

Leite B e Leite Light:

Descubra o mais indicado para você



Martha Medeiros

Talento sem rótulos

Escolhas para o bem-estar

Conheça os alimentos que auxiliam no desempenho do corpo e da mente

Escolha o que faz bem

As escolhas que fazemos na vida determinam os caminhos que percorremos. Da mesma forma, nossas escolhas alimentares influenciam naquilo que somos, em nossa saúde, nosso humor e disposição. É por isso que uma alimentação saudável é fundamental para encararmos a vida com positividade e prazer.

Mas, para fazermos as escolhas certas, é preciso conhecer bem os alimentos e seus benefícios. Esta edição do Em Foco dá uma ajudinha para você entender um pouco mais sobre os leites pasteurizados, sendo uma ótima fonte de nutrientes e sabor. Versáteis, eles também podem ser utilizados em receitas deliciosas, como as que sugerimos nas páginas mais adiante.

Ainda falando de escolhas, que tal conhecer as opções de alimentos que auxiliam no bom desempenho do cérebro? Você vai se surpreender com a riqueza de nutrientes que existe na sua geladeira, é só saber selecionar.

Realizar tudo com paixão também é uma forma de manter a saúde. Nesta edição, trazemos uma entrevista com alguém que é exemplo de intensidade e paixão pelo seu trabalho, a escritora Martha Medeiros. Ela nos fala sobre sua forma de ver a vida, de encarar o trabalho e sobre novos projetos.

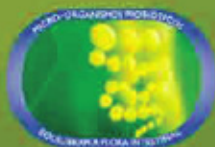
Boa leitura!

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: Daniela Bittencourt - MTB 15.187

**SIGA A SANTA CLARA NO TWITTER:
www.twitter/coopstaclara**

Queijo Minas ou Bebida Láctea?
 Escolha uma vida mais leve.

SanBIOS contém micro-organismos probióticos que ajudam a regular o funcionamento do intestino. É a escolha perfeita para quem quer muito sabor aliado à qualidade de vida.



O Puro Sabor da Serra



Leite: para todas as necessidades

O leite é alimento fundamental para uma dieta saudável. Versátil, ele aparece em diversas versões nas gôndolas dos supermercados, cada tipo com suas características e propriedades, suprimindo as necessidades de consumidores de todos os perfis. Conheça um pouco mais sobre os leites Tipo B e Light Form, e descubra qual deles é mais indicado para você.

Propriedades Nutricionais dos Leites Pasteurizados: Tipo B X Light - Santa Clara

Nutricionista Renata Boscaini David

(Consultora IPGS) IPGS | Instituto de Pesquisas, Ensino e Gestão em Saúde

O leite é considerado um dos alimentos mais completos, possuindo elevado valor biológico na alimentação humana, particularmente nos primeiros estágios de vida, quando se constitui em alimento exclusivo¹. O leite é uma combinação de diversos elementos sólidos em água. Os elementos sólidos representam aproximadamente 12 a 13% do leite, e a água, aproximadamente 87%. Os principais elementos sólidos do leite são lipídios (gordura), carboidratos, proteínas, sais minerais e vitaminas. Esses elementos, suas distribuições e interações são determinantes para a estrutura, propriedades funcionais e aptidão do leite para processamento. A caseína (proteína, forma coágulos no leite quando ácido) e os glóbulos de gordura presentes são responsáveis pela maior parte das características físicas (estrutura e cor) encontradas nos produtos lácteos².

Sobre o processo de pasteurização dos leites pode-se destacar a vantagem de que todo micro-organismo causador de doença é destruído e ainda bactérias benéficas sobrevivem ilesas ao aquecimento a apenas 72°C por 15 segundos. O leite é resfriado em seguida, ficando com prazo de validade de 5 dias. Lembrando que no leite pasteurizado, por possuir essa menor data de validade, recomenda-se a compra do produto quase diariamente, além da importância de mantê-lo refrigerado em tempo integral.

Em relação aos tipos de leite B e Light, especificamente da marca Santa Clara, podem-se destacar as seguintes características:

Leite Tipo B:

Este alimento é integral, ou seja, possui quantidades maiores de gordura em sua composição em relação aos demais tipos, neste caso apresenta 7g de gordura total, sendo 4,5g de gordura saturada e 0,2g de gordura trans em 1 copo de 200ml, além de 120kcal³. É indicado para crianças entre 1 e 3 anos de idades. Isto se deve ao fato de o leite ser a melhor fonte de cálcio, elemento essencial para a formação dos ossos e dentes.

