



EmFoco

Informativo da Cooperativa Santa Clara

Dezembro 2009 N°16

Impresso Especial

9912211170 - DR/RS
Coop. SANTA CLARA

...CORREIOS...

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



*Responsabilidade Social rende prêmio
Santa Clara atenta às necessidades de seus associados*

*Exclusivo: Xico Gonçalves
Dicas para um fim de ano cheio de estilo*

*Noites felizes e deliciosas
Receitas para arrasar nas ceias*

A receita do sucesso

Um novo ano mais uma vez bate à nossa porta. 2010 chega com promessa de notícias muito boas, de produtos deliciosos em mesas sempre fartas. Pelo menos no que depender da Cooperativa Santa Clara, que encerra 2009 com chave de ouro, já colocando o pé direito no ano novinho em folha.

No finalzinho de novembro foi anunciada uma boa novidade: o prêmio Top de Marketing ADVB/RS na categoria Responsabilidade Social. Esse destaque foi dado por todo o trabalho de valorização e profissionalização dos associados à Cooperativa. Se por um lado esta é nossa obrigação, já que a Santa Clara sempre seguiu à risca os princípios do Cooperativismo, tendo como missão justamente receber a produção, industrializá-la e transformar a matéria-prima em produtos de qualidade, gerando retorno aos seus donos, que são aqueles produtores do início de todo esse processo; por outro lado, a premiação é um indicativo de que somos diferentes e nos destacamos justamente por desempenhar um papel tão importante na vida de mais de 4 mil famílias.

E isso é um sinal de que os 100 anos de história são apenas o início de uma vida longa. Isso porque temos certeza de que quando há respeito aos associados, aliado a uma política séria e transparente e ao compromisso em produzir alimentos de qualidade, o sucesso é consequência.

Por isso, 2010 promete. E a Santa Clara reafirma seu compromisso com os associados, funcionários, clientes e consumidores, desejando um ano cheio de sucesso, reconhecimento e, claro, receitas deliciosas.



A Santa Clara
deseja estar **sempre presente**
nas suas receitas
para um ano melhor.

Viver com sabor
é bom demais.

Feliz 2010!



Para lembrar grandes batalhas e vitórias

O presidente da Cooperativa, Rogerio Bruno Sauthier, é produtor de leite em uma propriedade no interior de Carlos Barbosa. Assim como a grande maioria dos outros produtores, cresceu no meio rural e deu sequência à atividade iniciada pelos seus pais e avós, imigrantes europeus.

Desde 1994, Rogerio Bruno Sauthier representa todos os associados na gestão da Cooperativa e por eles foi eleito.

O presidente, além de sempre dar atenção aos assuntos de interesse da Cooperativa, como investimentos, situações de mercado e estratégias para alavancar o crescimento, tem um carinho especial pela sua história, que, diga-se de passagem, é encantadora, unindo a garra e a luta de pequenos produtores rurais à fé e pequenas derrotas e grandes vitórias ao longo de quase um século. Deste modo, percebendo a importância da preservação desta história, surgiu a ideia de montar o Memorial Santa Clara, que abrigará toda a história através de depoimentos, fotografias, documentos e objetos. Nesta edição, o Em Foco traz uma entrevista com o presidente, que fala um pouquinho mais desta história e do projeto de preservação deste patrimônio.

Em Foco: Qual o sentimento que você, como representante de todos os produtores, tem pela Santa Clara?

Rogerio Sauthier: A Santa Clara é um apoio muito forte aos seus associados, porque traz segurança, estabilidade. Podemos ter certeza de que a Cooperativa está negociando os melhores preços e fazendo o melhor por todos nós, sempre dentro do contexto em que está inserida.

EF: Você acredita que os primeiros produtores da Santa Clara imaginavam que sua Cooperativa tomaria tamanha proporção?

RS: Eu acho pouco provável, já que naquela época não tinham



Rogerio Bruno Sauthier é presidente da Cooperativa Santa Clara há 16 anos

estrutura nem semelhante à que temos hoje. Não tinham estradas, energia elétrica e não tinham como imaginar os avanços da tecnologia. Acredito que pensavam dentro da realidade que viviam. Sonhavam crescer e ser mais fortes. Mas acho que, mesmo com todas as dificuldades que enfrentaram, foram muito inteligentes tendo montado a estrutura inicial. O mais difícil geralmente é começar.

