



Em Foco

Informativo da Cooperativa Santa Clara

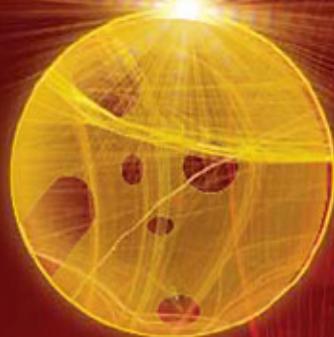
Dezembro 2008 - Nº 11



Impresso Especial

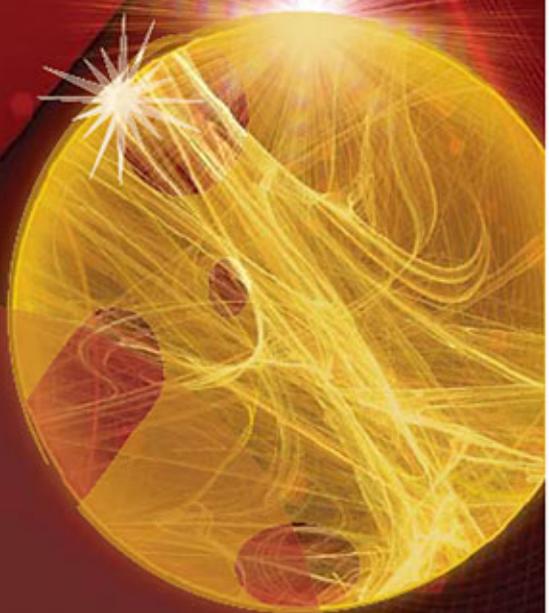
...CORREIOS...

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



Para sempre majestade:
Paulo Roberto Falcão no Exclusivo

Verão:
Santa Clara com muitas novidades



Final de ano:
Dicas e receitas especiais



2008 de vitórias, mas que venha 2009!

Época de comemorar as conquistas do ano que termina e planejar as vitórias a serem alcançadas no ano que chega. Hora de ficar perto das pessoas amadas, comer aqueles pratos deliciosos, típicos do Natal e Réveillon.

A Santa Clara está cheia de motivos para comemorar nestas festas, afinal, 2008 foi o ano do crescimento, da inovação. Foi quando a Cooperativa despontou no cenário nacional com o SanBIOS, mostrando seu pioneirismo ao lançar o primeiro queijo probiótico do Brasil, oferecendo para o consumidor um produto nobre, que, além de leve e saboroso, traz benefícios à saúde. O crescimento também pode ser percebido pelo aumento no número de associados, resultado de uma parceria com a Cooperativa Tríticola de Getúlio Vargas (Cotrigo). De outubro de 2007 para o mesmo período de 2008, foram 800 novos cadastros. A família Santa Clara está crescendo e isso comprova a confiança também dos produtores na marca.

O ano de 2008 nos deixa otimistas, prontos para novas conquistas no ano que chega. E é nesse clima de entusiasmo que preparamos esta edição do Em Foco, recheada de receitas para as mais especiais confraternizações. Despeça-se deste ano em alto estilo e surpreenda seus familiares e amigos com pratos tradicionais e sofisticados.

Aproveite muito essas festas, o verão, e no ano que vem tem mais! A Santa Clara quer continuar na sua mesa, servindo alimentos fresquinhos e de qualidade. Até 2009!



Expediente: Santa Clara Em Foco - Informativo Trimestral da Cooperativa Santa Clara Ltda.
emfoco@coopsantaclara.com.br
www.coopsantaclara.com.br
Direção: Depto. de Marketing
Criação e Coordenação Executiva: Núcleo de Propaganda Ltda.
Redação e responsabilidade técnica: Noemia Gomes
CONRERP-RS2526

Olá, amigos leitores!

O Em Foco continua recebendo cartinhas e e-mails com elogios e sugestões. É um prazer receber este retorno e saber o que cada um está achando das edições, que são preparadas com tanto carinho, pensando nos leitores. E é isso aí: continuem escrevendo que, deste modo, o EmFoco vai crescendo e ficando cada vez mais interessante.

