

Santa Clara EmFoco

Informativo da Cooperativa Santa Clara

Junho 2006 - nº 2

**Impresso
Especial**

3619/06 DR/RS
COOP. SANTA CLARA

... CORREIOS ...

DEVIDUÇAO
GARANTIDA

... CORREIOS ...

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

**Conheça
a História
do Queijo**

**Santa Clara
atualiza suas
embalagens**

**O fondue
ou a fondue?
Leia em
Exclusivo**


Santa Clara

desde 1912



A Cooperativa Santa Clara está dando prosseguimento às mudanças que começaram com a renovação da logomarca e que passam agora pela modernização de embalagens, como é o caso do leite longa vida e do requeijão. A empresa está sempre pensando em seus consumidores, que são a razão de todo o investimento. A Santa Clara tem recebido reconhecimento demonstrado através da lembrança e da preferência da marca, bem como pela conquista de prêmios em razão da qualidade dos seus produtos. Mas não podemos falar em prêmios e qualidade de produtos sem nos referir às pessoas, nossos associados, nossos colaboradores e ao espírito de equipe que tem sido outra marca forte da nossa empresa. E quem diria que tudo começou com a produção de um queijo em 25 de abril de 1912, originado de uma produção diária de leite de 152 litros. Naquele dia foi elaborado um queijo que pesou 15 quilos e 900 gramas.

Nos dê o prazer de sua leitura e conheça muito mais sobre a Santa Clara.

A Santa Clara está recebendo várias mensagens de felicitações pelo lançamento do seu informativo Em Foco.

A Cooperativa agradece manifestações como as de Cristina Maria locksch Ferranti, de Porto Alegre, Jaqueline Zattera, da Casa Toscana - Armazém de Especiarias, Abel de Lemos Netto, de Vacaria, Paulo Dienstmann, da Usina de Massas, Geraldo Gurgel Azevedo, de Porto Alegre, Izidoro Silveira Bueno, de Sapiranga, Arno Eicli, de Dois Irmãos, Jussara Cagliari Fraport, de Tavares, Ademir Fraport, de Tavares, Marcia Rambo Moer, de Carlos Barbosa e Paulino Verruek, de Carlos Barbosa.

As sugestões estão sendo encaminhadas.

Santa Clara. A marca mais lembrada e preferida no segmento queijos.



Pelo segundo ano consecutivo, em pesquisa realizada pela empresa Qualidata e com promoção do Jornal do Comércio, de Porto Alegre, a Santa Clara aparece como a marca mais lembrada e também a preferida pelos gaúchos, no segmento Queijos. Essa distinção dos consumidores é estimulante para a empresa e faz também com que, cada vez mais, a Cooperativa esteja atenta a todos os investimentos para continuar merecendo a confiança de um número cada vez maior de consumidores.

Santa Clara avança na modernização de suas embalagens

Além da evolução procedida na sua marca, a Santa Clara está fazendo outras inovações para se ajustar e atender cada vez melhor o seu exigente mercado. As mudanças chegaram às embalagens, que estão mais modernas e bonitas. No caso específico do leite, o "gimmick" Vaquinha foi preservado, passando por modernização gráfica, já que pesquisas revelam que ela detém a lembrança e a simpatia dos consumidores e se trata de um elemento de saudável elo entre o produto e a marca.



Leite Longa Vida inicia o processo

O Leite Longa Vida da Santa Clara, disponível nas versões integral, semidesnatado e desnatado, já está no mercado com nova embalagem: mais moderna e com cores mais vibrantes. Foi o Leite Longa Vida o primeiro produto da Cooperativa a apresentar um novo visual com a atual logomarca, criada pelo designer Roberto Sperotto.

O conceito geral foi mantido, porém, uma nova ilustração da vaquinha, que ficou mais "fofinha", foi aplicada, emoldurada por cores mais vivas e visual mais limpo da face principal.

O novo logotipo se destaca na parte superior da embalagem, valorizado pela apresentação em sua versão oficial em cores. Na versão integral, o azul de fundo, antes mais escuro, foi substituído pelo novo azul da marca, mais vibrante e moderno. As versões semidesnatado e desnatado mantiveram as cores de fundo originais, adaptadas ao novo design gráfico.