Além disso, a gordura encontrada no leite integral é boa fonte de vitaminas A (importante para o crescimento e desenvolvimento da criança, melhora a

Destacando os benefícios do leite para a saúde, dos quais o mais importante é o fato de o leite ser fonte de cálcio, mineral fundamental para boa formação dos ossos. A quantidade necessária ao dia desse 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 65 anos, 1.500 miligramas⁵. Além do cálcio, o leite também possui vitaminas, proteínas, potássio, aminoácidos e fósforo. Por isso, Setores da Saúde e da Agricultura dos EUA divulgaram um guia de dieta para americanos, que coloca o leite como prioridade na alimentação humana. Segundo a publicação, o consumo recomendado é de três porções diárias de leite com baixo teor de gordura ou outros produtos lácteos, cuja porção depende do alimento. Uma dieta balanceada com alimentos ricos e nutritivos como o leite fornece nutrientes necessários para uma vida saudável.



resistência a doenças infecciosas) e vitamina D (regula absorção do cálcio)⁴.

Leite Light Form

Denominado semidesnatado, pois possui menor quantidade de gorduras em relação ao integral, nesse tipo de leite em específico há redução de 50% de gorduras, 25% menos calorias e baixo colesterol, com 3g de gordura total, sendo 2g saturada e zero de gordura trans. Cada 200 ml também apresenta 315mg de cálcio e 80 kcal³. Devido a essas propriedades, o Leite Light é recomendado para pessoas em programa de emagrecimento, bem como, em tratamentos que necessitem de restrição de gorduras na dieta, no caso de colesterol alto e doenças do coração.



Referências

1. Oliveira CAF. Qualidade do leite no processamento de derivados. In: GERMANO, M. I. S.; GERMANO, P. M. L. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 2003. Cap. 5, p.91-102.
2. Brito MA et al. Composição do leite. Disponível em: http://www.agencia.cnpia.embrapa.br/Agencia8/AG01/arvore/AG01_128_21720039243.html. Acesso em: 16 ago. 2011.
3. Informações retiradas de: www.coopsantaclara.com.br.
4. Salgado JM. Capacidade intelectual da criança e a boa alimentação, 2008.
5. Brasil. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Ministério da Saúde, 2005.



Fortaleça sua Memória

O acúmulo de atividades diárias é inerente à modernidade. Trabalho, casa, família e estudos são algumas das responsabilidades que se somam e exigem dedicação intensa. Na ansiedade de desempenhar da melhor forma todas as funções, muitas vezes esquecemos de cuidar de um instrumento fundamental para o sucesso: nosso cérebro.

Progressivamente, o corpo vai dando os sinais de cansaço: falta de concentração, estresse, perda de agilidade no raciocínio e problemas de memória. A causa pode ser a sobrecarga do cérebro, por excesso de atividades e responsabilidades. Porém, medidas fáceis - como incluir na rotina a dupla sempre recomendada alimentação saudável e exercícios físicos - são eficazes para manter e melhorar o desempenho do cérebro e, conseqüentemente, a saúde da mente e do corpo. Embora não

existam alimentos que, comprovadamente, potencializem a memória, muitos deles auxiliam no bom funcionamento da atividade cerebral, e a maioria pode ser consumida de forma prática ou até *in natura*. É o caso dos alimentos que contêm fisetina, por exemplo. Morango, maçã, kiwi, uva, tomate e cebola são fontes dessa substância, que estimula a formação de conexões neuronais novas e mais fortes, processo importante para a memorização.



Outras substâncias que facilitam a comunicação entre os neurônios, regulando a transmissão de dados, são as vitaminas do complexo B, especialmente a B12, encontrada no leite e seus derivados. Já a vitamina B1, presente em grãos, verduras e cereais, garante a absorção da glicose, fonte a partir da qual o cérebro obtém energia. Por isso, invista em alimentos que contenham vitaminas do complexo B, como grãos integrais, nozes, sementes, germe de trigo, soja, feijão, leite e derivados, aves e peixes. Esse último item, inclusive, é rico em ômega-3, um ácido graxo muito presente em peixes de água fria, como salmão, sardinha, anchova e atum, e que também protege os neurônios. O ideal é que sua ingestão seja combinada com a ingestão de fontes de antioxidantes, como cenoura, rúcula, beterraba e soja, que facilitam a absorção do ômega-3.

