



EmFoco

Informativo da Cooperativa Santa Clara

Março 2009 Nº13

Impresso Especial

9912211170 - DR/RS
Coop. SANTA CLARA

...CORREIOS...

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



Volta às aulas com todo pique
Receitas de lanches
deliciosos e nutritivos



Conheça a Primeira Chef
do Palácio do Planalto

Uma entrevista com
Roberta Sudbrack



Saúde para a criançada
Leite fornece cálcio e
energia para o dia-a-dia



Volta às Aulas Nutritivas

Recomece com Entusiasmo

Volta às aulas, crianças animadas

e cheias de expectativas tomam as ruas rumo às escolas, adultos voltam às suas rotinas e preparam-se para recomeçar. Esta época do ano é muito especial, já que é o período em que todos têm a oportunidade de viver uma nova vida.

E a Santa Clara também começa o ano cheia de novidades e perspectivas. Para abrir com chave de ouro, inaugurou, em fevereiro, um novo Mercado Agropecuário, no município de Estação, na região do Alto Uruguai do Rio Grande do Sul. Essa unidade vem para atender os associados e clientes daquela região, que, desde agosto de 2008, fornece 80 mil litros de leite diariamente à Cooperativa.

Novos produtos também estão chegando. O Creme de Leite UHT já está no mercado do Rio Grande do Sul e Paraná. E os alimentos funcionais, que foram o grande destaque de 2008 para a Santa Clara, são a aposta para 2009. Serão investidos R\$ 400 mil apenas em pesquisas para oferecer aos consumidores e clientes produtos inéditos, que agreguem ao seu sabor altos valores nutritivos e benefícios à saúde.

E esta edição do Em Foco vem cheia de dicas para uma vida mais saudável e nutritiva, incluindo a alimentação dos pequenos, geralmente cheios de "critérios" na hora de sentar à mesa. Experimente esta leitura e bom recomeço.



Você com a palavra



Receber o carinho dos leitores do Em Foco é sempre uma grande satisfação.

E para começar bem o ano, receberemos diversas cartinhas, com sugestões e elogios.

Esta edição tem até a criação de uma casinha de embalagens de Leite Longa Vida Santa Clara. Além de uma prova de carinho, as casinhas são uma excelente sugestão para preservar o meio ambiente e fazer a alegria da criançada.

Ariana de Souza - Estrela/RS

Carolina Nicola Matte - Porto Alegre/RS

Cintia Ceni Giarretta - Passo Fundo/RS

Cristiane Sias Gomes - Herval/RS

Edlind Butzke Matos Santiago - Tombó/SC

Gabriela Herrmann Cibeira - Porto Alegre/RS

Graça Freitas dos Santos - Sapiranga/RS

Gabriela Herrmann Cibeira - Porto Alegre/RS

Janaina de Aquino Lima - Santos/SP

Juliana Lang - Ivatuba/PR

Laercio Tavares - Bacacheri/PR

Márcia Budke Popien - Porto Alegre/RS

Maria L. de Oliveira - Montenegro/RS

Ricardo Alves Mendes - Santana de Boa Vista/RS

Saionara da Graça Freitas dos Santos - Sapiranga/RS

Olá! Meu nome é Márcia Beatriz Barbieri, moro em Caxias do Sul - RS. Estou entrando em contato pois quero lhes mostrar uma casinha infantil feita somente de embalagens de leite longa vida. Foram utilizadas por volta de 300 caixinhas, totalizando 98% da marca Santa Clara. Foram cerca de dois meses guardando essas embalagens, desde a minha casa e a casa de minha cunhada que me ajudou. Em tempos de preservação de meio ambiente essa é uma ideia bem construtiva. Eu copiei esta ideia de um casal de amigos meus que também construiu uma casinha idêntica. Fica aí uma ideia bem interessante! Abraços.