EF: Qual o objetivo da Santa Clara com a organização do Memorial?

RS: O objetivo é tentar perpetuar a história, ter um modo de contar tudo o que ocorreu durante esses 100 anos e o que ainda vai ocorrer. Queremos resgatar a história de trabalho, de esforço,

porque se não for assim, é difícil hoje imaginar as dificuldades, as pequenas e grandes vitórias.

EF: Como está sendo a recepção do público a esta ideia?

RS: Todos estão recebendo muito bem esta ideia, estão colaborando para este projeto. Estamos contando com a ajuda de muita gente nas pesquisas, no recolhimento de materiais, e muitas pessoas entram em contato para conhecer melhor este projeto. Acho que o Memorial é um projeto importantíssimo e tem cativado e entusiasmado muita gente. Além de contar a história da Santa Clara, envolve a história das pessoas, reúne acontecimentos e o contexto do Cooperativismo, político e social.

Estilo, simpatia e talento em três tempos

A proposta para o Em Foco de encerramento de 2009 era buscar um entrevistado que nos sugerisse algo para comemorar a virada com estilo, além de proporcionar um bate-papo gostoso e descontraído.

Assim chegamos a ninguém menos que Xico Gonçalves, que se mostrou ser aquele tipo de pessoa que a gente se encanta depois de poucas palavras.



Xico é nacionalmente conhecido pelos figurinos em novelas globais e por chamar a atenção de homens e mulheres para o modo de vestir-se, e portar-se com elegância.

Muito simpático, descontraído, inteligente e antenado com as tendências, não só de moda, nos deu dicas valiosas. E mais, ainda nos presenteou com a receita de sua especialidade na cozinha, o Risoto de Limão Siciliano com Pimenta Rosa. É de encher a boca d'água.

Em Foco: Xico, está chegando a época de festas de final de ano e nós queremos saber: qual a sua lembrança inesquecível de Natal ou Ano Novo?

Xico Gonçalves: Todos são especiais, mas lembro que quando era bem garoto duvidei da existência do Papai Noel (tinha visto a roupa dele no armário) e tinha certeza de que quem vestiria a fantasia seria um dos meus tios. Quando chegou o Papai Noel na minha casa fiquei muito confiante, porque imaginava ser uma farsa com o meu tio dentro. Só que imediatamente meu tio entrou junto (eles sabiam da minha desconfiança e deram a roupa para um vizinho vestir). Daí, eu levei um susto que quase pirei. Surtei de tal forma que mesmo o Papai Noel indo embora eu não conseguia me acalmar. Mas depois, com os presentes ganhos, consegui relaxar.

EF: Esse período é marcado pela confraternização, reencontros e muito afeto. Mas essa época também tem muita comilança, não é? Tem a festa do trabalho, dos velhos amigos, família... Queremos saber qual a sua relação com a gastronomia. Aprecia bons pratos?

XG: Adoro gastronomia. Fiz até curso de gastronomia no Hotel Ritz, em Paris. Mas não dá para pirar, porque qualquer deslize se deposita na cintura "forever". Eu também não bebo nada alcoólico, nunca bebi. Então não conheço nada de vinhos e bebidas finas. Diariamente as minhas refeições são muito leves, com muita fruta, verdes, sucos e carnes grelhadas, mas adoro pizza, comidas com molho e um monte de gororobas. Mas evito o máximo possível.

EF: Você é do tipo que serve a ceia ou prefere passar o tempo batendo um bom papo?

XG: Eu gosto de cuidar pessoalmente da ceia. Passo o Natal com pouca gente, já que minhas irmãs com as famílias moram atualmente parte em Florianópolis e parte no Céu, já que meus pais já partiram para uma outra jornada e assim fica difícil a gente se reunir fisicamente. Mas não curto aquelas comidas de Natal. Geralmente faço pratos mais elaborados e assados no forno com bacalhau, salmão ou camarões. Com muita salada e frutas. Um Natal mais mediterrâneo. Quando toda a família se reunia eu

bancava o Papai Noel na hora de distribuir os presentes, e as crianças adoravam porque eu pirava com elas e inventava um monte de loucuras do jeito que os baixinhos adoram.

EF: Tem alguma especialidade na cozinha? Qual?