Para complementar a dieta, estudos feitos por neurologistas atestam que o ovo também contém substância importante para a manutenção do cérebro. A colina, molécula fartamente encontrada na gema do ovo, tem papel fundamental na composição da membrana que reveste novas células cerebrais, além de ser matéria-prima do neurotransmissor acetilcolina, responsável pelo registro de dados no hipocampo.

Além da alimentação saudável, outros hábitos também podem contribuir para o funcionamento cerebral:

Evite os vilões.

Alimentos com alto índice glicêmico (massas e cereais refinados) e gorduras saturadas ou trans são prejudiciais para a saúde como um todo, inclusive para o cérebro. Já o álcool pode causar déficit temporário de memória e aprendizado, e a longo prazo também pode prejudicar a formação de novas células cerebrais.

Pratique exercícios.

Eles aumentam o fluxo sanguíneo para o cérebro, levando até ele oxigênio e nutrientes essenciais à sua atividade.

Controle o estresse.

A longo prazo, a exposição ao cortisol, hormônio liberado nas situações de tensão, prejudica as áreas do cérebro relacionadas à memória e ao aprendizado. Por isso, invista também em atividades prazerosas e relaxantes.

Aprenda.

Aprender e desenvolver novas habilidades estimula o cérebro. Ler, praticar jogos de memorização e resolver problemas de lógica também ajuda a exercitá-lo.



Sem rótulos, sem receita

Martha Medeiros é nome forte na literatura brasileira atual. Sensível, ela transita pela poesia, pela ficção e pelas crônicas com talento e naturalidade, e já até se aventurou na literatura infantil. Além de escrever títulos de sucesso, como *Montanha-Russa*; *Doidas e Santas*; *Fora de Mim*; *Divã* e o mais recente *Feliz por Nada*, ainda assina colunas nos jornais *Zero Hora*, de Porto Alegre-RS, e *O Globo*, do Rio de Janeiro-RJ. Mas, mais justo do que rotular o trabalho dessa escritora de acordo com gênero ou linguagem é dizer que Martha transita pelas palavras, simplesmente. Sem rótulos, sem receitas.



Em Foco - Você conquistou um espaço de destaque na literatura brasileira. Seus leitores têm uma identificação pessoal com tudo o que você escreve. Imaginamos que esse reconhecimento seja satisfatório, mas não gera uma tensão? Você se sente responsável pela repercussão do seu trabalho?

Martha Medeiros - Costumo ser desestressada em relação à repercussão do meu trabalho, pois não me levo tão a sério assim. Fico na torcida para que os leitores tenham consciência de que não sou dona da verdade e de que, quando escrevo, estou procurando respostas para mim mesma, antes de tudo. Fico um pouco desconfortável quando alguém me coloca num patamar meio irreal, como se eu fosse a pessoa mais bem resolvida do mundo, logo eu que vivo em estado de dúvida. Minha responsabilidade é a de escrever um texto que seja legível e que se comunique com o leitor, é compartilhar minhas opiniões e sentimentos. Nada além disso.

EF- Oito anos após o lançamento de *Divã*, a obra ainda repercutiu com sucesso. Além da literatura, conquistou fãs com as adaptações para o teatro, o cinema e, mais recentemente, para a televisão. Essa consolidação em diferentes plataformas foi uma surpresa?

MM - Foi surpresa, sim. *Divã* foi meu primeiro livro de ficção. Um projeto experimental mesmo, mas com a responsabilidade de ter sido lançado por uma grande editora do centro do país. Imaginei, claro, que os leitores das minhas crônicas iriam curtir aquele monólogo feminino sobre a entrada na meia-idade e os questionamentos que advêm dessa etapa da vida, mas nem em sonhos supus que a obra teria tantos desdobramentos e que o personagem ganharia tamanha projeção. Devo muito à talentosa Lília Cabral, que abraçou a Mercedes com entrega total.

EF - Sua trajetória profissional foi galgada principalmente na produção de poesias e crônicas, mas faz alguns anos que você escreve romances, com igual sucesso. Existe diferença entre os estímulos que levam a escrever para uma ou outra linguagem?