Princesa Gabrielle, Natália Vascon e seu casinho



Olá, Márcia! Ficamos muito felizes com a sua iniciativa e é realmente uma ideia superinteressante. Está dada a sua dica a todos os leitores do Em Foco.

Abração.

Expediente: Santa Clara Em Foco - Informativo Trimestral da Cooperativa Santa Clara Ltda.
emfoco@coopsantaclara.com.br
www.coopsantaclara.com.br
Direção: Deplo. de Marketing
Criação e Coordenação Executiva: Núcleo de Propaganda Ltda.
Redação: Kátia Dalcin
Responsabilidade Técnica: Noema Gomes - CONRERP - RS/2526



Seu sucesso na cozinha pode
estar apenas começando



Se você ainda não cansou de ouvir elogios, inscreva as suas
receitas da "Promoção Você é o Chef 2009".

Você pode utilizar muitos ingredientes, mas lembre-se, a
sua criatividade é o principal.

O que você gosta mais de fazer: salgados ou doces?

Para a Santa Clara o melhor de todos os temperos é o carinho
e a emoção que você coloca no que faz.

Categorias: Saladas e Entradas - Sobremesas - Prato Principal - Pães e Bolos

Acesse www.coopsantaclara.com.br/confrariagourmet
e cadastre sua receita ou envie para:

Confraria Gourmet Santa Clara - Promoção Cultural Você é o Chef 2009 - Rua Pedro
Baldasso, 47 / Centro - Carlos Barbosa /RS - CEP 95.185.000

As **três melhores receitas de cada categoria** receberão os seguintes prêmios:

- 1º lugar:** Um Forno Elétrico Sonetto Muller e uma Assadeira com Grelha – *Brasil Tramontina*
- 2º lugar:** Um Top Grill Flat Britânia e um Conjunto de Utensílios Utilitá Tramontina – *5 peças*
- 3º lugar:** Um Conjunto de Talheres Lácqua – *24 peças* e um Conjunto de Facas Century Tramontina – *6 peças*

Revele o seu talento e seja sucesso!



O Puro Sabor da Serra Gaúcha

Tempo não é desculpa

A rotina atarefada do trabalho, estudos, agenda corrida e relógio contra o tempo não são motivos para que a refeição seja prejudicada.

Somos o que comemos. Os alimentos têm influência direta sobre o funcionamento do organismo. A dieta saudável é diferente da dieta para emagrecer a que geralmente recorremos quando chega o verão. Mudar para uma alimentação saudável é também optar por um novo estilo de vida.

Inicie seu dia com um café da manhã. Essa é a principal refeição do dia e sua falta baixa a taxa de glicose do organismo, afetando a concentração e disposição física. Com o passar do tempo, dê qualidade ao seu desjejum. Pule da cama cinco ou dez minutinhos antes, ou deixe algo pronto à noite na geladeira. Uma boa dica para o desjejum é uma fatia de pão integral, uma fatia de queijo minas, um copo de leite e uma fruta ou iogurte com frutas e cereais.

Os pães integrais são ricos em fibras, por isso facilitam o trânsito intestinal e garantem a sensação de saciedade.

Sempre que possível, o almoço seja no mesmo horário. Se algum compromisso impedir, ingira um iogurte com frutas, fibras, sais minerais e vitaminas, ou um sanduíche natural. A falta de tempo para preparar pratos com legumes e verduras pode ser compensada deixando-os higienizados previamente em sacos plásticos na geladeira. Inicie as refeições por um prato de salada e evite o uso de óleos em excesso. O ideal seriam 5 refeições ao dia: desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e



jantar Mas sabemos que o dia-a-dia nos impede de fazer as refeições em casa.

Então, tenha sempre uma barrinha de cereais ou uma fruta para o lanche e utilize as dicas para compor suas refeições. Lembre-se das ervas aromáticas para temperar sua salada. Procure as frutas da estação, pois são mais baratas e frescas.

