

EmFoco



INFORMATIVO DA COOPERATIVA SANTA CLARA | AGOSTO 2013 Nº 23

De onde vem o leite?

Confira o caminho que o leite percorre para chegar até sua mesa com a qualidade Santa Clara

PARA USO DOS CORREIOS	Mala Direta Postal Especial
<input type="checkbox"/> Mudou-se <input type="checkbox"/> Desconhecido <input type="checkbox"/> Recusado <input type="checkbox"/> End. Insuficiente <input type="checkbox"/> Não existe o nº indicado <input type="checkbox"/> Informação escrita pelo porteiro ou síndico <input type="checkbox"/>	9912320976-DR/RS COOPERATIVA SANTA CLARA
REINTEGRADO AO SERVIÇO POSTAL EM .../.../... EM .../.../...	...CORREIOS... Fechamento Autorizado Pode ser aberto pela ECT.
RESPONSÁVEL	 DEVOLUÇÃO ELETRÔNICA ...CORREIOS...
REMETENTE: COOPERATIVA SANTA CLARA, Rua Julho de Castilhos, 01 - centro 95185-000 Carlos Barbosa/RS	



Sabor & Saúde:

Dicas para quem tem intolerância à lactose

Exclusivo:

Craque nas quadras, Lavoisier diz que bate um bolão também na cozinha

Confraria Gourmet:

Receitas em vídeo para incrementar suas refeições

O leite NOSSO de cada dia

Pensar no consumidor e em como atuar sempre de forma moderna, sem perder sua essência de Cooperativa, e não esquecer o porquê de sua existência tem sido o objetivo da Santa Clara. Foi primando por esses princípios que a Santa Clara lançou no final de junho o vídeo Caminhos do Leite, disponível no canal da Cooperativa no Youtube, do qual você pode saber mais lendo a matéria nas páginas 4 e 5.

O vídeo foi elaborado para explicar o processo de produção do leite, desde o cuidado da propriedade rural, o nível de exigência com os produtores em cada etapa, da alimentação e ordenha, passando pela indústria, às 6 mil análises diárias que atestam a qualidade dos produtos Santa Clara, até chegar ao ponto de venda e finalmente à casa do consumidor.

Com a participação de produtores, funcionários e direção, o vídeo destaca todo o cuidado com o processo produtivo do leite e, em consequência, dos demais produtos lácteos produzidos pela Santa Clara. E é valorizando o trabalho de cada um que a Santa Clara é amplamente reconhecida pela qualidade de seus produtos, que fazem parte do dia a dia de milhares de famílias em todo o Brasil pela sua seriedade como empresa, reconhecimento de sua marca e qualidade de seus produtos. Queremos merecer essa credibilidade de nossos produtos com a continuidade do nosso trabalho fazendo parte do dia a dia da sua família.

Expediente:

Santa Clara EmFoco Informativo Trimestral
da Cooperativa Santa Clara Ltda.
emfoco@coopsantaclara.com.br
www.coopsantaclara.com.br
facebook.com/coopsantaclara
twitter.com/coopsantaclara

Direção:

Depto. de Marketing

Criação e Coordenação Executiva:

Núcleo de Propaganda Ltda.

Redação:

Virginia Silveira MTB 14.905



A *única*
dúvida **É**

QUAL
ESCOLHER.



Com oito opções de sabores, Temper Cheese é a melhor pedida no café da manhã, na receita do almoço ou no sandubão do lanche. À noite ele faz sucesso, tanto nos mais simples quanto nos mais sofisticados pratos. Temper Cheese é sempre muito, muito bom.



O Puro Sabor da Serra

Caminhos do leite

Cedinho, todas as manhãs, nossos produtores associados pulam da cama para começar mais um dia de trabalho. A rotina é intensa.

Ainda antes de amanhecer, já começa a ordenha, momento em que é fundamental manter os mais altos padrões de higiene para que o leite tenha a qualidade reconhecida pelos consumidores há mais de 100 anos.