MM - A minha poesia tem andado em marcha lenta, faz tempo que não escrevo versos, às vezes acho que perdi a mão, mas pretendo retomar, pois gosto dela, tem um frescor que me agrada. As crônicas são a parte mais racional do meu trabalho, são textos escritos com prazo de entrega, exigem responsabilidade máxima, disciplina e são onde mais me exponho, pessoalmente. Ficção é outra coisa. Fico empolgada ao criar uma história, invadir sentimentos desconhecidos, e mesmo que eu utilize muito do meu arsenal particular para dar voz aos personagens, ainda assim me sinto protegida e mais à vontade para dar vazão a situações que não exigem a sensatez que o jornal comumente exige.

EF - Você acha que os leitores brasileiros consomem mais romance do que poesia? São públicos diferentes?

MM - A poesia ainda é considerada a prima esnobe e chata da literatura. Não deveria ser assim, mas é. Hoje em dia as pessoas estão muito ligadas em custo-benefício, compram um livro e querem algo em troca: entretenimento, compreensão, conhecimento. A poesia parece não entregar nada disso, é mais abstrata. Há que se ter um certo refinamento intelectual para mergulhar no mundo poético. Sem falar em outro complicador: é muito difícil estabelecer o que é e o que não é poesia. Qualquer meia dúzia de versos sem pé nem cabeça passa por poesia, e isso desestimula o leitor. Quem quiser conhecer poesia boa de verdade, recomendo Ferreira Gullar e Adélia Prado, pra citar dois grandes poetas brasileiros vivos.

EF - Como foi sua experiência na literatura infantil, com “Esquisita como eu”? Você tem a intenção de escrever outras obras para esse público?

MM - Foi uma experiência ocasional. Na época minha filha menor tinha 7 ou 8 anos e durante uma conversa que tivemos surgiu a ideia de escrever um longo poema para crianças. Como uma ilustradora já havia acenado com a vontade de fazer um trabalho em dupla comigo, entrei em contato com ela e o livro saiu. Mas o mundo infantil não é o que mais me cativa, acho o universo adulto bem mais rico e empolgante. Talvez volte a escrever algo para crianças, um dia, mas com o mesmo descomprometimento. Não pretendo me estabelecer nesse gênero, apenas me aventurar de vez em quando.

EF - O que você lê para relaxar, por lazer?

MM - Tanta coisa... Autores diversos. Recebo muitos livros de cortesia, mais de dez por semana. A maioria eu cedo para bibliotecas públicas, pois não tenho como dar conta. Teria que pegar uma prisão perpétua para ler tudo o que guardo em casa, e ainda tenho o hábito de comprar muita coisa. Leitura é meu vício. Leio pouco poesia e crônicas, curiosamente os dois gêneros pelos quais sou mais conhecida. Adoro romances. Philip Roth, Paul Auster e Ian McEwan são meus autores favoritos.

EF - Em que projetos você está trabalhando agora, tem data para um próximo lançamento?

MM - Acabei de lançar uma nova coletânea de crônicas (publico-as de dois em dois anos, para documentar um trabalho que é originalmente efêmero, já que é publicado em jornal). O título é Feliz Por Nada, e já está frequentando a lista dos mais vendidos, o que me deixa muito orgulhosa. E no início do ano que vem pretendo lançar um livro com relatos de viagens, contando imprevistos, descobertas e curiosidades de inúmeras viagens que fiz pelo Brasil e pelo mundo. Viajar é outro vício que tenho.

EF - Você se identifica com a gastronomia, gosta de cozinhar ou tem alguma especialidade na cozinha?

MM - Eu adoraria saber cozinhar, aliás, é um projeto a ser realizado a curto prazo, estou decidida a aprender, mas não tenho familiaridade alguma com esse lado da vida. Aprecio comer pratos deliciosos, mas ainda não sou capaz de prepará-los. Pra me defender, sei fritar um bife, fazer uma massa, e só.

EF - Há algum sabor ou prato que tenha te marcado ou traga lembranças especiais?

MM - Gosto muito de peixes e camarão, mas não há uma receita específica que tenha entrado para a minha memória afetiva. Na verdade, sou pouco exigente. Tendo pães e queijos à disposição, sou a mulher mais feliz do mundo em qualquer lugar do planeta.

EF - Tem alguma receita que você gostaria de compartilhar com nossos leitores?

MM - Nem receita pra escrever, nem receita pra viver, nem receita pra cozinhar. Mas acredito que tudo o que a gente faz com honestidade, amor e bom humor dá certo.