Alimentos ricos em fibras, como legumes, verduras e frutas, além de darem um colorido ao seu prato, fornecem vitaminas e sais minerais.

Após a salada, opte por uma porção de carboidratos (arroz, feijão, batata...) e uma de proteína, como carnes de gado, frango. Lembre-se de utilizar peixes com mais frequência, pois são ricos em gordura ômega 3, que previne o envelhecimento precoce. Alimentos cozidos e grelhados sempre são uma boa pedida.

Evite alimentos que possam causar desconforto gástrico. Beba muita água filtrada (o ideal é de 1,5 a 2 litros por dia). Se não conseguir beber pura, faça chás (sem açúcar) de folhas de laranjeira ou hortelã e tome geladinho. É um ótimo refresco.

Pequenos lanches entre as refeições ou barrinhas de cereais evitarão a vontade de devorar os alimentos que você encontra pela frente no final do dia. Dê preferência a queijos brancos, como o minas frescal e a ricota.

Seguir uma dieta saudável não significa que você não possa saborear uma macarronada, uma pizza, sorvete ou aquela sobremesa que só você sabe fazer, desde que não seja todo o dia. E lembre-se de fazer ginástica (nadar, correr, caminhar).

Movimente-se! Além da queima de calorias, os exercícios tonificam o corpo e nos propiciam paz de espírito.

Tire um tempo para você. Se cuide. Seu organismo vai agradecer.





Roberta Sudbrack: simplicidade e intensidade que seduzem paladares

A primeira *chef* do Palácio da Alvorada serviu aos mais exigentes chefes de Estado do mundo durante o governo de Fernando Henrique Cardoso. Roberta Sudbrack encanta com pratos que misturam a simplicidade da comida caseira e artesanal à sofisticação dos detalhes e frescor dos alimentos escolhidos pessoalmente e a dedo. Roberta é gaúcha radicada no Rio de Janeiro. Inspirada no sabor da comida de sua avó, encontrou na gastronomia a sua forma de arte e expressão. Hoje comanda seu próprio restaurante na Cidade Maravilhosa e é alvo de críticas elogiosas dos mais importantes formadores de opinião da culinária brasileira. No retorno de suas férias, concedeu uma entrevista exclusiva ao Em Foco. Nessas páginas, os leitores poderão degustar um pouquinho desta história cheia de sabores e aromas.

**Você sempre foi ligada à gastronomia?
Cresceu ao redor das panelas?**

Na verdade minha avó sempre cozinhou muito bem, mas cresci achando que seria veterinária.

A gastronomia simplesmente aconteceu na minha vida. Foi por acaso. Eu estudava veterinária nos EUA, como morava sozinha tinha que cozinhar para mim mesma, tinha que me virar. No primeiro dia em que toquei um ingrediente foi definitivo. Descobri finalmente o que tinha vindo fazer no mundo!

O início de sua carreira ocorreu em Porto Alegre, sua cidade natal?

O início da minha carreira foi em Brasília. O começo mesmo foi com um trailer de cachorro-quente que serviu para financiar os meus estudos em veterinária nos Estados Unidos. Quando voltei dos Estados Unidos, criei o Personal Gourmet, que era um serviço de catering personalizado. Nessa época cozinhei para o então Ministro da Justiça, José Gregori, e acabei conhecendo o presidente da República e a primeira dama e fui parar no Palácio da Alvorada. Quando terminou o mandato do presidente FHC resolvi vir para o Rio. Por que o Rio? Recebi umas três propostas maravilhosas para abrir o meu restaurante em São Paulo, e nenhuma no Rio. Vim para o Rio! Adoro desafios.

"Cozinhar é uma arte". Você concorda com essa frase?

Cozinhar é uma expressão, uma forma de dividir inquietudes e explorar possibilidades. Não há nada mais forte na cultura de um país do que a sua gastronomia, nenhuma expressão cultural é tão significativa quanto a maneira como um povo se alimenta.

