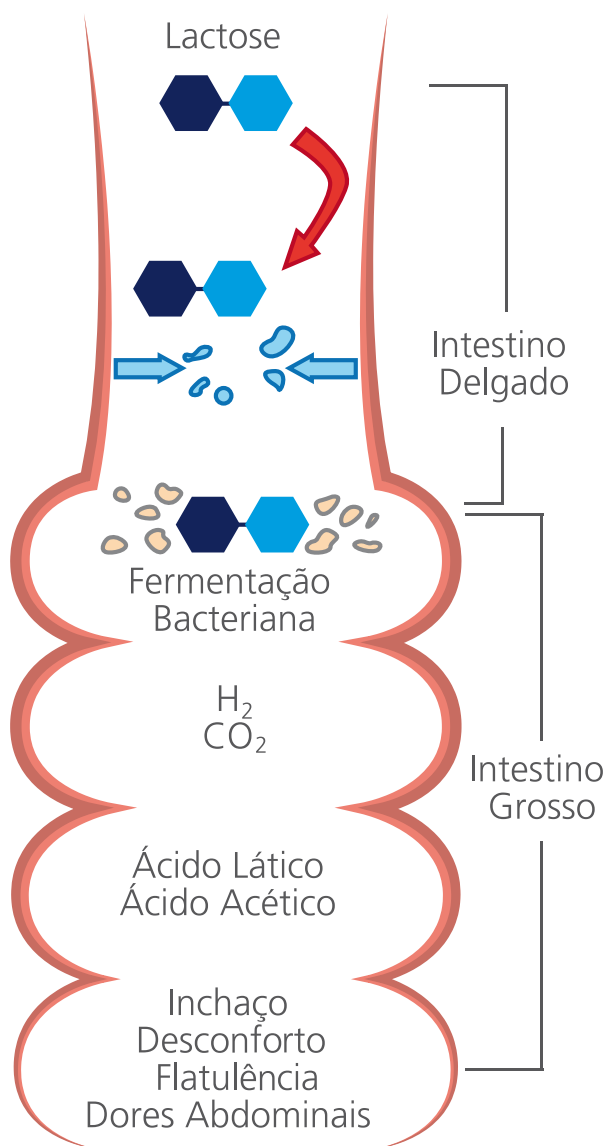
Assista A Arte de Fazer o Queijo Colonial em:

www.youtube.com/coopsantaclara



Como lidar com a intolerância à lactose

Intolerância à Lactose é o termo utilizado para pessoas que têm a incapacidade total ou parcial de digerir produtos lácteos (leite e seus derivados). A intolerância ocorre quando o organismo não produz ou produz em quantidade insuficiente a enzima lactase, responsável por quebrar a lactose, que é o açúcar presente no leite. Com a idade, a produção dessa enzima vai diminuindo, podendo tornar o leite e os produtos derivados dele alimentos de difícil digestão.



Pesquisas indicam que 40% dos brasileiros apresentam algum grau de intolerância à lactose*, podendo ser leve, moderado ou grave. São fatores de risco: a idade, etnia e doenças do intestino, entre outras causas.

Grande parte dos casos corresponde à deficiência primária, quando ocorre a diminuição natural e progressiva da produção de lactase a partir da adolescência, ou secundária, quando a produção de lactase é alterada por doenças intestinais, podendo nesses casos ser temporária. De forma mais rara, é possível o bebê nascer com deficiência congênita, sem condições de produzir a enzima.

O grau de intolerância varia de pessoa para pessoa, mas é importante não abolir laticínios totalmente da dieta. Ter uma alimentação rica é a melhor forma de manter a saúde com o consumo de todos os nutrientes necessários para o bem-estar do organismo. É importante que o consumo de produtos sem lactose seja orientado por um médico ou nutricionista.

*Fonte: Anvisa

Orientação técnica:

Wagner Dias Rosseti, técnico em laticínios

Produtos Zero Lactose

Para não deixar de lado os benefícios dos laticínios, as pessoas que têm intolerância podem optar por consumir leites e produtos que tenham lactose reduzida ou retirada, como é o caso da linha Zero Lactose Santa Clara.

O leite e os 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.

Com 0% de lactose em sua formulação, o Leite Zero Lactose e os Queijos Minas Frescal Zero Lactose e Mussarela Zero Lactose têm a lactose plenamente retirada a fim de possibilitar o consumo pelos intolerantes e, assim, poder promover os benefícios do consumo de lácteos sem os desconfortos que a lactose causa a essas pessoas. Ainda como benefício, os novos queijos contam com alta digestibilidade, em virtude da quebra da lactose.

A enzima lactase é obtida a partir da fermentação do leite em laboratório pelo micro-organismo *Aspergillus Niger*, em condições controladas, gerando uma espécie de caldo. Este caldo passa por um processo de purificação para retirar somente a enzima lactase, tornando os produtos 0% lactose.