Agenor Tranqüilo Edelarí - Carlos Barbosa - RS
Ana Cristina Mendes Garcez - Lagoa Vermelha - RS
Ana Cristina Rosso - Santa Rosa - RS
Ana Paula Ferreira da Silva - Florianópolis - SC
Anderson Samuel Klosinski - Estação - RS
Ângela de Fátima Pereira Griesel - Cruz Alta - RS
Cleonice Klann - Porto Alegre - RS
Cristiane Sias Gomes - Herval - RS
Cristina Biagi - Joinville - SC
Dayane Licodiedoff - Florianópolis - SC
Debora Luciane Novelletto - Florianópolis - SC
Deli Klann Silveira Flores - Canoas - RS
Enio Antonio Fadanelli - Caxias do Sul - RS
Gabriela Colle - Içara - SC
Gilda Maria Ravanello Mariosi - Santa Maria - RS
Helga Maria Forsch - Agudo - RS
Inês Dal Monte - Novo Hamburgo - RS
Irma Benelli - Caxias do Sul - RS
Ivani dos Santos - Francisco Morato - SP
José Luiz Pinto de Moraes - Caxias do Sul - RS
Leonardo Luiz Dutra - Santana da Boa Vista - RS
Lori Maria Gregory - Porto Alegre - RS
Marilda Pelissari Baloch - Ibirubá - RS
Nancy Viviani Alves Costa - Cipó - Embu Guaçú - SP
Nilce Flesch Freese - Arroio Tigre - RS
Panificadora Massaro Ltda - Gaurama - RS
Panificadora Pagnaro Ltda - Barra do Rio Azul - RS
Rogerio Trindade Pereira - Fraiburgo - SC
Sônia Coutinho - Porto Alegre - RS
Tatiana Pereira - Gravataí - RS
Vagner Oliveira Lima - Loanda - PR

A Santa Clara revela as 12 novas estrelas da arte culinária.



Nunca a gastronomia esteve tão em alta. E com a Promoção "Você é o Chefe", a Santa Clara revela mais 12 novos talentos que antes só brilhavam na exclusividade de suas próprias cozinhas. Agora, suas receitas de doces e salgados que deram água na boca do nosso corpo de jurados estão aí, para fazer sucesso também na casa dos consumidores. Parabéns aos participantes. O sucesso é uma, duas... 12 delícias!

Concurso de Receitas



Você é o Chef

*Confira os ganhadores
e suas deliciosas receitas no
encarte deste Em Foco.*

Aproveite as festas

O final do ano chegou... festas, comemorações, presentes, família, amigos, ceias, pensamentos, alegrias, esperanças, paz nos corações, sonhos. Os alimentos consumidos nessas reuniões são extremamente calóricos e ricos em açúcares e gorduras, e a pergunta é: como evitar exageros à mesa nesta época?

Controlar o apetite diante de amigos, familiares, comida gostosa e bebidas pode nos causar tristeza, angústia e deixar nosso sistema emocional alterado. Não é o momento de iniciar um regime alimentar, mas sim de começar um novo ano com uma reeducação alimentar.

Estes pratos tão elaborados e deliciosos das noites de festa estão na estação errada. Nos baseamos muito no cardápio de países do hemisfério norte, que, durante as festas de final de ano, estão no inverno, por isso, a alimentação é muito calórica.

A moderação ajudará nesse processo, mas o cuidado deve ser no ano que se inicia. É hora de planejar a alimentação para o próximo período.

Veja algumas dicas para evitar deslizes que possam comprometer a saúde:

- No dia da ceia, a grande estrela é o peru. Para diminuir a quantidade de gordura, dispense a manteiga e opte por temperos lights. Aves como chester ou frango, acompanhados de purê de maçã, são uma boa pedida.
- Use e abuse de folhas verdes, pois evitam o consumo exagerado de alimentos calóricos e promovem a sensação de saciedade, auxiliando no trânsito intestinal.
- Prefira alimentos à base de legumes, como, por exemplo, suflês, purês, quiches e saladas cozidas sem o uso de maionese.