XG: Tenho muitas. Mas muita gente elogia os crepes de aveia recheados de camarão com molho de agrião ou uma massa de conchinhas com molho de bacon, creme de soja cebola e pêssegos em calda. A combinação é punk, mas o resultado é divino. Gosto também dos risotos. Faço muitos, mas o que o pessoal mais curte é o Risoto de Limão Siciliano com Pimenta Rosa [veja a receita abaixo]. É de pirar qualquer mortal. Procuro equilibrar as receitas tradicionais com ingredientes bem saudáveis. Tenho uma parceira de muitos anos na condução das panelas, a Maria Alice, a quem eu ensino tudo o que eu aprendi ou invento e ela simplesmente arrasa.

EF: Nas festas de final de ano, na sua opinião, qual a pior gafe que as pessoas cometem?

XG: Se arrumar demais para estas festas que acontecem em um clima quente e geralmente passadas entre a família ou amigos íntimos. Quanto mais natural, melhor. Mas sempre tem que ter uma produção mais caprichada, sem ser sofisticada, é claro.

EF: Em qualquer ocasião, o que determina a elegância, refinamento de uma pessoa, na sua opinião?

XG: Um conjunto de fatores que vai do tom de voz ao sapato que está usando. Nunca é uma roupa ou joia sozinha. A elegância precisa de um ser altamente civilizado para poder se expressar.

EF: E no modo de vestir: qual o *must have* deste fim de ano? Nos presenteie com uma dica para nossos leitores e leitoras.

XG: Macacões em diversos formatos, inclusive os folgados para as mais volumosas, e os vestidos. Longos ou curtos. Os longos são confortáveis, mas exigem sapato rasteiro, já os curtos precisam de salto alto. Mas lembre-se que o maior presente é o conforto.

Risoto de Limão Siciliano e Pimenta Rosa

20g de manteiga
1 colher (sopa) de azeite
1 cebola picada
1.375ml de caldo de galinha ou legumes – uso o de legumes, acho mais suave
440g de arroz arbóreo ou arroz próprio para risoto
3 colheres (chá) de raspas de casca e meio copo de suco de limão siciliano
50g de parmesão ralado
20g de manteiga (extra)
Sal e pimenta rosa a gosto

Aqueça uma panela grande em fogo médio. Coloque a manteiga, o azeite e a cebola e refogue. Aqueça o caldo e o mantenha em fogo baixo. Junte o arroz e as raspas de limão e o suco à panela com a cebola e refogue por 2 minutos, até que o arroz fique transparente. Vá adicionando 1 xícara de caldo por vez e mexendo sem parar. Volte a adicionar mais caldo quando o anterior tiver sido absorvido. Continue até que o arroz esteja *al dente* (25 a 30 minutos). Desligue o fogo, junte o parmesão, a manteiga e o sal e pimenta salpicada sobre o arroz, mexa e sirva imediatamente. Rendimento: 4 porções



Insípida, incolor, inodora e indispensável

A água é indispensável à vida do homem e a todas as formas conhecidas de vida. Ela é o elemento mais abundante na Terra. O papel da água é único, pois é o principal componente do organismo, e está presente em todos os processos fisiológicos e biológicos do corpo humano.

Enriete Maria Dall'Onder dos Santos
Nutricionista - Graduada pela
Universidade do Vale do Rio dos Sinos.
Atua na Cooperativa Santa Clara
desde 1987



A água constitui cerca de 70% do corpo, ajuda a amolecer e dissolver os alimentos ingeridos, facilitando a digestão, absorção através dos capilares para o sangue; o plasma sanguíneo transporta oxigênio e nutrientes para as células e a eliminação se dá pelo suor, urina e respiração. A perda de água através do ar expirado dos pulmões pode ser considerável num clima seco ainda que o indivíduo não produza suor visível. A água é também componente de fezes.

A quantidade que deve ser ingerida diariamente depende de fatores estabelecidos durante sua vida, entre eles idade, sexo, massa muscular, aumento ou perda de peso, gravidez, lactação, constituição física, umidade do ar, etc. Um adulto deve ingerir em média de 1,5 a 2 litros de água por dia, que devem ser consumidos 30 minutos antes ou 1 hora após as refeições, para não perder nutrientes na digestão. Também é importante não nos habituarmos a beber somente quando sentimos sede.