Santa Clara conquista Top Of Mind 2011



Novamente, a Santa Clara é a marca mais lembrada pelos gaúchos. Desta vez a conquista foi o cobiçado prêmio Top Of Mind, da Revista Amanhã, na estreia da categoria Queijos na premiação. O prêmio é uma homenagem às marcas mais lembradas pelos consumidores pesquisados em todas as regiões do Rio Grande do Sul, seguindo a delimitação clássica do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). A marca Santa Clara foi citada por 31,3% dos entrevistados. Participaram da pesquisa 1.200 consumidores, entre 16 e 25 anos, do sexo feminino e masculino e de todas as classes sociais.

A premiação aconteceu na noite de 24 de maio, no Grêmio Náutico União, em Porto Alegre. Em 2010, a Santa Clara também foi a mais lembrada no segmento Leites da categoria Marca de Elite.

Marca preferida dos gaúchos

A Santa Clara recebeu, no dia 1º de março, o prêmio Marcas de Quem Decide, concedido pelo Jornal do Comércio e Qualidata. A premiação é oferecida às marcas que se destacam em lembrança e preferência, segundo pesquisa feita com 508 empresários, executivos e profissionais liberais de todas as regiões do Rio Grande do Sul.

A marca conquistou o primeiro lugar na categoria Queijos, com 27,2% da preferência e 29,5% da lembrança dos entrevistados. Também foi destaque na categoria Produtos Lácteos, com 18,1% da preferência. Este é o sétimo ano consecutivo em que a Santa Clara recebe o prêmio Marcas de Quem Decide.



Queijos Santa Clara estrelam campanha



Já em clima de comemoração do seu centenário, em abril de 2012, a Cooperativa Santa Clara compartilha toda sua tradição em queijos. Desde junho, a marca esteve mais próxima do consumidor, na televisão, nas rádios, nas ruas, em revistas e jornais e, é claro, nos supermercados. As mesas de queijos, por exemplo, produzidas e decoradas com diversos tipos de queijos Santa Clara e harmonizadas com vinhos, chamaram a atenção nos supermercados do Rio Grande do Sul.

A Santa Clara também entrou nos lares dos consumidores por meio da televisão, com inserções comerciais veiculadas na RBS-TV, afiliada da TV Globo, e via rádio. Os comerciais destacam o prazer de compartilhar, à mesa, os melhores sabores e aromas, entre amigos ou em família.

Desenvolvida pela agência Núcleo de Propaganda, de Porto Alegre, a campanha teve, ainda, front lights e anúncios que destacam a excelência dos produtos Santa Clara, a marca mais lembrada pelos consumidores gaúchos quando o assunto se relaciona a queijos.





Estande da Santa Clara é sucesso no Festiveijo 2011

Durante todo o mês de julho, o Festiveijo reuniu na cidade de Carlos Barbosa, no Rio Grande do Sul, quase 25 mil visitantes. O já tradicional festival gastronômico do município aconteceu entre os dias 7 de junho e 31 de julho, durante os finais de semana. O estande da Cooperativa teve visitação intensa do público, que p de saborear mais de 64 itens das linhas de laticínios e frigorífico. Além dos diversos tipos de queijos e embutidos, produtos como fon-

dues, bebidas lácteas, temper cheese, doce de leite, doces de frutas e sobremesa láctea, entre outros, conquistaram o paladar dos visitantes. Destaque também para as novidades: queijo Vaccino Romano, Creme de Ricota, Bebida Láctea SanBIOS, Fondue 4 Queijos e Doce de Frutas. Durante os quatro finais de semana do festival, foram consumidos mais de 1.700 quilos de produtos lácteos e 780 quilos de produtos de frigorífico.

Noite de festa e sabores

Todo aniversário tem que ser festejado com muitas delícias. Com o programa Sala de Redação, da Rádio Gaúcha, não foi diferente. Referência em radiojornalismo no Rio Grande do Sul, o programa comemorou 40 anos com um evento no Teatro do Bourbon Country, em Porto Alegre, na noite de 27 de junho.

Como uma das patrocinadoras do evento, a Santa Clara contribuiu para tornar a noite mais especial, levando aos convidados alguns de seus sabores, como queijos, fondue e produtos da linha de frigorífico.