- Selecione alimentos com pouca gordura. Dê preferência aos assados e não aos fritos. As carnes de peru e lombo sem gordura permitem acompanhamentos variados. Nas preparações substitua alimentos tradicionais por lights.
- Servir os assados com saladas tropicais e com molhos à base de ricota, cebola e temperos verdes.
- Na sobremesa, use e abuse das frutas (manga, mamão, melancia, laranja, melão, entre outras).
- Lembre que o mais importante é comemorar, planejar e executar sonhos para o próximo ano, aprendendo a gostar mais de você mesmo, e dar continuidade à reeducação alimentar.



Considerações sobre o Santa Clara Em Foco

(sem culpa)



Enriete Maria Dall'Onder dos Santos,
nutricionista da Santa Clara



Aqui vai uma receitinha de uma pasta pouco calórica para acompanhar seus legumes refogados.

- ½ pote de iogurte desnatado
- 1 colher (chá) de manjeriçã
- 2 dentes de alho
- 1 colher (chá) de alecrim
- 1 colher (chá) de cebola crua
- 3 colheres de Ricota Light Santa Clara
- 2 folhas de hortelã



Bata tudo no liquidificador e sirva gelada.



Procure prazer
naquilo que faz,
seja feliz.



Bom Natal e
Feliz Ano Novo!

Para sempre,

Aclamado Rei de Roma, Paulo Roberto Falcão, mesmo depois de anos fora dos gramados, mantém seu prestígio entre o público do Brasil e do exterior. Sem perder o contato com o futebol, Falcão é comentarista da Rede Globo de Televisão e continua batendo um bolão, mesmo que agora nos bastidores. Foi um dos maiores nomes do futebol brasileiro. Primeiro brilhou no Sport Club Internacional, de Porto Alegre/RS, onde foi tricampeão brasileiro (1975, 1976 e 1979). Depois deixou os colorados desolados quando foi para a Itália jogar no Roma, da Itália, até 1985, onde conquistou duas vezes o campeonato da Copa da Itália e recebeu o título

de majestade. Foi tão adorado pela torcida a ponto de o então papa João Paulo II pedir para não sair do seu time. Também atuou no São Paulo/SP, quando voltou ao Brasil. Falcão integrou a seleção brasileira de 1982, que mesmo não tendo conquistado o campeonato é considerada uma das melhores de todos os tempos. Além de sua qualidade técnica, Falcão era aclamado por sua elegância na arte de conduzir a bola. Essa elegância ele conserva até hoje como cidadão.

Em meio à agitada rotina de viagens e gravações, Falcão dispensou um tempo de sua agenda para dar uma entrevista exclusiva para o Em Foco. Confira:



majestade



Não vemos mais outros jogadores que tenham a mesma classe, joguem com a mesma elegância, nem o futebol arte de antigamente. A que você atribui isso? Acredita que um dia voltaremos a assistir a esses espetáculos?

Não existe um motivo só para isso. Mas eu acho que na falta de maiores talentos se priorizou muito a parte física, e hoje um jogador muito bem preparado consegue se destacar, mesmo tendo uma qualidade mais baixa. Sobre o futebol arte, é uma boa pergunta. Para ter isso precisamos de treinadores mais ousados, que não se preocupem tanto com a parte defensiva, que formem times mais voltados a atacar do que só a defender.

Conta-se que houve uma interferência, um pedido, do papa João Paulo II para que você não saísse do Roma. Como você sente todo esse prestígio do público?

Na verdade só fiquei sabendo dessa história muito tempo depois, mas é evidente que a gente fica muito feliz com essa preocupação, até porque ele era uma figura que tinha muita coisa mais importante para se preocupar. Mas acho interessante ele ter pedido, na época, para o primeiro-ministro Giulio Andreotti e para outras pessoas do meio, dizendo que queria que eu ficasse no Roma. É uma coisa muito boa e que faz bem.