A desidratação ocorre quando a eliminação de água é maior do que a ingesta e inicialmente o sinal mais precoce de depleção é a sede.

Os centros nervosos localizados no cérebro são estimulados quando o corpo necessita de mais

água, e um dos reflexos é beber água sempre que sentimos a mucosa da boca seca.

A água permite movimentos, lubrifica as articulações, tonifica músculos, hidrata o corpo e regula a temperatura interna, sendo o principal constituinte do líquido amniótico na gestação. Elimina toxinas através dos rins que filtram o sangue e neles se forma a urina que vai para a bexiga para ser eliminada, e ainda molda o bolo fecal, ajuda a fortalecer as defesas naturais e auxilia na prevenção e formação de pedras nos rins.

A maioria dos alimentos sólidos contém entre 65% e 90% de água, sendo responsáveis pela ingestão de água.

A água para consumo humano deve ser inodora, insípida e transparente, e embora distribuída pela rede pública e severamente controlada nos reservatórios, é conveniente ferver e filtrar a água antes de ingeri-la.

Iniciamos o dia com um delicioso banho, lavamos as mãos antes das refeições, escovamos os dentes e

higienizamos os alimentos, cozinhamos, preparamos, lavamos, limpamos a casa e com a chegada do verão ficamos felizes por poder desfrutar de um gostoso banho de mar, piscina e água, muita água.

A água é o elemento essencial à vida, mas se encontra ameaçada pela poluição, contaminações e alterações climáticas que o ser humano tem provocado. Cabe a cada um de nós fazer sua parte, não desperdiçar. Feche a torneira enquanto escova os dentes, não deixe a torneira escorrendo enquanto ensaboia a louça, selecione adequadamente o lixo, não jogue na rua. Seu pequeno gesto representa muito para a natureza, a água do planeta e, claro, determina a nossa sobrevivência.

Valorização do associado rende Prêmio Top de Marketing

Com o case "Fidelização e Profissionalização dos Associados", a Cooperativa Santa Clara recebeu o prêmio na categoria Responsabilidade Social.

Prestes a completar um século de história, a Cooperativa Santa Clara comemora sua fórmula de sucesso: a valorização, fidelização e profissionalização dos associados. Este esforço rendeu à Santa Clara seu segundo prêmio Top de Marketing da ADVB/RS.

A solenidade de premiação aconteceu na noite de 26 de novembro, no Teatro do Bourbon Country, em Porto Alegre - RS.

A Cooperativa criou uma série de benefícios e programas para satisfazer os produtores associados e possibilitar que os seus sucessores acreditem e invistam na atividade. Para tanto, um Departamento é focado exclusivamente no atendimento e relacionamento com o associado: trata-se do DPL (Departamento de Política Leiteira). Outra ação que rende bons frutos é a política de pagamento do leite pela qualidade, que é uma forma de incentivar os produtores a buscar novas tecnologias de manejo e a profissiona-

lização, além de ser uma forma clara e justa de estabelecer os preços.

Outras iniciativas que se destacam são: o programa de melhoramento genético, o investimento em inseminação artificial, o acasalamento programado, o registro genealógico de animais, a classificação linear dos animais, o controle leiteiro e eventos de aproximação da Cooperativa com seu associado, como, por exemplo, o Encontro de Mulheres com Atividade no Leite.

Em sua 27ª edição, o Top de Marketing ADVB registrou recorde no número de inscritos, chegando a um aumento de 25% em relação ao ano passado. Entre critérios como estratégias adotadas e resultados obtidos, foram analisados também os itens criatividade e inovação. A honraria é a maior premiação de marketing do Rio Grande do Sul.



Rogério Bruno Sauthier recebe o prêmio do presidente da ADVB/RS, Claudio Goldshtein



Até a nossa Vaquinha foi destaque

Este ano foi prodigioso para a Santa Clara também em matéria de premiação. Até nossa "vaquinha-propaganda" andou toda faceira entre marcas como Coca-Cola (Clothing), Batavo e Converse, no *short list* das melhores peças de merchandising no Salão Anual de Propaganda da ARP (Associação Riograndense de Propaganda).

O júri avaliou a beleza e a solução de praticidade dada à peça – facilidade de desmontagem para o transporte. Os leitores podem conferir na foto a vaquinha, símbolo da Santa Clara, bem comportada como porta-guardanapo, que além da função específica em eventos também divulga nossa marca no ponto de venda.