Esse visual é plenamente identificado com as embalagens até então utilizadas, permitindo rápida assimilação por parte do consumidor, ao mesmo tempo em que ele percebe a modernização do conjunto.

Inovação também no site

A Santa Clara colocou no ar o seu novo site. Mais moderno, com cores mais vibrantes e contando com muitas outras atrações. Acesse e confira as novas receitas, os lançamentos e todas as novidades da Santa Clara.

www.coopsantaclara.com.br

Requeijão

O produto se ressentia de sua embalagem em relação aos concorrentes. O novo rótulo apresenta ao consumidor a imagem da simpática vaquinha da Santa Clara emoldurada por uma linguagem gráfica moderna e de fácil leitura. Uma faixa ondulante em tom dourado cruza o rótulo, conferindo qualidade ao produto. As cores azul, para o tradicional, e o laranja, para a versão light, mantêm a referência já criada na versão anterior.



AGAS - Santa Maria



Fenasul - Esteio



Encontro de Mulheres - Parai

Realizar eventos próprios ou participar daqueles dirigidos aos segmentos em que atua fazem parte da pauta da Santa Clara, que vê neles possibilidade de atualização, troca de experiência e também abertura de novos negócios.

A seguir, a programação até agosto:

VIII Encontro de Mulheres com Atividade no Leite

Parai - 16 de março

Esse evento comprova a preocupação da Santa Clara com o bem social e econômico das pessoas ligadas à empresa. O encontro reuniu cerca de 1.100 mulheres, oriundas de 67 municípios onde a Santa Clara atua.

Convenção da AGAS

Santa Maria - 22 e 23 de março

O resultado dessa participação possibilitou contatos com os clientes e contabilizou a abertura de novos negócios.

1ª Expoclara

David Canabarro - 20 a 23 de abril

Mostrou a pujança do gado leiteiro da Cooperativa, que também demonstrou seus produtos, em stand especial.

Feira Nacional de Agronegócios do Sul

Fenasul - Esteio - De 26 de abril a primeiro de maio

Nesse evento a Santa Clara confirmou a qualidade do seu rebanho, conquistando sete primeiros lugares.

3ª Feicovima

Vila Maria - 6 e 7 de maio

Durante a feira, a empresa promoveu a I Exposição de Gado Leiteiro, onde comprovou a qualidade do rebanho da região e apresentou seus produtos.

Fest in Vêneto

Cotiporã - 11 a 14 de maio

- A empresa comprovou sua participação em eventos das suas comunidades.

Convenção da AGAS

Bento Gonçalves - 16 e 17 de maio

A convenção possibilitou para a Santa Clara o estreitamento das relações com os clientes, além de abertura de mercados e prospecção de negócios.

III Exposantaclara

Veranópolis - 19 a 21 de maio

Divulgou a excelência do gado leiteiro da região, integrando os produtores da Santa Clara com empresas fornecedoras de produtos para o dia-a-dia da atividade leiteira.

Até agosto de 2006, a Santa Clara tem agendado os seguintes eventos:

Junho

• Suinofest - Encantado 9,10 e 11; 16,17 e 18

• AGAS - Passo Fundo 20 e 21

• Acats - Florianópolis 18 a 20

• Congresso Pan-Americano do Leite Porto Alegre - 20 a 23

Julho

• Expocand - Candelária 06 a 09

• Festiqueijo - Carlos Barbosa 7 a 30

• II Expoparaí e Expoclara Parai - 7 a 9

Agosto

• EXPOAGAS - Porto Alegre 15 a 17

• Expointer - Esteio 18 a 28



Expoclara - David Canabarro



Feicovima - Vila Maria



Exposantaclara - Veranópolis

Tudo começou com um queijo, e pessoas empreendedoras se encarregaram da evolução

Para se produzir o melhor produto, tão importante quanto a matéria-prima, o conhecimento e a tecnologia de ponta é contar com pessoas comprometidas com a empresa. Conheça um pouco da história da Santa Clara e sua atual estrutura interna. Vamos começar por Laticínios. A Cooperativa Santa Clara tem 94 anos de atividade. O primeiro registro de produção é 25 de abril de 1912, quando recebeu 152 litros de leite. Naquele dia foi elaborado um queijo que pesou 15 quilos e 900 gramas. A indústria cresceu e hoje tem capacidade de industrialização de 500 mil litros de leite por dia e produz 14 tipos de queijos. Diversificou sua produção, passando a elaborar também bebidas lácteas, iogurte, queijos pasteurizados e requeijão.