Quem é o Paulo Roberto Falcão? Ajude-nos a conhecer você um pouco melhor.

É muito simples. Tem meu trabalho, que é muita viagem, muito jogo, tenho que estar muito bem inteirado das coisas, mas não sou de sair muito. Um dia da semana temos que sair para jantar, não temos uma vida social muito intensa, até mesmo porque com esta atividade, esta rotina não deixa de ser tensa. Tenho que fazer um estudo dos times que vou trabalhar, a preocupação de fazer um trabalho e os deslocamentos. Trabalho em uma empresa que é disparada em nível de audiência, então sabemos que tem muita gente vendo e temos esta preocupação de passar para o telespectador coisas

que sejam interessantes. É um trabalho bom, mas também de desgaste. Mas sou uma pessoa calma.

Como você mantém a elegância mesmo depois de tanto tempo fora dos campos? Continua praticando exercícios? E como é a alimentação do eterno Rei de Roma?

Até o ano retrasado, eu jogava tênis todo fim de semana, fazia uma corrida, mas tive um problema na perna e tive que dar uma segurada. Agora estou tentando reativar. Jogo tênis no final de semana, quando dá, mas sem aquela competição. Sobre a alimentação, ando preocupado muito mais com a saúde do que com a parte física mesmo, mas uma coisa está ligada à outra.

E o Falcão na cozinha? Você é um amante da gastronomia?

Eu faço um churrasquinho de vez em quando. Tentei fazer uma vez um risoto que aprendi na Itália, que eu adorava. Foi legal, mas foram poucas vezes. Gostaria de ter tido mais tempo, de ter aprendido mais. Poderia fazer isso agora, mas não diria que sou um grande gourmet. Mas aprecio uma boa comida.

Você já morou no exterior e provavelmente conheceu a gastronomia de diversos cantos do mundo. Qual o prato mais estranho e o mais saboroso que já provou?

Eu evito pratos estranhos. Sou muito mais conservador nisso, vou muito mais no seguro e não gosto de arriscar. Este é um dos erros que cometo, porque às vezes deixo de provar algum prato porque não gosto muito ou da aparência, ou do cheiro. Também não tenho um prato mais saboroso, porque acho que depende muito do momento. Temos aqui alguns pratos muito saborosos, que são o carreteiro, a feijoada, o churrasco, mas de repente uma boa massa, que também é um prato maravilhoso.

Você conhece os produtos Santa Clara?

Conheço os queijos da Santa Clara.

Santa Clara é Top de Marketing da ADVB com SanBIOS

Prêmiado pela Confederação Nacional da Indústria (CNI), o queijo SanBIOS, da Cooperativa Santa Clara, acaba de ser reconhecido também pela Associação dos Dirigentes de Marketing e Vendas do Brasil (ADVB) como Top de Marketing ADVB/RS 2008. O case do SanBIOS, o primeiro queijo do país com microorganismos probióticos, concorreu na categoria Segmento de Mercado: Alimentação. Os homenageados receberam os prêmios no dia 26 de novembro, em uma cerimônia realizada no Teatro do Bourbon Country, em Porto Alegre/RS.

A inovação é resultado de pesquisas iniciadas em 2005. O queijo contém o microorganismo probiótico *Bifidobacterium lactis* BI-07, que associado a uma alimentação saudável, é capaz de equilibrar a flora intestinal. O produto age de maneira eficaz no trato digestivo e auxilia no seu funcionamento, combatendo e excluindo os microorganismos indesejados e aumentando o nível das células de defesa do corpo. Atualmente, o queijo SanBIOS é comercializado nos Estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná e São Paulo.



Nesse novo ano, aproveite um novo mundo repleto de sabores.



Feliz Natal!

A Cooperativa Santa Clara deseja a você e a todos os seus familiares um Natal cheio de alegrias e realizações. Que nesta data cheia de magia, os melhores sentimentos tomem conta de seus corações.