A maioria das pessoas intolerantes à lactose é capaz de consumir pelo menos algumas gramas de lactose por dia (aproximadamente 10 g). Os queijos maturados podem ser uma boa opção de consumo, pois a lactose naturalmente é degradada ao longo das reações bioquímicas ocorridas nos processos de maturação. Queijos com tempo de maturação superior a 60 dias, como o Vaccino Romano, Parmesão, Montanhês, Fontina e Gruyère, são naturalmente zero lactose. Queijos com maturação inferior a 60 dias, como Colonial, Samsøe, Gouda e Prato, por exemplo, têm seu teor final de lactose bastante reduzido, o que permite que sejam consumidos em pequenas quantidades.

Para saber mais sobre a linha Zero Lactose, acesse: www.coopsantaclara.com.br/espacosaude



DE FRENTE COM RAFAEL CARDOSO

Rafael Cardoso é um homem de múltiplos talentos. Ator de sucesso, chef de cozinha autodidata, dono de restaurante e de blog sobre alimentação saudável, agora divide o tempo entre tantos afazeres e os cuidados com a filha Aurora, nascida no fim do ano passado. Simpático e bem-humorado, o gaúcho conquistou o país com o cozinheiro Vicente da novela Império, que também deu a oportunidade ao Brasil de conhecer outro lado de Rafael: o que tem paixão por panelas, ingredientes e sabores. Contratado da Rede Globo, ele retorna à telinha agora como protagonista da novela Além do Tempo, e seu carisma, certamente, vai marcar ainda mais pontos ao novo personagem. Na entrevista a seguir o ator fala um pouco sobre sua trajetória e gastronomia, para você se deliciar.

Em Foco: Conte-nos um pouco sobre sua vida. Sempre quis ser ator?

Rafael Cardoso: Com 15 anos eu fiz um book e comecei a fazer alguns comerciais, e logo depois do meu primeiro comercial despertou em mim o desejo de estudar teatro. E quando eu comecei a estudar teatro, o resto já era e daí pra frente você já sabe!

EF: Você já atuou em diferentes em novelas e filmes. Algum papel mais marcante ou que tenha um carinho especial?

RC: Foram vários que eu gostei. Acho que a novela **A Vida da Gente**, que foi feita em Gramado, foi bem importante pra mim porque se passou no Rio Grande do Sul. Também os filmes **Do Começo ao Fim, Os Senhores da Guerra**, representando também o (Julio Bozano), e **O Tempo e o Vento**, que é totalmente a nossa história gaúcha. O Vicente também, por trazer a parte de gastronomia, que é minha também. Eu acho que as coisas vão sempre melhorando. Eu tenho orgulho de cada um de maneira diferente.

EF: Em seu Instagram dá para perceber que você não abre mão do chimarrão. Tem mais alguma tradição do Sul que faz questão de manter? E alguma comida de que sinta saudade?

RC: Tomo chimarrão todo dia. Gosto de churrasco, mate, enfim. As tradições do Sul não têm como não levar. E não sinto falta de nada porque eu faço (risos).

EF: Você é superfamília. Nos fale um pouco sobre esse novo papel, de pai. Como está sendo a convivência com a Aurora?

RC: É maravilhoso, o melhor papel, o mais importante. Muda tudo, a vida ganha outro ritmo, outro valor para tudo. A gente vê a vida por outro prisma. Pra mim foi maravilhoso e está sendo a cada dia, mudando, e se tornando

diferente a cada momento. É uma forma muito boa e só melhora toda hora.

EF: Você comenta que aprendeu a cozinhar vendo sua avó na cozinha. Tem algum prato de família, daqueles superespeciais, para compartilhar conosco?

RC: Aprendi a cozinhar com minha vizinha e minha madrastra Helena, que é apaixonada por gastronomia também. Tem um macarrão com porpetta, que era bem de almoço de domingo, de fazer o macarrão, cortar o macarrão, fazer a porpetta com linguiça e carne de gado que faço até hoje.

EF: Você é um chef autodidata. Que truque recomenda para os cozinheiros iniciantes se darem bem com as panelas?

RC: Ser ousado, não ter medo de fazer as coisas. Se ficou ruim, joga fora. Tem gente que fica com medo, que não vai saber fazer, mas temos que inventar. O ideal é ter bons ingredientes, uma boa comida começa por aí, ficar bem atento ao ponto de cozimento de cada coisa, e o tempero é de cada um. Mas conseguir deixar um prato com o ponto de cozimento correto é meio caminho andado. Tem pratos que tu passas propositadamente do ponto de cozimento, ou deixa menos. É alquimia, é fórmula. Na verdade, você vai criando, experimentando e vendo, e os acertos você vai guardando na caixola.

EF: Você tem uma alimentação bastante regrada. Tem algum prato a que você não resiste e te faz sair da dieta?

RC: Ah, sempre tem. Gosto muito de churrasco, de macarrão, aquela massa bem italianona mesmo, com ovo e farinha. Às vezes eu faço filé com molho de quatro queijos. É a linha do meio, equilíbrio. Come um dia assim e depois desintoxica.

EF: Ficamos sabendo que você adora queijo. Pode nos contar qual o seu favorito?