Qual foi a pessoa mais difícil de servir? E qual a mais ilustre para você?

A recepção ao presidente da Itália, Carlos Ciampi, talvez tenha sido a que mais exigiu energia de todos e acho que também foi o mais longo de todos os jantares que comandi no Palácio da Alvorada. Foi um menu longo e minucioso, um banquete renascentista, segundo comparou o próprio presidente da Itália.

Conta-se que o Príncipe Charles até levou uma de suas receitas para casa. Isso aconteceu mesmo? Que receita era essa?

Foi um encontro muito simpático e amável, ele me disse que adorava cozinhar e trocamos várias ideias. Antes ele estava muito desconfiado com a cozinha brasileira, não comeu nada enquanto esteve no Brasil e não ser nesse almoço no Palácio da Alvorada. O cerimonial britânico enviou uma série de restrições alimentares, inclusive a exigência de que todas as verduras fossem orgânicas. A receita que ele levou foi a do "Brazilian fish and chips", uma brincadeira que fiz com um prato típico da culinária inglesa de rua!

Como era o dia-a-dia na casa do presidente? Eram servidos banquetes diariamente? E como era a convivência com o presidente Fernando Henrique e a dona Ruth?

Principalmente uma cozinha simples, brasileira e bem executada. No dia-a-dia, a comida era como a de qualquer casa de família, porque apesar de ali ser um palácio, era a residência do presidente e de sua família e isso tinha que ser levado em consideração. Eu e dona Ruth tínhamos um encontro semanal para discutir o cardápio do dia-a-dia. Mas nas cerimônias oficiais eles sempre me deram liberdade total, jamais souberam o que iriam comer antes de se sentar à mesa, e isso foi fantástico para ambas as partes.

Você acredita em diplomacia gastronômica? Os pratos servidos podem ter contribuído na acolhida de autoridades de outros países?

É inegável a relação estratégica que a mesa ocupa, e a História traz vários exemplos. A mesa de banquete continua sendo um campo privilegiado de negociação, pois possibilita fazer uma mostra do que existe de melhor na nossa terra, nossa cultura culinária e na nossa hospitalidade. O meu desafio diário era fazer com que aquelas pessoas tão importantes, repletas de compromissos e problemas a resolver, pudessem, por alguns momentos, se entregar aos prazeres da mesa e se sentirem bem recebidas em nosso país. Vejo isso com uma espécie de diplomacia gastronômica, sim.

Qual o seu prato preferido?

O frango ensopado com polenta preparado pela minha avó.

E o que não come de jeito nenhum?

Comida ruim.

Qual o seu segredo de chef? O que não pode faltar em suas panelas?

Em minhas panelas não pode faltar emoção. O segredo é saber o que se quer sempre.

Vamos recomendar uma visita de nossos leitores de todo o Brasil ao seu restaurante. Qual é o nome e endereço?

A casinha laranja à beira do canal, como costumamos chamá-la, está na Rua Lineu de Paula Machado, 916, no Jardim Botânico.

Em nosso site estão todos os detalhes do nosso funcionamento: www.robertasudbrack.com.br



Confira a entrevista na íntegra no site:
www.coopsantaclara.com.br/confrariagourmet

Santa Clara na Orla Atlântica

No Rio Grande do Sul e Santa Catarina, verão é uma alegria tropical. As pessoas adoram o verão, porque a posição geográfica de ambos os Estados faz com que o inverno, a primavera e o outono sejam longos, enquanto que o verão parece passar muito rápido.

E mais uma vez a Santa Clara se coloca ao lado de seus consumidores no litoral, vivendo com eles essa intensa alegria de muito bronze. Neste verão, os consumidores degustaram nos supermercados o SanBIOS, primeiro queijo do Brasil com micro-organismos probióticos, que ajudam a regular a flora intestinal.