Após a ordenha é hora de limpar a sala onde ela ocorre, limpar o confinamento do gado leiteiro e das demais lidas do campo. Também é fundamental o cuidado com a alimentação dos animais, mantendo

altos índices de qualidade na produção, que se revertem em cada vez mais leite.

A Santa Clara foi a primeira cooperativa do país a remunerar o produtor pela qualidade do leite. Quanto melhor a matéria-prima, mais rendimentos ao produtor e, conseqüentemente, mais produtos de qualidade, já reconhecidos por consumidores de todo o Brasil. Desde 1996, todo o leite coletado pela Cooperativa é a granel, outro importante marco na qualidade do produtos e de seus derivados. Os produtores também contam com programas de financiamento de resfriadores e ordenhadeiras, equi-

pamentos indispensáveis para garantir a qualidade do leite.

Os freteiros que atuam pela Cooperativa Santa Clara são contratados para realizar o transporte, seguindo os padrões da Santa Clara. Ainda na propriedade rural, ele realiza os primeiros testes: temperatura e acidez. Constatada a qualidade, o leite é coletado pelo caminhão-tanque. Esse veículo conta com compartimentos isotérmicos, que mantêm a temperatura do leite. O mesmo processo é efetuado pelo freiteiro em outras propriedades. Após, o leite é transportado para o posto de resfriamento ou, de acordo com a região, diretamente para a Indústria.



Indústria: tecnologia e qualidade

Na chegada à indústria, em Carlos Barbosa, o leite de cada compartimento do caminhão é analisado pelo laboratório de controle de qualidade. Somente após passar neste teste é que o leite é recebido.

O realização do envase ocorre, automaticamente, por máquinas de última geração e altamente eficientes, permanecendo fora do contato humano ou com o ar. Durante o processo de industrialização, o leite vai sendo analisado periodicamente, a fim de garantir sua qualidade, e antes de sair da indústria, o Longa Vida ainda passa por uma análise microbiológica final, que certifica que o produ-



to possui o padrão de qualidade Santa Clara.

O cuidado com todo o processo resultou com a Santa Clara sendo a primeira cooperativa e indústria de laticínios no Rio Grande do Sul a obter o certificado ISO 9000, mérito conquistado em 1999. Isso comprovou a eficácia dos processos, a excelência da indústria e

aumentou a participação da marca no mercado.

O processo de industrialização do leite, desde a propriedade rural até chegar à mesa do consumidor, compreende mais de 6 mil análises diárias para comprovar a eficácia do processo e a qualidade do leite e demais produtos derivados com a marca Santa Clara.



A qualidade no processo de fabricação dos produtos Santa Clara é o mote do vídeo "Caminhos do Leite", elaborado especialmente para explicar o processo de envase do leite UHT. O vídeo de 5 minutos resume todo o processo de produção do leite, desde a propriedade rural, passando pela indústria e ponto de venda até chegar à mesa do consumidor, enfocando o cuidado em cada etapa do processo.

Acesse nosso canal no Youtube e saiba mais:
[youtube.com/coopsantaclara](https://www.youtube.com/coopsantaclara)



Saiba mais sobre **intolerância à lactose** e administre melhor sua dieta

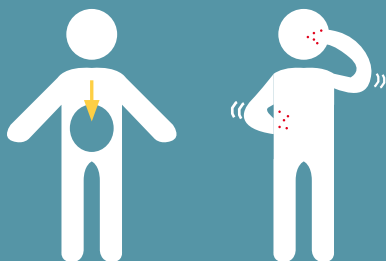
Intolerância à Lactose é o termo utilizado para pessoas que não conseguem digerir produtos lácteos (leite e seus derivados). Esta impossibilidade de digestão geralmente ocorre em pessoas que não produzem a enzima lactase ou a produzem em quantidade

insuficiente para realizar a digestão da lactose. A maioria das populações tem uma perda progressiva da capacidade de absorção da lactose que se inicia após os primeiros anos de vida. Em primeiro lugar é muito importante ressaltar que existem níveis de

intolerância, pois a quantidade de enzima lactase produzida pelo corpo varia de pessoa para pessoa. Algumas pessoas possuem uma deficiência mínima na produção da enzima, ao passo que outras não a produzem. Isso irá afetar o seu nível de intolerância.