Santa Clara marca presença em feiras

A Santa Clara levou seu estande de produtos à Suinofest 2011, realizada nos dias 10, 11, 12, 17, 18 e 19 de junho na cidade de Encantado, no Rio Grande do Sul. Os visitantes puderam degustar diversos produtos da linha de laticínios e frigorífico da marca Santa Clara. A Suinofest acontece anualmente, e além da gastronomia, que destaca os cortes suínos, tem em sua programação eventos técnicos sobre suinocultura e cooperativismo.



Visitantes degustaram produtos na Suinofest

A 2ª Agroind Familiar - Feira Nacional de Máquinas, Equipamentos, Produtos e Serviços para a Agroindústria Familiar também contou com a participação da Santa Clara. O evento aconteceu na cidade gaúcha de Lajeado entre os dias 13 e 17 de julho. No estande da Santa Clara, o destaque foi a linha de alimentos funcionais: o queijo minas SanBIOS e as bebidas lácteas SanBIOS, novidade da marca.

Associados têm rebanho premiado

O rebanho leiteiro da Cooperativa Santa Clara conquistou, nos últimos meses, prêmios de prestígio em concursos e exposições leiteiras. Na 34ª Expoleite, importante exposição que acontece dentro da Fenasul, em Esteio, no Rio Grande do Sul, a Santa Clara foi representada por 13 produtores associados, que apresentaram 44 animais da raça Holandesa e 12 da raça Jersey.

A vaca Tang Raquel Gibson Roy, das Granjas Tang, de Farroupilha, e União, de Carlos Barbosa, conquistou o título de Grande Campeã da Raça Holandesa, o mais importante da raça. Na raça Jersey, a vaca Chiquinha, da Granja Renana, de Renato Pereira, de Carlos Barbosa, conquistou o destaque de Melhor Úbere Jovem.

A Expointer 2011, feira de destaque nacional, que acontece em Esteio, no Rio Grande do Sul, também rendeu diversos prêmios à Cooperativa. Entre eles, o prêmio máximo, de Grande Campeã da Raça Holandesa, com a vaca Theeruel Ariana Cousteau. Ariana também teve melhor desempenho no Concurso Leiteiro, produzindo 72,240 kg de leite em 48 horas. Esses prêmios atestam a dedicação dos associados da Cooperativa e a qualidade da matéria-prima dos produtos Santa Clara.



Chiquinha, da Granja Renana, foi campeã de categoria na Fenasul



Tang Raquel Gibson Roy conquistou o prêmio máximo da Fenasul

Novas embalagens



Leites B e Light recebem nova embalagem

Os leites Tipo B e Light Form estão chegando às gôndolas dos supermercados com nova roupagem. As versões em garrafa ganharam design e rótulo mais modernos, com o sistema de rotulagem sleeve, que possibilita impressão em 360°. Já os saquinhos acompanham a evolução do rótulo e estão ainda mais atrativos.

Novo visual, mesma tradição

Sem fugir à tradição, mas com um toque de modernidade, o Queijo Colonial Santa Clara recebeu embalagem nova. As cores verde, branco e vermelho remetem à origem italiana do produto, e a fotografia do antigo prédio da Santa Clara é uma homenagem aos que iniciaram a história da Cooperativa.



Aparência renovada

As bebidas FrutClara Light também estão com aparência nova, seguindo a tendência da rotulagem em sistema sleeve. O design em curvas, além de embelezar a embalagem, facilita na hora de servir a bebida.



Lançamentos de produtos



Delícia multiplicada por quatro

A linha de fondues Santa Clara já conquistou os consumidores que gostam de compartilhar bons momentos ao lado de pessoas especiais. Neste último inverno, mais uma opção de fondue agradou aos consumidores: o Fondue 4 Queijos, elaborado com queijos prato lanche, fontina, provolone fresco defumado e parmesão. Vendido em embalagens de 400g, que rende entre 4 e 6 porções, o fondue é um produto sazonal, e voltará ao mercado no próximo inverno.

Saúde para beber

Atenta ao sucesso do queijo minas frescal SanBIOS, a Santa Clara oferece mais uma forma de cuidar da saúde sem abrir mão do sabor. A Bebida Láctea SanBIOS é uma bebida funcional, que contém probióticos que auxiliam no equilíbrio da flora intestinal. Está disponível nas gôndolas em embalagens de 700g nos sabores mel e cereais, ameixa ou morango.