Darci Garcia da Silva, Gerente Industrial
A qualidade Santa Clara motivou seu ingresso na empresa

A determinação de melhorar cada vez mais a qualidade dos produtos

Ao ser convidado para integrar a Cooperativa Santa Clara, há oito anos, o Gerente Industrial do setor de Laticínios, o médico-veterinário Darci Garcia da Silva, chegou preparado para trabalhar com produtos de qualidade, já que durante muitos anos atuou no setor de fiscalização e inspeção de indústrias do Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura na região, desempenhando a função de controlar e fiscalizar a qualidade dos produtos de origem animal. "Encontrei na Santa Clara também essa determinação de melhorar cada vez mais a qualidade de seus produtos", afirmou ele. A partir daí, as equipes de trabalho continuaram a desenvolver o que já era bom, com um cuidado muito especial, já que a produção vem aumentando. Segundo o gerente, "há uma grande diferença quando se melhora a qualidade com produção determinada e quando se melhora com o aumento da produção". Por trás dessa melhoria existe o planejamento da equipe para compor setores com equipamentos adequados, com o objetivo de aumentar a produção com a melhora da qualidade. Afirma que se sentiu muito feliz com as pessoas que encontrou quando passou a trabalhar na empresa, pois os colaboradores são voltados para o comprometimento.



Silas Ricardo de Lima
O Supervisor que veio de Minas Gerais

A dedicação dos funcionários faz a diferença

O Supervisor de Produção, Silas Ricardo de Lima, é mineiro e ingressou na Santa Clara há cerca de dois anos. Silas notou um diferencial positivo na indústria que não via nas demais empresas em que já trabalhou em Minas Gerais, Goiás e no Rio de Janeiro, que é a tecnologia envolvida no preparo, no cuidado com a estrutura e a preocupação de todos os funcionários com a qualidade do produto final. De acordo com ele, em nível de produção, o maior envolvimento dos funcionários não é só em abastecer o mercado, mas em abastecer o mercado com qualidade - esse é o diferencial. A Santa Clara foi a primeira indústria de laticínios do Rio Grande do Sul a conquistar a certificação ISO. A empresa também já conquistou vários prêmios e conformidade de ponta a ponta no teste do Inmetro feito recentemente e divulgado no programa Fantástico. "Os prêmios são méritos de toda a equipe e cada setor está funcionando muito bem devido ao carinho e ao empenho de cada um", afirma o supervisor.

Preocupação com a segurança alimentar

Miriam Cini de Campos está há 21 anos na Santa Clara e é a responsável pelos laboratórios da empresa. Miriam e equipe coletam amostras diárias de leite que chegam nos caminhões e fazem cerca de 1.600 análises diárias. Se houver problema em um dos compartimentos do caminhão, a mercadoria terá seu destino condenado e não chegará até a mesa do consumidor, já que a segurança alimentar é a maior preocupação da Cooperativa. Os laboratórios fazem análises físico-químicas e microbiológicas do produto final e o controle diário da microbiologia. Também é feito o controle preventivo de todo o ambiente para não permitir a entrada de bactérias na empresa.



Miriam Cini de Campos, responsável pelo laboratório: 1.600 análises diárias



Equipe Laticínios: alegria em trabalhar pela qualidade e satisfação do consumidor.

Queijo: um dos mais antigos alimentos elaborados que a história da humanidade registra

A origem do queijo, um produto alimentar obtido do leite coalhado, separado do soro e maturado, é muito antiga e desconhecida. Desde quando o homem começou a domesticar os animais, o leite passou a integrar sua dieta. Não se sabe ao certo, mas acredita-se que a mágica arte de elaborar queijos tenha seu início perdido num passado de milhares de anos antes de Cristo, na Mesopotâmia ou no Egito, e que seu surgimento foi acidental, ocorrido na tentativa de conservação do leite no estômago de bezerros e de cabras - utilizados na época como uma espécie de cantil - que, em contato com uma enzima e com o ar, acabou se transformando em coalhada. Assim, o queijo, em sua expressão mais primitiva (espécie de coalhada seca), é um dos mais antigos alimentos elaborados que a história da humanidade registra.