RC: Eu não tenho um favorito, depende muito do momento, com o que vai harmonizar, onde vai colocar. Mas eu gosto muito de Gruyère, Emmental, Peccorino, queijos com sabor mais forte.

EF: Como é sua rotina com a culinária? Costuma preparar refeições para o dia a dia ou prefere pratos mais elaborados em ocasiões especiais?

RC: Eu aproveito o tempo livre e quando vou cozinhar sempre preparo uma coisa mais elaborada, até para ficar a receita para o blog, o que eu faço em casa ou para os amigos. Cozinho em eventos que venho fazendo, como no bistrô de um amigo nosso em Floripa com outros 3 chefs.

EF: Blog, restaurante, doceria. Pode nos falar um pouquinho sobre esses projetos?

RC: O restaurante abrimos no dia 16 de março para o público. O blog já está no ar há um ano e aí agora vou conseguir dar mais seguimento a ele. Por conta de estar trabalhando, estar com a Aurorinha novinha, eu uso todo o tempo pra ficar com ela e conseguir descansar, porque estava bem puxado. Agora vou conseguir me dedicar mais ao blog de gastronomia funcional, gastronomia pela saúde, sempre paralelo com meu trabalho.

EF: Pode deixar uma mensagem para os leitores do Em Foco?

RC: Que comam bem, cuidem da alimentação.

*Uma história
de carinho
e cuidado em
cada detalhe*



As campeãs do SANDUBA

As consumidoras Fernanda Gabriela Pinto Pinheiro, de São Paulo capital, e Angélica Araújo, de Pelotas (RS), são as grandes vencedoras do Desafio do Sanduba Santa Clara. As duas sortudas receberão um ano de Temper Cheese grátis e um frigobar Brastemp retrô.

O Sanduíche Prosciutto, de Angélica, foi o escolhido pelo júri, composto pelo chef de cozinha César Augusto Chies, proprietário do Café Blauth, em Farroupilha, a nutricionista Enriete Dall'Onder dos Santos, gerente da Cozinha Industrial da Santa Clara, e o publicitário Lucas Carvalho, sócio-proprietário da Agência Núcleo de Propaganda, de Porto Alegre.



Sanduíche PROSCIUTTO

Quem Fez? Angélica Araújo

Cidade: Pelotas – RS

Rendimento: 1 pessoa

Ingredientes

- 1 pão baguete
- 300 g de Pernil Suíno Santa Clara
- 2 folhas de alface crespa
- 1 tomate italiano cortado em rodelas
- 1 pepino cortado em rodelas
- 4 colheres (sopa) de Temper Cheese Tradicional Santa Clara
- 3 fatias de Copa Santa Clara
- 1 fatia de Queijo Lanche Santa Clara
- Quanto baste de Manteiga Santa Clara

Para temperar e assar o pernil

- Cheiro-verde, alecrim, sal e pimenta
- Papel-alumínio

Modo de Preparo

Pernil

Tempere o pernil com cheiro-verde, alecrim, sal e pimenta. Deixe marinando durante uma hora. Preaqueça o forno a uma temperatura de 200°C. Asse o pernil envolvido em papel-alumínio por aproximadamente uma hora. Corte o pernil em pequenas fatias.

Baguete

Após, corte metade do baguete e parta ao meio, abrindo o pão; passe a manteiga nos dois lados do pão e doure em uma frigideira.

Montagem

Adicione duas colheres (sopa) de Temper Cheese Santa Clara em cada lado do baguete. Adicione o pernil, o queijo lanche e aqueça novamente o pão, para que o queijo derreta. Continue a montagem colocando a copa, alface, pepino e tomate e feche com a parte de cima da baguete. Pronto! Já pode saborear um sanduíche com os melhores produtos Santa Clara!



As campeãs do SANDUBA

O Sanduíche Gergifashion, de Fernanda, conquistou 7.121 votos e foi premiado pelo voto popular.

Veja mais receitas em:

www.coopsantaclara.com.br/desafio



Sanduíche GERGIFASHION

Quem Fez? Fernanda Gabriela Pinto Pinheiro

Cidade: Sao Paulo - SP

Rendimento: 1 pessoa

Ingredientes

- 1 pão bola com gergelím
- 1 fatia de Apresuntado Santa Clara
- 2 fatias de Queijo Mussarela Santa Clara
- 1 ovo
- 2 folhas pequenas de alface
- 1 rodela de tomate
- 1 colher de Requeijão Light Santa Clara
- 1 pitada de orégano
- 1 colherinha de Creme de Ricota Santa Clara



Modo de Preparo

Abra o pão bola e passe o requeijão light juntamente com o orégano. Depois, acrescente a fatia do apressuntado junto com o queijo. Frite o ovo e coloque junto com as fatias de alface. Se desejar acrescente um pouco de creme de ricota. Fica uma delícia. Bom apetite!



SÓ VOCÊ VAI
ENTENDER
*o valor deste
momento.*



Queijos Santa Clara
Agora, 0% Lactose.

Confira a linha completa em
www.coopsantaclara.com.br