Concurso Você é o Chef anuncia vencedores



Chefs que prepararam as receitas e equipe que avaliou os pratos

Os 12 vencedores do Concurso Você é o Chef da Confraria Gourmet Santa Clara foram escolhidos no dia 9 de novembro, em um julgamento realizado na Escola de Gastronomia, Cultura e Enologia das regiões da Itália UCS-ICIF, em Flores da Cunha/RS. A Cooperativa Santa Clara recebeu 786 receitas enviadas por consumidores de todo o Brasil para esta que é a terceira edição do concurso Você é o Chef.

A promoção incentiva os consumidores a enviarem receitas criativas com a utilização de produtos da Santa Clara. A pré-seleção dos pratos foi feita por profissionais da Escola de Gastronomia e o julgamento final foi feito pelo *Chef* Luiz Pequeno, a supervisora de Marketing da Santa Clara, Aderlaine Shwarzbach Cichelero, a nutricionista e gerente das Cozinhas Industriais Santa Clara, Enriete Dall'Onder do Santos, o *Chef* Rodrigo Werner de Oliveira, a jornalista de gastronomia do jornal Pioneiro, de Caxias do Sul - RS, Louise Pierosan, e o representante da Agência Núcleo de Propaganda, Adalberto Santos, supervisionados pelo *Chef* Mauro Cingolani.

O concurso foi dividido em quatro categorias: Entradas e Saladas, Prato Principal, Pães e Bolos e Sobremesas. Nesta edição, o Em Foco traz um livrinho com as 12 receitas eleitas pelo júri. Os vencedores são:

Categoria Entradas e Saladas:	Categoria Prato Principal:	Categoria Pães e Bolos:	Categoria Sobremesas:
1º lugar: Guacamole com Toque Brasileiro, de Grasiéle Vilvert, de Florianópolis/SC	1º lugar: Fraldinha ao Forno, Maria Christina Cruz, de São Paulo/SP	1º lugar: Pão Guirlanda de Natal, Andréia Corvello Gouvêa, Gravatai/RS	1º lugar: Torta Cremosa de Amoras, de Cecília Eller Rodrigues, Costa Rica/MS
2º lugar: Sufilé de Queijo com Tomate, de Olena Wolk, de Canoas/RS	2º lugar: Torta de Bacalhau com Escarola, de Lídia Bowkunowicz, de São Bernardo do Campo/SP	2º lugar: Bolo de Gengibre e Especiarias com Cenoura à Santa Clara, Rita Martins, Curitiba/PR	2º lugar: Pecatto di Mele, de Fabiano Zan, de Carlos Barbosa/RS
3º lugar: Torta Vegetariana à moda Santa Clara, de Marcio José de Oliveira, de São José dos Pinhais/PR	3º lugar: Bobó de Camarão Especial à Moda Santa Clara, Rita Luciana Greiner, de Curitiba/PR	3º lugar: Pão Marroquino, Desirée Soares Britto, de São José dos Pinhais/PR	3º lugar: Cheese Cake, Maria Luiza Bonilha Bruno, de São Paulo/SP

Novidade: defumados em embalagens termoformadas

Novos produtos em novo sistema de embalagens. Isso mesmo, a Santa Clara encerra 2009 com uma grande novidade na linha de defumados do Frigorífico, colocando no mercado o Bacon Defumado em Pedacos, Bacon em Cubos (com peso líquido de 200g), Costela e a Linguica Mista Defumada.

As embalagens termoformadas permitem a melhor visualização do produto no ponto de venda, mostrando modernas tendências e tecnologias de que a empresa dispõe atualmente.

Confira os produtos que já estão nos pontos de venda do Rio Grande do Sul.



Copa ganha nova embalagem

A Copa Fatiada da Linha Mondezza recebe nova embalagem, seguindo a tendência de embalagens que permitem a visualização do produto, além do visual mais moderno.

A copa é elaborada com a sobrepelta do suíno, sendo preparada com temperos próprios, defumada e maturada por um período de 40 dias.

Durante o tempo de maturação, o produto adquire um sabor requintado e um paladar exclusivo das Copas Santa Clara.