Santa Clara apresenta no litoral o Queijo Montanhês

A Cooperativa Santa Clara esteve presente na ExpoAgas de Tramandaí. O evento foi realizado nos dias 15 e 16 de outubro no litoral gaúcho e contou com um estande reservado à Cooperativa para apresentação e degustação de parte da linha de produtos do segmento dos laticínios e frigorífico, com destaque para o queijo nobre tipo Montanhês, lançamento da Santa Clara.

A convenção é organizada pela Associação Gaúcha de Supermercados (Agas).



Entrada
Gratuita

EXPOSIÇÃO DE GADO LEITEIRO, MÁQUINAS E PRODUTOS

Santa Clara
desde 1912

VII EXPOCLARA

17 a 19 de abril de 2009
CARLOS BARBOSA – RS
Pavilhão de Exposições da Cooperativa Santa Clara Ltda.

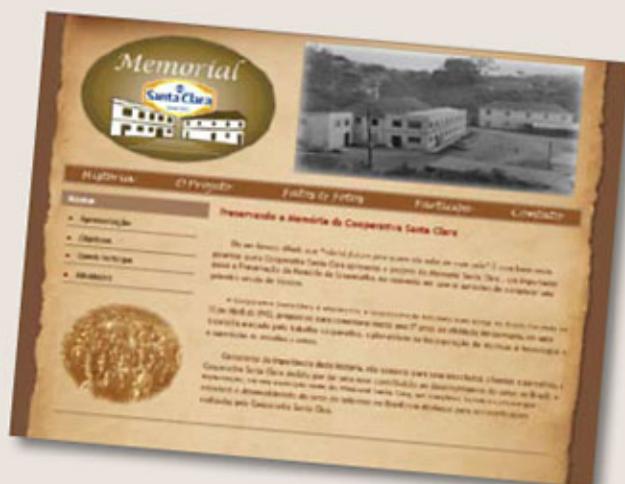
Julgamento Raça Jersey: 17/4/2009
Julgamento Raça Holandesa: 17 e 18/4/2009
3º Leilão de Vacas Leiteiras: 18/4/2009

Memorial abre suas portas no mundo virtual

Em quase um século de história, muita coisa mudou. O mundo tornou-se globalizado, a vida, mais agitada, a mulher aprendeu a lutar, o homem, a chorar. Nesse período, a Santa Clara também mudou, cresceu, evoluiu.

Mas a história não pode ser esquecida. Todo o trabalho desempenhado pelos fundadores da Cooperativa deve ser lembrado como exemplo de pujança e dedicação. Sem energia elétrica, sem maquinário, sem meios de transporte e rodovias adequadas, enfrentaram os desafios e conquistaram seu espaço.

Com esta consciência, a Santa Clara segue os estudos e pesquisas para a criação de seu Memorial e coloca no ar o *hotsite* do Memorial Santa Clara. Neste



espaço, todos podem acompanhar o trabalho e até participar, fornecendo materiais ou informações.

O site ainda traz curiosidades que estão sendo descobertas através das pesquisas e entrevistas, dados históricos e fotos.

Acesse

www.coopsantaclara.com.br/memorial

Nossa História

Obra de arte é resgatada e restaurada

Durante o trabalho de entrevistas para o resgate histórico, muitas coisas são descobertas, muito material é resgatado, mas uma gravura, em especial, surpreendeu a equipe: trata-se de uma obra de grande importância histórica e cultural, um certificado recebido pela Cooperativa União Colonial durante a Exposição Pastoral e Industrial (atual Expointer) promovida pela Federação das Associações Rurais do Rio Grande do Sul (Farsul) em 1931. O certificado que foi emoldurado é de um grande valor por ser uma aquarela sobre papelão de Francis Pelichek, artista tcheco naturalizado brasileiro que se voltou para os temas regionais, retratou paisagens, cenários urbanos e tipos populares que habitavam o centro de Porto Alegre. No velho sobrado na Rua da Praia, onde montou seu atelier, recebia alunos e artistas, pintava e desenhava charges para o Correio do Povo e para a Revista do



Globo, que eram assinadas por "Peli".