Sabor e leveza

O Creme de Ricota Santa Clara é feito a partir de ricota e creme de leite. Saudável, leve e cremoso, seu sabor suave acompanha muito bem pães, torradas e bolachas, além de dar um toque especial nas receitas. A embalagem de 200g é do tamanho perfeito para o consumo da família.



Sua Majestade, Vaccino Romano

Ele é o rei dos reis. O **Queijo Tipo Vaccino Romano** chegou ao mercado para conquistar os paladares mais exigentes. Sua nobre origem remete à Itália de 2 mil anos atrás. Devido à maturação de 12 meses, apresenta sabor intenso, salgado e frutado. Disponível em cunhas, pode ser degustado combinado com um bom vinho ou usado em pratos especiais, como massas e sopas.

Porção ideal

O **Queijo Colonial** meia lua veio atender às necessidades dos consumidores que preferem embalagens reduzidas. Vendido em meia forma, pesando 500g, é uma ótima opção para famílias pequenas, casais ou consumidores individuais.



Novidades Food Service

A linha **Food Service** da Santa Clara ganhou três novidades. O **Temper Cheese** Bisnaga é uma opção versátil para os mais diversos pratos, com destaque para recheios e coberturas. Chega ao mercado nos sabores Ervas Finas, Provolone e Tradicional, em embalagens de 1,8 kg. Já a linha de fatiados em cubos oferece total praticidade para incrementar pizzas, pães e outras delícias. Podem ser encontrados nas apresentações Salame Tipo Milano, Salame Tipo Italiano, Copa e Linguíça Tipo Calabresa, em embalagens de 2kg. Na categoria doces, a linha de Recheios Forneáveis chega ao mercado em três versões: Doce cremoso sabor leite, Recheio sabor Chocolate ao Leite e Recheio sabor Chocolate Branco. Vendidos em embalagens de 1,5 kg ou 1,01 kg.

Delícias

Além de suas propriedades nutricionais, o leite é um alimento fresco e muito saboroso. Fortalece o corpo, repõe as energias e sacia.



Frappê de café solúvel

O leite Tipo B é ingrediente essencial nesta receita. Além de suas propriedades nutritivas e do seu sabor, ele confere uma cremosidade especial a este frappê. Sirva para a família toda.

Ingredientes:

- 2 copos de Leite Tipo B Santa Clara
- 2 colheres (sobremesa) de café solúvel
- 1 colher (sopa) de Creme de Leite Santa Clara
- 2 colheres (sopa) de licor de chocolate
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó

Modo de preparo:

Colocar todos os ingredientes no copo do liquidificador e bater bem até formar uma grande espuma. Sirva em seguida em copo decorado com chocolate derretido.



que vêm do leite

Para incrementar sua ingestão diária desse alimento tão importante, sugerimos duas receitas práticas e deliciosas.



Batida de Iogurte, Laranja e Cenoura

Refrescante e nutritiva, essa batida é a forma ideal de começar o dia ou de repor as energias depois das atividades físicas. A presença do leite Light Form torna essa receita ainda mais leve, sem perder em sabor.

Ingredientes:

- 3 copos de Leite Light Form Santa Clara
- 1 cenoura grande
- 1 copinho de iogurte natural
- 200ml de suco de laranja
- 2 colheres (sopa) de mel

Modo de preparo:

Coloque no copo do liquidificador o leite e a cenoura com casca e bata bem. Após, junte o iogurte, bata e acrescente por último a laranja e o mel. Sirva em seguida.



Promoção Cultural
Você é o Chef 2011

O melhor ingrediente
é a sua criatividade.

publico

Categorias:
Prato Principal
Pães e Bolos
Saladas e Entradas
Sobremesas



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

2º lugar: Conjunto de Panelas
de Aço Inox 3 peças Allegra
Tramontina.



1º lugar: Conjunto de Panelas
Alumínio 8 peças Vivacor
Tramontina.



3º lugar: Conjunto de Aço Inox
para servir 30 peças Ciclo
Tramontina.



Acesse www.coopsantaclara.com.br/confrariagourmet
e cadastre sua receita, ou envie para: Confraria Gourmet
Santa Clara / Promoção Cultural Você é o Chef.
Rua Pedro Baldasso, 47 - Centro - Carlos Barbosa / RS
CEP 95.185.000.



Promoção válida de 1º/07/2011 a 15/10/2011. Consulte o regulamento no site.