Embora, muitas vezes, sejam usados como sinônimos, é importante estabelecer diferença entre a intolerância, a alergia e a sensibilidade, pois suas consequências são bem diferentes, indo desde um mal-estar até um caso mais grave.

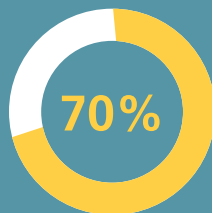
A alergia é uma resposta imunológica do organismo a algum componente alimentar.



Sintomas como a vermelhidão na pele, descamação, pequenas bolhas e “pele grossa” são bastante comuns na alergia.

A intolerância é uma reação adversa que envolve digestão, absorção e metabolismo de algum componente do alimento. Os sintomas de intolerância à lactose surgem quando a quantidade de lactose que chega ao intestino é superior à capacidade intestinal de quebrá-la.

A intolerância à lactose atinge cerca de 70% da população brasileira adulta.



Os sintomas e sinais da intolerância à lactose são semelhantes a qualquer outra deficiência específica. A criança que não metaboliza a lactose terá diarreia e poderá não ganhar peso. O adulto apresentará distensão na região da barriga, gases, náuseas, diarreia e cólicas abdominais. Mesmo quando somente a absorção de lactose está diretamente prejudicada pela deficiência da lactase, a diarreia resultante pode ser intensa, o suficiente para eliminar os outros nutrientes.

Opções de tratamento para intolerância à lactose e seus possíveis efeitos

Soluções	Possíveis efeitos
Menos produtos lácteos	Dieta mais pobre, deficiência de cálcio
Produtos com baixa lactose	
Fermentados	–
Lactose hidrolisada	Sabor doce em alguns produtos
Produtos sem lactose	
Queijos maturados	–
Lactose cromatograficamente separada	Método não disponível economicamente
Preparação de lactose	
Acrescentada ao produto	Sabor doce em alguns produtos, caro
Consumido com os produtos	Não eficiente em todos os indivíduos, caro

Evitar produtos lácteos raramente é necessário, porque a maioria das pessoas intolerantes à lactose são capazes de consumir pelo menos algumas gramas de lactose por dia, aproximadamente 10g. Além disso, os queijos maturados são muito bem tolerados, mesmo em quantidades maiores, pois não contêm lactose. Entre os que são produzidos pela Santa Clara podemos destacar o Minas Padrão Light, Fontina, Montanhês, Parmesão e Vaccino Romano.



Dessa forma, sabe-se que o leite e os produtos lácteos são fontes importantes de muitos nutrientes, como proteínas, cálcio e riboflavina, não sendo aconselhável evitá-los sem uma boa razão; neste caso, modificações dietéticas precisam ser feitas para garantir que não surjam deficiências nutricionais. Por exemplo, se fontes alternativas de cálcio não forem consumidas, a ingestão pode ser tão baixa que irá comprometer a saúde óssea.

Referências:

Mattar R et al. Intolerância à lactose: mudança de paradigmas com a biologia molecular. Rev Assoc Med Bras 2010.

Intolerância à lactose. Revista Aditivo e Ingredientes.

Tulla H. Lactose Intolerance. Journal of the American College of Nutrition, Vol. 19, No. 2, 165S–175S (2000).

International Foundation for Functional Gastrointestinal Disorders – www.iffgd.org.

Gremse DA, Greer AS, Vacik J, DiPalma JA. - Abdominal pain associated with lactose ingestion in children with lactose intolerance. Clin Pediatr, 2003.