O material era guardado pela Sra. Maria Chies, moradora da comunidade de Santa Clara, em Carlos Barbosa, que apresentou um quadro para a historiadora Cristina Schneider, que fez a sua devida avaliação.

Nesse quadro também se encontra a assinatura de um importante líder político, José Antônio Flores da Cunha, que governou como interventor o Estado do Rio Grande do Sul de 28 de novembro de 1930 a 17 de outubro de 1937.

A obra agora passará por um processo de restauração e poderá ser conferida pelos visitantes que passarem pelo Memorial Santa Clara.

Para beber sem moderação

Estudos comprovam que a amamentação com o leite materno (indicada até os 2 anos de idade) é fundamental para o desenvolvimento da criança e sua formação imunológica. Após esta fase, no entanto, o leite continua sendo importante na dieta alimentar, pois é a principal fonte natural de cálcio, rico em proteínas de fácil digestão e alto valor biológico, vital para a recuperação e renovação celular.

O Em Foco traz nesta edição um artigo que aponta as propriedades deste alimento tão rico e a sua função no organismo.

Alguns aspectos da importância do leite para a alimentação humana

Silas Ricardo de Lima*

A presença do leite na dieta alimentar é necessária principalmente pelo fato de que este produto é fonte de proteínas e de minerais essenciais à promoção do crescimento e manutenção da vida para o ser humano, salvo os casos de recomendação médica ou nutricionista, quando a pessoa possui intolerância à lactose ou alergia à proteína.

Em três períodos da vida, o papel do leite é fundamental: na infância, pois participa na formação e no desenvolvimento do organismo como fonte de proteína, sais minerais e gordura; na adolescência, oferece condições para o crescimento rápido com boa constituição muscular, óssea e endócrina; e para pessoas adultas e idosas, é fonte de cálcio essencial na manutenção da integridade dos ossos.

As taxas de crescimento no primeiro ano de vida e na adolescência são as maiores de todo o período de vida de uma pessoa. As gorduras contêm ácidos graxos, essenciais ao organismo e atuam na absorção das vitaminas lipossolúveis.

Um dos componentes mais nobres do leite – a proteína – é de reconhecido valor nutricional tanto pelo alto teor de aminoácidos essenciais quanto pela sua alta digestibilidade. O papel das proteínas na alimentação é importante tanto no crescimento quanto na manutenção do corpo humano; é material básico de todas as células e chega a constituir ¼ da matéria viva animal. Das 50g/dia de proteína, em média, necessárias para uma pessoa adulta, dois copos de leite de vaca (equivalentes a 500 ml/dia) suprem 25% da quantidade recomendada, sem considerar os demais nutrientes fornecidos.



O cálcio, como principal constituinte da massa óssea, tem papel fundamental na nossa saúde, pois possui inúmeras funções no corpo humano, tais como a formação da estrutura óssea e dentária. Também está presente na constituição do fluido extracelular, sangue e tecido muscular, contribuindo nos processos de contração muscular, transmissão dos impulsos nervosos, regulação do ritmo cardíaco e pressão arterial, coagulação sanguínea, estímulo à secreção hormonal e ativação de sistemas enzimáticos.

A qualidade do cálcio disponível no leite é a melhor encontrada na natureza, já que é o mais facilmente absorvido pelo organismo. A quantidade necessária ao dia deste elemento varia de acordo com a idade: até os 25 anos, de 1.200 a 1.500 miligramas (equivalentes a cinco copos de leite); de 25 aos 50 anos, 1.000 miligramas (4 copos); e acima dos 50 anos, 1.500 miligramas. A necessidade diária recomendada a uma pessoa pode ser maior ou menor, dependendo de sua necessidade energética.

A possibilidade de reunir em um só produto proteína de alta qualidade, minerais, especialmente cálcio, fósforo, magnésio, potássio e zinco, aliada a sua potencialidade como veículo de complementação nutricional e sua disponibilidade, torna este produto um dos melhores alimentos consumidos pelo ser humano.