Estar presente no litoral com degustadoras, oferecendo e passando informações sobre os produtos, já é tradição da Santa Clara. Esta é a maneira de atender os clientes sempre, seja nas grandes cidades, no interior ou na praia.



Uma prova de nossas delícias no litoral gaúcho

Agende-se para visitar nossos estandes!

A Santa Clara participa de inúmeras feiras no Rio Grande do Sul durante todo o ano. Em estandes especialmente montados para receber os clientes, são apresentados desde as últimas novidades até os produtos já conhecidos e aprovados pelo público.

Anote na agenda e venha nos visitar:

Expodireta

16 a 20 de março
Não-Me-Toque / RS

ExpoClara

17 a 19 de abril
Carlos Barbosa / RS

Fenasul

27 a 31 de maio
Esteio / RS

Fest Mais

5 e 6 de junho
Panambi / RS

Suinofest

5 a 14 de junho
Encantado / RS

AGAS Pelotas

6 a 7 de maio
Pelotas / RS

Festiqueijo

2 a 26 de julho
Carlos Barbosa / RS

ExpoAGAS Porto Alegre

25 a 27 de agosto
Porto Alegre / RS

ExpoInter

29 de agosto a
7 de setembro / RS





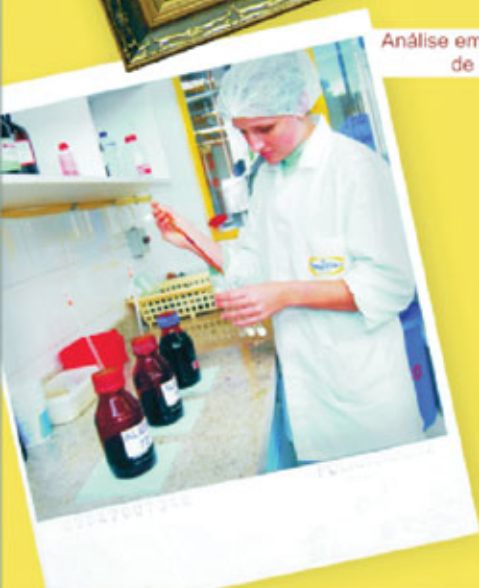
Análise pela experiência

 Nossa História

MUITO ANTES DAS 3 MIL ANÁLISES DIÁRIAS

Com as pesquisas para a estruturação do Memorial Santa Clara estão sendo descobertas inúmeras informações importantes e curiosas. Entrevistando os ex-funcionários Armindo Chies, Adelino Guerra e Octávio Cini, obteve-se o relato de como ocorria a industrialização há cerca de 50 anos. Eles contam que antigamente o trabalho praticamente artesanal de industrialização do leite e do queijo obrigava os profissionais a despertar algumas habilidades extras. Sem a possibilidade de realizar os

testes feitos atualmente, selecionavam a matéria-prima (o leite) pelo seu odor. O cheiro do leite é que determinava o tipo de queijo a ser produzido. Eles recordam que se o leite tinha o cheiro mais ácido, por exemplo, era transformado em um determinado tipo de queijo, e assim por diante. Atualmente são realizadas mais de 3 mil análises todos os dias para apontar a qualidade e características de todo o leite recebido pela Cooperativa. Uma grande mudança, não é?



Análise em laboratórios de alta precisão



De **17 a 19 de ABRIL**,
no Parque de Exposições
da Santa Clara, em
Carlos Barbosa.



Visite nosso site e confira a programação completa:
www.coopsantaclara.com.br/expoclara



**O melhor da produção
leiteira passa por aqui!**

Venha para a VII Expoclara! Você verá toda exuberância do gado leiteiro da Serra Gaúcha na mostra de **terneiras e vacas**, além de **maquinários agrícolas** e até uma **Fazendinha**, com bichinhos típicos de propriedades rurais.

No domingo, não vai faltar **erva boa para o chimarrão**.

gostinho mais atraente para os pequenos e ainda aliam as suas vitaminas às propriedades do leite.