O Velho Testamento contém passagens nas quais o produto era louvado pelos hebreus como um dos mais nutritivos alimentos. O queijo também foi reverenciado pelos antigos gregos como um alimento dos deuses, e durante o reinado dos Césares, os romanos difundiram nas regiões conquistadas a obtenção de diferentes tipos de queijos, mas levaram de volta a Roma outros tipos. Mas foi na Europa ocidental que o produto encontrou condições para o seu desenvolvimento. Fatores climáticos e pastagens contribuíram muito para a difusão da manufatura queijeira, puramente artesanal até fins do século XIX.

Hoje a indústria queijeira atingiu um estágio extraordinário de automatização, aumentando a capacidade de produção e controle de higiene e qualidade do produto. Para a elaboração de um queijo há vários fatores que devem ser considerados, como o clima, a raça do mamífero, as pastagens e a alimentação de um modo geral dos animais, que dão um sabor diferenciado ao leite e, conseqüentemente, ao queijo de várias regiões do mundo. Vale ressaltar que a personalidade do queijeiro é muito importante, pois ele imprime sua individualidade ao produto.

Os queijos podem ser obtidos do leite de vários animais domésticos, como égua, camela, jumenta, rena e lhama, mas os mais comercializados são os derivados do leite de vaca, de ovelha e de cabra. Entre a classificação mais usual dos queijos estão os de pasta mole, que são os queijos Minas Frescal e Petit Suisse; os de massa semidura, como o Prato, o Gouda e o Samsøe; os de pasta dura, como, por exemplo, o Parmesão e o Tilsit; os queijos azuis (Roquefort, Gongonzola e Stilton) e os queijos pasteurizados (Fondue e Temperados).

O queijo é um produto que fornece ao nosso organismo substâncias importantes, tais como proteínas, cálcio e vitaminas B12. As proteínas e o cálcio fazem do queijo um bem alimentar ideal para a alimentação das crianças, além de ajudar no desenvolvimento físico e auxiliar no combate às cáries dentárias. Por outro lado, ajuda a reduzir o risco de osteoporose, pois o cálcio presente é facilmente absorvido pelo nosso organismo.

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.....



Gilberto Tomasini

O Fondue ou a Fondue?

O inverno gaúcho pede momentos de aconchego. A Serra Gaúcha e, mais precisamente Gramado, tem tradição em fondue. Você pode fazer um passeio, saborear uma deliciosa fondue em boa companhia e com boa bebida. Proprietário, com sua família, de oito restaurantes em Gramado, Gilberto Tomasini, de 43 anos, é empresário desde os 19. É presidente do Sindicato dos Hotéis, Bares, Restaurantes e Similares da Região das Hortênsias e já ocupou os cargos de presidente do Convention Bureau, Secretário de Turismo de Gramado e presidente da Câmara de Indústria e Comércio (CICSAT). Ele é o nosso entrevistado.

Santa Clara pergunta:

1 Como o senhor começou no ramo de restaurantes?



Iniciei no ramo da gastronomia em 1983, com 19 anos de idade, em sociedade com meus irmãos.

2 Além do Lê Chalet de La Fondue, quais os outros restaurantes de sua propriedade?



O Lê Chalet de La Fondue nós abrimos em 1984. De lá para cá surgiu a necessidade de crescimento e hoje temos mais sete casas pertencentes à família, que são o La Famille de Gazon, Colosseo, Tagliarini, Fritz Haus, Swiss Cottage, Bella Pasta e o Ristorant Tomasini, todos em Gramado.

3 Por que o senhor buscou em seus restaurantes a especialização em fondue?



Porque a região proporciona um clima frio e romântico.

4 É a fondue ou o fondue?



A fondue é feminina.