*Silas Ricardo de Lima é técnico em laticínios e atua na Indústria de Laticínios da Santa Clara, desenvolvendo novos produtos

Referência:

MACHADO, P. M. S. - Tese (Doutorado em Nutrição Humana Aplicada – PRONUT)

Faculdade de Ciências - Universidade de São Paulo.

Margaritis, M.A. et al. Produtos Lácteos: algumas considerações nutricionais e econômicas; Instituto de Economia Agrícola (IEA) - SR 2005.



Conheça o sabor do

A Santa Clara lança dois novos queijos, o Fontina e o Montanhês, que incrementam a linha de queijos nobres. Seus sabores são muito particulares, mas capazes de agradar aos mais exigentes paladares. Harmonizados com bons vinhos, ou complementando pratos quentes ou frios, são incomparáveis. Saiba um pouco mais sobre cada um destes queijos:

Queijo Fontina

O Fontina é um queijo suave, embora distinto e com uma textura mole e elástica, quase cremosa, de sabor doce e delicado, mas intenso. É ideal para todas as refeições ou para utilizar na preparação de receitas variadas, pelo fato de derreter facilmente. Combina com vinhos Cabernet Franc ou Merlot. É originário da Itália.

Sua maturação é de três meses e o Fontina chega ao mercado em fômas de aproximadamente 4,5kg, cunhas com cerca de 360g e cilindros com mais ou menos 330g.



Fontina e do Montanhês

Queijo Montanhês

Convencionou-se chamar de Montanhês por ser este queijo feito em larga escala na Serra da Mantiqueira, na região Sul de Minas Gerais. Apresenta sabor picante e aromático e sua massa é compacta e firme. É indicado para gratinar massas, molhos e complementa pratos especiais da culinária. O vinho Cabernet Sauvignon é um ótimo acompanhante para este queijo. Maturação de três meses.

O Montanhês chega ao mercado em fôrmas de aproximadamente 6kg, cunhas com cerca de 360g e cilindros com mais ou menos 330g.





Mais compacto e econômico

O sabor tipicamente brasileiro do Queijo Prato Cobocó agora chega aos mercados nas versões de cunha (aproximadamente 280g) e cilindros (aproximadamente 300g), além da fôrma tradicional (4kg) e da embalagem plástica (400g). Com embalagens atraentes, estas novas versões atendem à necessidade do consumidor moderno, que tem preferência por porções menores.

O Queijo Prato Cobocó tem sabor suave e cai bem no café da manhã, em lanches e preparação de pratos como massas e tortas frias. Sua maturação é de 21 dias e harmoniza com vinhos tintos secos.

O melhor provolone do Brasil ainda mais bonito

Os Queijos Provolone Trança e Provolone para Assar (tradicional e defumado) Santa Clara têm novo visual. Com uma embalagem mais moderna, o trança exibe uma imagem estilizada da antiga indústria de laticínios da Santa Clara e relembra a tradição da Cooperativa na produção de queijos. Já o Provolone para Espeto dá água na boca, com uma bela imagem do queijo derretido, pronto para servir.

O Queijo Provolone Santa Clara foi eleito o melhor do Brasil em sua categoria no 35º Concurso Nacional de Produtos Lácteos, realizado em Juiz de Fora (MG). Por isso, nada mais justo que dar a ele um novo layout de embalagem, destacando a sua qualidade e deixando-o mais atraente aos olhos do consumidor.



Queijos fatiados em novas embalagens

Os queijos fatiados Lanche e Mussarela Santa Clara ganham embalagens mais atraentes. Em porções de 150 gramas, chegam aos mercados de todo o Brasil.

Esses queijos são ideais para o preparo de sanduíches, torradas, pizzas ou pratos em geral e caem bem do café da manhã ao jantar. Experimente!



Novos sabores do verão

A Santa Clara lança neste verão dois novos sabores de bebida láctea pasteurizadas que vão fazer a alegria dos consumidores e, claro, dos lojistas: o Napolitano e o Clarinha. Tudo para que o verão seja vivido com mais energia e sabor.