Derivados do leite, como queijos e iogurtes, também concentram altos níveis de cálcio e são mais fáceis de incluir na dieta alimentar. Um iogurte e uma fatia de queijo no sanduíche são alternativas para incluir na merenda escolar ou café da manhã. O cuidado que os pais devem ter é com o consumo excessivo de apenas um desses alimentos. O ideal é ir alternando para que a criança não enjoje do sabor e não consuma quantias muito altas de gordura ou açúcar.

Para os pequenos, usar a criatividade sempre é uma solução. Inventar historinhas que tenham alimentos saudáveis como fonte de força, servir em copos divertidos e até mesmo explicar de onde vem o leite pode ajudar nessa iniciação ao consumo do cálcio. No período de aula, muitas escolas e creches servem leite aos pimpolhos, e ver que os coleguinhos bebem o alimento também é uma forma de incentivo.



Não existe nada melhor do que ver o seu filhote com toda a força

QUANTIDADE DE LEITE PARA CADA IDADE

Em cada fase da vida a criança deve receber uma quantidade específica de leite para atender às suas necessidades biológicas.

Cada 200ml (1 copo) de leite Santa Clara contém 358mg de cálcio.

César Pernet, em *A Alimentação da Criança*, recomenda meio litro para criança em idade pré-escolar (de 2 a 6 anos) e 250ml por dia para as de 6 a 12 anos.



Leite para crescer e ficar fortinho

Dar atenção à alimentação das crianças é uma excelente forma de demonstrar amor. Fornecer cálcio aos pimpolhos é fundamental para que cresçam fortes e saudáveis, sempre dispostos para as atividades do dia-a-dia.

O leite é uma das principais fontes naturais de cálcio e é muito importante que ele esteja na alimentação dos pequenos.

A dificuldade dos pais e educadores é, no entanto, conseguir incluir este rico alimento na rotina da criança.

É sempre importante lembrar que o leite materno é insubstituível, fundamental para o desenvolvimento da criança e sua formação imunológica. Mas após este período, as crianças precisam continuar recebendo o cálcio. Para cada faixa etária, há uma recomendação diária. Os leites integrais ou mesmo os enriquecidos com vitaminas ajudam a melhorar as defesas do organismo e contribuem para a formação óssea das crianças. Além disso, são uma excelente fonte de energia e contêm importante valor de proteínas, que contribuem para a formação de tecidos, especialmente na fase de crescimento.

Uma boa dica é acostumar as crianças a beber leite puro, sem a adição de fontes de cafeína como o café e o chocolate. Essas substâncias dificultam a absorção de todos os nutrientes presentes no leite, empobrecendo a sua capacidade nutricional.

Batidas de frutas como banana, maçã, morango e mamão podem dar um

Uma marca consagrada para acompanhar a sua marca



Queijo Parmesão
Fôrma



Queijo Fontina
Fôrma



Queijo Prato Cobocó
Fôrma



Queijo Prato Lanche
Fôrma



Queijo Gruyère
Fôrma



Queijo Mussarela
Fôrma



Queijo Montanhês
Fôrma



Queijo Prato Lanche
Fatiado 1kg



Temper Cheese Ervas Finas
Balde 3,5kg



Temper Cheese Tradicional
Balde 3,5kg

Todo *chef* tem seus segredos. Certamente colocar à mesa de seus clientes produtos fresquinhos e de qualidade é um consenso. Para esses profissionais que oferecem as mais deliciosas sensações aos paladares, a Santa Clara coloca à disposição uma variada linha de produtos de laticínios. Em embalagens maiores e econômicas, a linha de food service garante a qualidade e sabor dos pratos. Combinando esse toque ao talento dos *chefs*, o sucesso está garantido. Conheça os produtos Santa Clara Food Service:



Doce de Leite
Balde 4,8kg



Doce em Pasta com Leite
Balde 9,8kg



Requeijão Especial
para recheios
Bisnaga 1,8kg Tradicional



Requeijão Especial
para recheios
Bisnaga 1,8kg Cheddar



Requeijão Cremoso
para uso culinário
Bisnaga 1,8kg



Crema de Leite (Nata)
Baldes 3,5 kg e 7 kg



Requeijão Cremoso
Balde 3,5kg



Santa Clara é penta na pesquisa Marcas de Quem Decide

A pesquisa Marcas de Quem Decide indica pela quinta vez consecutiva os queijos da Cooperativa Santa Clara como os preferidos e os mais lembrados pelo público gaúcho.

O estudo, realizado pelo Jornal do Comércio e Qualidata, aponta a Santa Clara como a mais lembrada por 23,5% dos entrevistados e a preferida por 21,3%. O levantamento, feito a partir de 480 entrevistas com empresários, executivos e profissionais liberais, identifica as cinco principais marcas de 100 diferentes setores. A pesquisa, que está em sua 11ª edição, foi apresentada no dia 10 de março, no Centro de Eventos Plaza São Rafael, em Porto Alegre. No período em que completa 97 anos de existência, a Santa Clara comemora, além da preferência e lembrança do público gaúcho, também uma estrutura formada por indústrias de laticínios, frigorífico, fábrica de rações, oito supermercados, oito mercados agropecuários e a cozinha industrial, além de lojas de calçados e farmácia. Atualmente produz 183 itens entre lácteos e embutidos.

Para o diretor administrativo e financeiro, Alexandre Guerra, 2008 foi definido por conquistas e reforço do compromisso com associados e clientes. "O ano foi muito positivo e não só atingimos como ultrapassamos as nossas metas. Trabalhamos na solidez para dar continuidade ao processo de crescimento, buscando a satisfação do nosso associado e cliente", comemora Guerra.

As novidades, com destaque para o SanBIOS, que é o primeiro queijo do país com micro-organismos probióticos (que regulam a flora intestinal), contribuíram para um crescimento de 22,8% no faturamento em 2008 e serão o foco para 2009. O diretor Alexandre Guerra projeta que os investimentos em pesquisa no segmento dos alimentos funcionais devem movimentar aproximadamente R\$ 400 mil.



Santa Clara lança Creme de Leite UHT.

Entre as primeiras novidades para 2009, a Santa Clara apresenta e coloca à disposição dos consumidores do Rio Grande do Sul e Paraná o Creme de Leite UHT em embalagens de 200g. Versátil, o produto pode ser consumido em preparações doces, salgadas, quentes ou frias. O processo UHT pelo qual o creme de leite é industrializado vem do

inglês High Temperature Processing (processamento em alta temperatura), que é a esterilização parcial da matéria-prima pela exposição a temperaturas de aproximadamente 135°C. O processo confere ao produto um prazo de validade maior do que os industrializados por meio de pasteurização.



Embutidos ganham novas embalagens.

Produtos como o Apresuntado, o Bacon e a Mortadela chegam ao mercado do Rio Grande do Sul com embalagens modernizadas e mais atraentes. Uma característica destas embalagens é

justamente a possibilidade de visualizar o produto, com "janelas" de transparência. Tudo para que o consumidor possa observar, ainda no ponto-de-venda, a qualidade dos embutidos Santa Clara.



Nova embalagem para o Prato Lanche Light.

O queijo fatiado Prato Lanche Light ganhou nova embalagem, mais moderna e atraente. Em porções de 150 gramas, chega aos mercados de todo o Brasil. Esse queijo é ideal para o preparo de sanduíches, pizzas, torradas ou pratos da

culinária. Mantendo seu sabor tradicional, a versão light tem 30% menos calorias e 50% menos gorduras, atendendo às necessidades de pessoas que buscam uma vida mais saudável e querem manter a boa forma física.