5 Qual o perfil do consumidor que frequenta seus restaurantes? Mais famílias ou mais casais?



Recebemos tanto famílias quanto casais, porque Gramado recebe muitos turistas que vêm com suas famílias e também recebemos muitos casais em lua-de-mel ou que vêm somente a passeio.

6 Qual a melhor bebida para acompanhar a fondue?



É um prato para ser saboreado num clima de lareira, luz de velas e um bom vinho.

7 Quais são as mais solicitadas?



Na verdade, hoje, a mais solicitada é a seqüência de fondue, que dá as três opções: queijo, carne e chocolate por um preço por pessoa. Mas também as outras fondues, que são feitas por pedidos para duas pessoas, como a Fondue na Pedra.

8 A fondue é um produto tipicamente do inverno?



Sim, mas aqui na região recebemos turistas do Brasil inteiro também no período de verão. O clima à noite é agradável e as casas de fondue funcionam com maior movimento no inverno, mas no verão também são muito frequentadas.

9 Como e onde surgiu a fondue?



É um prato dos Alpes Suíços que os camponeses usavam para se aquecer no período de inverno.

10 Fale um pouquinho da fondue.



A fondue de queijo é uma mistura de queijos derretidos com vinho e servida com pães dormentes, e hoje também os restaurantes servem com batatinha cozida. A fondue de carne é servida em cubos e usa-se o aparelho de fondue para fritar a carne, que é servida com 12 variedades de molhos. Já a fondue de chocolate servimos como sobremesa com uma variedade de frutas da época. A fondue na pedra é a grande novidade, preferida dos clientes por ser um prato sem gordura, servida também com 12 variedades de molhos. A diferença é que a bourguignonne é feita na gordura e a outra é grelhada em uma pedra vulcânica.



Considerações sobre o Santa Clara Em Foco

.....

.....

.....

.....

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

Enriete Maria Dall'Onder dos Santos
Nutricionista – Atua na Santa Clara desde 1987

Alimentação no Inverno.

No sul do Brasil podemos curtir, distintamente, as delícias do verão, da primavera, do outono e do inverno. Na estação do frio o apetite cresce. Precisamos cuidar para não esquecer o valor nutricional dos alimentos. É comum aumentarmos a ingestão de alimentos, principalmente os mais calóricos.

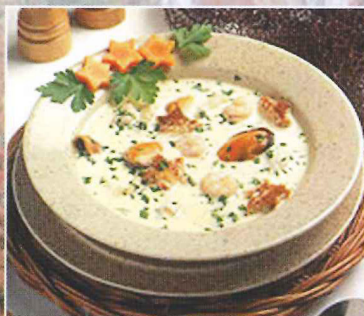
Em função do frio, nosso organismo está sujeito a grandes alterações fisiológicas. O corpo sente uma maior necessidade de energia para executar o trabalho cotidiano e ainda precisa manter a temperatura normal. O aumento do apetite é natural nos dias gelados. É bom não exagerar e aproveitar as delícias da estação. Como fazer isso?

Temos que lembrar que precisamos manter a hidratação do corpo. Então, devemos consumir 1,5 litro de água por dia, chás, suco e leite. Como há maior necessidade de produção de calor, o corpo necessitará também de água. É importante fracionar as refeições, não omitir nenhuma e não ficar longos períodos sem se alimentar para não extrapolar na próxima.

Outra dica são as sopas de legumes e hortaliças, que aquecem o corpo e alimentam, são pouco calóricas e ricas em sais minerais e vitaminas (antioxidantes que reforçam as defesas). Portanto, muita sopa quentinha neste inverno. Outra dica são os legumes batidos, carnes grelhadas e também as fibras são aconselháveis, pois regulam a função intestinal. Frutas e comidinhas cozidas também são dicas no inverno. Também os queijos brancos estão pedindo passagem no inverno. São sempre saborosos. Vamos devagar com as gordurinhas armazenadas, porque depois, quando voltar o verão, o sacrifício é maior para perder peso. Moderando dá pra ser feliz.

E atenção, é recomendável dar uma controladinha nas bebidas alcoólicas agora no frio. Pra manter aquele corpinho adquirido no verão com tanto sacrifício. Mas isso não significa deixar de lado o seu vinhozinho. É só moderar.