Menos sódio para as dietas mais exigentes

O verão chega com uma novidade especial para aquelas pessoas que optam por uma dieta alimentar com redução de sódio: o novo Queijo Minas Frescal. Mantendo o sabor suave e delicado do queijo minas, esta versão pode ser usada em lanches, saladas, aperitivos, combinada a frutas e até em pratos elaborados da culinária.

A grande diferença deste produto se comparado ao tradicional é a redução de 85% no teor de sódio, pois não é adicionado sal em sua formulação, justamente para atender às necessidades de todos os consumidores.



Roupas novas para o rei dinamarquês



De origem dinamarquesa, o Queijo Samsøe Santa Clara é sucesso garantido na mesa de consumidores de todo o Brasil. A novidade é sua embalagem, mais moderna, em rótulo com detalhes em dourado, que deixam o visual à altura do sabor.

Outra novidade é a versão fracionada, em meia fôrma, ideal para famílias pequenas ou consumidores *single*, que preferem embalagens reduzidas. Esta versão foi lançada para atender a este mercado em grande expansão.



O Samsøe é um queijo semiduro, com massa prensada e maturada por, pelo menos, 21 dias. É indicado para aperitivos em tábua de frios e no acompanhamento de refeições. Pode ser consumido em todas as ocasiões e harmonizado com vinhos tintos secos médios como Merlot, Cabernet Franc e brancos secos.

Este espaço é para você colocar seus dados. 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: (____) _____



Santa Clara lança Leite em Pó

Em dezembro, o consumidor dos leites da Cooperativa Santa Clara ganha uma nova opção. A marca começa a industrializar leite em pó integral com embalagem de 360g e leva a novidade para os mercados de todo o país.

O leite em pó é obtido a partir da concentração e secagem do leite, através de concentradores tubulares e secagem final em spray dryer. Esse processo garante a qualidade microbiológica e sensorial. O produto é prático, devido à facilidade do manuseio, e não necessita de refrigeração, além de contar com validade de um ano, mantendo todas as características do produto inicial.



Caro(a) leitor(a), este espaço é para você colocar suas considerações sobre nosso informativo.

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

Carne Suína para começar bem 2010

Supersticiosos garantem: carne suína no Réveillon é garantia de prosperidade. Se traz sorte, não podemos afirmar, mas que faz bem à saúde, bom, disso a gente entende.

A carne suína é rica em vitaminas B1, B6 e B12, ferro, fósforo, potássio, cálcio e zinco, além de ter baixo teor de sódio. Assim fica fácil começar o ano esbanjando saúde e bem-estar com muito sabor. O Em Foco traz uma sugestão de receita que cai muito bem para esta e muitas outras festas que estão por vir.

Maiale in agro-dolce

Ingredientes:

- 600g de Carne Suína Santa Clara
- 50g de azeite extravirgem
- 100g de Manteiga Santa Clara
- 70g de ameixas secas
- 15g de chocolate
- 15g de açúcar
- 80g de cebola
- 15g de pinoli
- 300ml de vinho tinto
- 20g de laranja cristalizada
- Sal (quanto necessário)
- Pão caseiro tostado



Para as guarnições:

- 200g de maçãs descascadas e sem sementes
- 200g de brócolis
- 200g de couve-flor

Modo de Preparar: Deixar a carne de molho numa marinada de vinho tinto, bem fria, por pelo menos uma noite. Retirá-la da marinada, secá-la e dourá-la no azeite, deixando cozinhar em fogo lento. Amolecer as ameixas em água morna. Picar a cebola e refogá-la na manteiga, usando uma panela larga. Quando a cebola estiver bem dourada, adicionar o chocolate picado, a laranja cristalizada em filetes, o açúcar, as ameixas picadas em cubinhos e os pinoli tostados. Tão logo o chocolate estiver derretido, colocar a carne na panela e deixar cozinhar mais um pouco. Adicionar o vinho tinto e continuar o cozimento em fogo baixo. Quando estiver cozido, acertar o sal, dispor a carne nos pratos e servir com pão tostado, um purê feito com as maçãs refogadas na manteiga e os brócolis e a couve-flor salteados também na manteiga.