A Santa Clara absolve os Pecados da Gula



PIZZA ENROLADA

Ingredientes:



Massa:

- 1 xícara de Leite Santa Clara
- 2 ovos
- 3 colheres (sopa) de óleo
- ½ colher (sopa) de açúcar
- 1 colherinha de sal
- 1 envelope de fermento biológico instantâneo
- 500g de farinha de trigo (aproximadamente)

Recheio:

- 2 xícaras de Apresentado Santa Clara picado
- 2 xícaras de Queijo Mussarela Santa Clara ralado grosso
- 1 xícara de Requeijão Culinário Santa Clara
- 1 colherinha de orégano



Modo de Preparar:

Misture o fermento em uma xícara de farinha. Misture os demais ingredientes da massa e junte a farinha aos poucos até o ponto de massa macia, de modelar. Deixe descansar por 45 ou 50 minutos para dobrar de volume e divida em duas partes. Abra com um rolo e distribua o presunto, o queijo, o requeijão e o orégano. Enrole. Coloque em uma assadeira retangular, untada e polvilhada com farinha. Leve ao forno pré-aquecido médio para dourar.



PANQUECAS de Frango com Molho de Requeijão

Ingredientes:



Massa:

- 1 xícara e ½ de Leite Santa Clara
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 pitada de sal
- 3 ovos

Molho: 4 potes de Temper Cheese Tradicional Light

Cobertura: 50g Queijo Pamesão Ralado Santa Clara



Recheio:

- 4 xícaras de carne de frango cozida e picada
- ½ lata de molho de tomate
- 2 ovos cozidos e picados
- 2 colheres (sopa) de tempero verde picado
- 4 colheres (sopa) de azeitonas picadas



Modo de Preparar:

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador por um minuto. Faça as panquecas da forma tradicional e reserve. Para o recheio, misture tudo, recheie as panquecas e enrole. Acomode em refratário untado uma camada de Temper Cheese, as panquecas e outra camada de Temper Cheese. Polvilhe pamesão e leve ao forno para aquecer.

As receitas desta edição são de autoria da Consultora de Gastromarketing **Rosaura Fraga**
www.rosaurafraga.com.br

Delícias nutritivas para a criançada!

Para o volta às aulas o *Em Foco* separou duas deliciosas receitas: um *Bolo de Micro-Ondas*, que pode ser feito até por crianças, e um *Sanduíche Natural*, muito nutritivo e crocante, para levar no lanchinho da Escola...

Bom apetite!

SANDUÍCHE CROCANTE LEGAL!

Ingredientes:

- 2 fatias de pão de sanduíche
- Temper Cheese Santa Clara sabor Provolone a gosto
- 1 folha linda de alface cortada em tirinhas
- 1 colher (de sopa) de castanha de caju picada
- 1 fatia de Apresuntado Santa Clara picadinho
- 2 colheres (de sopa) de SanBIOS Santa Clara bem picadinho

Modo de preparar:

Passa o Temper Cheese sabor Provolone nas fatias de pão e depois coloque o apresuntado, o SanBIOS, a alface e as castanhas de caju e feche com a outra fatia de pão. Coloque dentro de um saquinho plástico e depois acomode um guardanapo. Arrume na merendeira e espere os elogios do seu filhote.

BOLO DE CHOCOLATE NA CANECA

Ingredientes:

- 1 ovo
- 4 colheres (sopa) de Leite Santa Clara
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de Creme de Leite (Nata) Santa Clara
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó de ótima qualidade
- 4 colheres (sopa cheias) de farinha de trigo com fermento (controlar)
- Doce de Leite Santa Clara

Modo de preparar:

Coloque o ovo na caneca grande (300 ml) e bata com o garfo. Junte o açúcar, o chocolate, o Creme de Leite (Nata), o leite e depois coloque a farinha. Depois de bem batido, peça para um adulto levar ao micro-ondas por 3 minutos na potência alta. Sirva quentinho com doce de leite.