Vamos lá! Claro que no frio dá uma vontade de ficar em casa, em baixo de um cobertorzinho, no sofá, na frente da televisão, mas é bem mais saudável não parar de malhar. A prática de atividade física é importante para qualquer época do ano e evita o ganho de peso. Boas caminhadas ajudam a reflexão, a colocar os pensamentos em dia e também mostram aos nossos olhos belezas de um dia frio. Não é só o corpo que precisa ser feliz. A alma também deve ser alimentada. Uma caminhada e a disponibilidade para ver coisas bonitas, podem mostrar os belos efeitos da chuva ou a queda de uma folha com o vento do inverno.



Leite Light Form em saquinho, o novo lançamento da Santa Clara

Sempre atenta às solicitações do mercado, que aprecia novidades e preços competitivos, a Santa Clara está lançando o Leite Light Form em mais uma nova embalagem, agora também em saquinho. O Leite Light Form é um produto que tem as mesmas características de paladar e qualidade do leite tradicional só que oferece vantagens adicionais para a saúde de seus consumidores, principalmente daquelas pessoas que, por necessidade, ou opção, bebem leite magro. O produto possui 50% menos de gordura, o que indica que é uma opção excelente para quem deseja manter a forma sem abrir mão do sabor do leite fresco.

Alguns Produtos do Mix Santa Clara



Divisão Laticínios



Leite Longa Vida
Integral, Semidesnatado
e Desnatado



Leite Light Form
(garrafa e saquinho)



Leite Tipo B
(garrafa)



Leite Padronizado
Pasteurizado



Iogurte
(2 sabores)
Tradicional e Light



Bebida Láctea
(saquinho)
5 sabores



Bebida Láctea
(garrafa) 6 sabores
Tradicional e Light



Queijo Gruyère



Queijo Provolone
p/ Espetinho



Requeijão
Tradicional e Light



Creme de Leite
Tradicional e Light



Queijo Prato
Lanche Fatiado
Tradicional e Light



Ricota
Tradicional, Light
e c/ Ervas



Queijo Minas
Tradicional e Light



Divisão Embutidos



Lingüiça
Mista Torino



Lingüiça
Calabresa



Lingüiça de
Lombo Suíno
Serrana



Lingüiça de
Pernil Suíno



Apresuntado Torino
Fatiado



Mortadela Torino
Fatiada



Lingüiça Toscana



Bacon Mini KVC



Salame Italiano



Salame Milano



Salaminho



Copa Mini KVC



Kit Feijoada

Água na Boca!

Lasanha com Molho de Espinafre e Requeijão



INGREDIENTES

- 1 e 1/2 colher (sopa) de sal
- 1/2 colher (sopa) de óleo
- 250g de massa para lasanha
- 1 maço pequeno de espinafre limpo
- 1 copo de requeijão cremoso e
- 1 copo de leite Santa Clara
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 cebola picada
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1/2 tablete de caldo de galinha
- 250g de queijo mussarela fatiada Santa Clara
- 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado Santa Clara

MODO DE PREPARO

Ferva dois litros e meio de água, com o sal e o óleo, e cozinhe as folhas de lasanha. Retire-as da água e reserve-as. Cozinhe o espinafre. Retire do fogo, escorra a água, esprema o espinafre e reserve. Bata no liquidificador o espinafre, o requeijão e o leite, até obter um creme homogêneo. Reserve. Derreta a manteiga e refogue a cebola, junte a farinha e deixe-a dourar. Adicione aos poucos e mexendo sempre o creme de espinafre. Junte 1/2 tablete de caldo de galinha e mexa até que tenha dissolvido e o creme engrossado. Retire do fogo e reserve. Coloque no fundo de um recipiente refratário pequeno (20 x 30), uma camada de creme de espinafre, uma camada de massa para lasanha, e uma camada de mussarela, assim, sucessivamente, terminando com a mussarela. Polvilhe com queijo parmesão ralado e leve ao forno médio pré-aquecido (200°), por cerca de 30 minutos ou até que esteja gratinado.
Rende 4 porções de aproximadamente 420 calorias, cada.