Ceias com sabor italiano

As festas estão chegando e é nesse período que nos reunimos com a família e os amigos para confraternizar, comemorar as conquistas do ano que termina, buscando boas vibrações para iniciar um novo ano. Então, o Em Foco traz algumas sugestões diferentes para as ceias e comemorações. São pratos sofisticados de origem italiana, mais fáceis de fazer. E lembre-se que a apresentação dos pratos também é fundamental. Decore a mesa com flores, velas, uma bela toalha ou enfeites com motivos que remetam à data. Ótimo apetite e uma festa maravilhosa!

Dolce di pane

Ingredientes:

1kg de farinha de trigo especial
100g de açúcar
20g de sal
80g de fermento biológico fresco
200g de Manteiga Santa Clara
200g de ovos
200g de Leite Santa Clara



Modo de preparar: Misturar o fermento, o açúcar, $\frac{1}{4}$ da farinha e metade do leite até desmanchar bem o fermento. Acrescentar a farinha restante. Acrescentar o restante do leite e os ovos aos poucos. Unir o sal. Por último, acrescentar a manteiga derretida, mas fria. Deixar fermentar em local seco e aquecido. Abrir a massa com um rolo, espalhar o recheio escolhido sobre a massa e enrolar. Cortar a massa em pedaços de aproximadamente 5cm e acomodar em uma fôrma com o corte para cima, deixando espaço entre cada pedaço de massa para crescer. Assar em forno a 200°C por aproximadamente 40 minutos. Para o recheio, usar creme de confeiteiro, ganache, geleias, chocolate picado, frutas secas, passas ou outro recheio a gosto.



La Valpellinentze

Ingredientes:

Para a fonduta:

- 300g de caldo vegetal
- 200g de Queijo Fontina Santa Clara
- 100g de Leite Santa Clara
- 2 gemas de ovo
- 1 dente de alho



Para os rolinhos:

- 150g de carne de vitela
- 100g de pão preto
- 100g de Manteiga Santa Clara
- 80g de Linguíça Fresca de Carne Suína Santa Clara
- 30g de Manteiga Santa Clara clarificada
- 30g de pão amanhecido
- 20g de vinho branco
- 10g de cebola branca
- 6 folhas selecionadas de repolho
- 1 gema de ovo
- Leite Santa Clara (a quantidade necessária)
- noz moscada (a quantidade necessária)



Modo de preparar: Esfregar o fundo de uma tigela com o alho, cortar o Fontina em cubinhos, colocá-lo na tigela e deixá-lo de molho no leite por pelo menos duas horas. Colocar numa panela o Fontina, o leite e derreter o queijo (em banho-maria ou em fogo direto, mas sempre baixíssimo). Adicionar as gemas, uma por vez, cuidando para que não grudem no fundo da panela e que os ovos se incorporem perfeitamente. Deixar cozinhar até alcançar consistência. Quando estiver no ponto, adicionar a fonduta ao caldo vegetal, obtendo um creme não muito denso e bastante leve. Numa frigideira, saltear na manteiga a carne de vitela cortada em pedacinhos com a cebola picada e a linguiça fresca. Molhar com o vinho branco e em seguida picar tudo. Adicionar ao composto o pão amanhecido molhado no leite e espremido e trabalhar o composto com a gema de ovo até obter uma massa homogênea com a qual se formarão 20 bolinhas do tamanho de uma avelã. Branquear as folhas de repolho jogando-as em água fervente, até que fique esbranquiçado. Depois, enxugá-las e envolver as bolinhas com estas folhas. Reservar em lugar aquecido. Fritar croutons de pão preto em pouca manteiga clarificada. Para a apresentação, derramar num prato fundo o creme de fonduta, dispor cinco rolinhos no centro do prato, deixando espaço no centro para os croutons, que devem ser servidos bem quentes e crocantes.

Receitas Clara Show: Chef Mauro Cingolani



Top de Marketing

Responsabilidade Social

Cooperativa Santa Clara

Fidelização e Profissionalização dos Associados

Compartilhar.

Essa palavra tem um grande significado para a Santa Clara. Compartilhamos diariamente os mais saborosos momentos em milhares de lares. Também compartilhamos com os nossos associados, investindo em suas propriedades e valorizando a atividade de mais de 4 mil famílias, o que resulta em benefícios que incentivam o trabalho no campo. E agora, queremos compartilhar esse prêmio com todos os que fazem parte desta conquista.



O Puro Sabor da Serra

www.coopsantaclara.com.br