O Napolitano combina a delicadeza do morango e a doçura do chocolate à textura da baunilha. Já o Clarinha, à base de baunilha, apresenta sabor mais suave, o que faz com que a Santa Clara aposte nos paladares de crianças e adultos.

As bebidas chegam ao mercado em saquinhos de um litro.

Experimente! Você também vai se amarrar!

Frut Clara agora no sabor Uva Branca

O sabor e a refrescância do Frut Clara, a Bebida Láctea da Santa Clara, agora chegam ao mercado no sabor uva branca. A bebida é ideal hidratar o corpo e revigorar o organismo, além de ser uma delícia.

Experimente este novo sabor e curta o verão com toda energia!



Cosciotto di maialetto alle mele (Pernil de leitão com maçãs)



Rendimento: 10 porções

Ingredientes:

- 3,5kg de pernil de porco Santa Clara
- 1,2kg de maçãs golden
- 1 garrafa de vinho branco seco local
- 150g de azeite extravirgem
- 50g de alecrim
- 30g de alho
- 30g de sálvia
- 20g de cravos-da-índia
- 20g de canela
- 2g de pimenta-do-reino branca
- Sal fino a gosto



Procedimento:

Fazer cortes no couro do pernil, nos dois sentidos, de maneira a formar losangos. Pisar num pilão canela, pimenta e cravos. Limpar, lavar e picar alecrim, sálvia e alho. Misturar num recipiente as especiarias, as ervas e o sal. Esfregar a carne com este composto e colocá-la numa assadeira com azeite quente. Levar ao forno aquecido a 220°C até que esteja levemente e uniformemente dourada. Deglaçar com o vinho, abaixar a temperatura e continuar o cozimento, molhando de tanto em tanto com seu fundo. Se necessário, cobrir o pernil com papel-manteiga molhado para proteger o couro e não secar excessivamente a carne. Simultaneamente, descascar as maçãs, eliminar os miolos com as sementes e cortá-las em fatias não muito finas. Quando a carne estiver quase cozida, adicionar as maçãs na assadeira. Quando estiverem macias, retirar o pernil, colocá-lo no prato de serviço, contornar com as maçãs, regar com o molho do cozimento e servir.



Crostata di frutta (Torta de fruta)

Rendimento: 10 porções

Ingredientes Pasta frolla:

- 1kg farinha de trigo
- 500g de Manteiga Santa Clara
- 400g de açúcar
- 4 ovos inteiros
- 1 gema
- 5g de fermento em pó
- 2g de aromas naturais

Ingredientes Crema de confeiteiro:

- 1 litro de Leite Santa Clara
- 250g de açúcar
- 2 ovos
- 4 gemas
- 40-50g de farinha de trigo
- 40-50g de amido de milho
- Baunilha

Ingredientes decoração:

- 125g de uva
- 125g de morango
- 125g de kiwi
- 125g de abacaxi
- 125g de amora
- 125g de melão

Procedimento Pasta frolla

Trabalhar os ingredientes secos com a manteiga até obter uma farofa. Acrescentar os ovos e trabalhar rapidamente, sem manusear muito a massa. Deixar descansar na geladeira por 30 minutos envolto em filme plástico. Forrar uma fôrma redonda de 28 cm com a massa. Assar em forno pré-aquecido a 160°. Resfriar a massa.

Procedimento Creme confeiteiro

Bater os ovos e as gemas com açúcar; acrescentar a farinha e o amido. Em uma panela, ferver o leite com a baunilha. Tirar do fogo e juntar a preparação com os ovos, misturando bem. Levar o creme ao fogo baixo, deixar ferver por 3-4 minutos, continuando a mexer bem para impedir que formem grumos e/ou que o creme grude no fundo da panela. Ao obter a consistência desejada, reservar e resfriar o preparo. É um creme base; dessa forma pode-se utilizar agregando vários ingredientes para preparar creme de chocolate, de café, de nozes e outros.

Montagem

Recheiar a torta com o creme de confeiteiro e decorar com a fruta, cortada. Usar a própria criatividade e, se quiser, um pouco de gelatina para preservar a torta por mais tempo.