Intolerância à lactose em www.sem lactose.com.br

Coordenação científica:

IPGS – Instituto de Pesquisas, Ensino e Gestão em Saúde

Autoria:

Nutricionista Renata Boscaini David



Futsal, gastronomia e bom humor

Lavoisier Freire Martins, 39 anos, tem uma história de sucesso. Durante 23 anos como goleiro profissional, passou por vários times de futsal. Jogou no Ceará, Rio de Janeiro, São Paulo e Rio Grande do Sul, premiando com incontáveis títulos os times em que atuou. Durante dez anos também defendeu a Seleção Brasileira, na qual fez 150 jogos e soma 19 títulos, entre eles os de Tricampeão do Mundialito e

Tetracampeão da Copa América.

Da carreira como atleta profissional, Lavoisier dedicou nove anos à ACBF, clube de futsal de Carlos Barbosa - RS, cidade onde está localizada a sede da Cooperativa Santa Clara. Foi pelo clube gaúcho que conquistou os títulos de Campeão Intercontinental na Rússia, Bicampeão Mundial de Clubes FIFA, Tricampeão Sul-Americano de Futsal, Tricam-

peão Copa América e Tetracampeão Liga Nacional Futsal, entre outros.

A identificação com o clube e a cidade foi tão grande que o cearense de nascimento resolveu fixar-se com a família no Sul.

Com muito bom humor, respondeu às perguntas do Em Foco na entrevista exclusiva que você acompanha a seguir.

Em Foco - Sua trajetória no esporte vem de longa data e com diversos destaques. A lista de premiações que recebeu como goleiro destaque e jogador de futsal é bastante extensa. Qual o momento de sua carreira que recorda com mais alegria?

Lavoisier - Creio que todos os momentos em que você é homenageado sempre trazem muita alegria. Até hoje, dois momentos foram muito marcantes: quando recebi o prêmio Brasil Olímpico – primeiro atleta de futsal a receber essa honraria – e receber o título de Cidadão Barbosense. Isso foi uma contemplação de toda uma história no futsal. Acho que já escrevi algumas páginas no futsal brasileiro.

EF - Você já ganhou diversos títulos, vários junto à Seleção Brasileira. Fale um pouco sobre a sensação de comemorar uma vitória.

L - A vitória é conquistada a cada dia, a cada treino, a cada momento que você busca a perfeição. A conquista final de uma competição é apenas o desfecho, e nesse momento há uma mescla imensa de emoções: vontade de gritar, chorar, agradecer, sorrir... É simplesmente maravilhoso.

EF - Com os diversos compromissos, encontra tempo para uma partida de futsal com os amigos? Se joga, é como goleiro ou experimenta outras posições?

L - De futsal ficou complicado. Mas ain-

da jogo minhas partidas no Society nas terças e quintas, mas não no gol! (risos).

EF - Você é natural do Ceará, mas já morou em outros estados (Rio de Janeiro, São Paulo e Rio Grande do Sul). Sente saudade de sua terra natal e da comida nordestina?

L - Sinto saudades da família, da praia, do mar... Procurava ir todos os anos. Agora vou até três vezes e assim consigo matar um pouco a saudade. Em relação às comidas, toda semana fazemos uma comida típica do Ceará. Adoro! Mas sabe, aqui em Carlos Barbosa encontrei pessoas acolhedoras e conquistei vários amigos, e isso me deixa feliz e compensa um pouco essa saudade da família e das belezas naturais. Adoro o Sul e o frio.

EF - Um atleta profissional precisa cuidar muito do corpo, fazer exercícios, ter uma alimentação regrada... No período em que ficou fora das quadras, fez alguma extravagância gastronômica?

L - Sempre me cuidei bastante, pois meu corpo é minha ferramenta de trabalho, e por incrível que pareça não ando fazendo extravagâncias. Agora,

que me cuido mais ainda, não quero ficar um ex-jogador gordinho e baixinho! (risos).

EF - Na sua casa, quem comanda a área na cozinha? Você encara as panelas? Tem alguma especialidade?

L - No cotidiano é minha esposa que comanda, mas nos finais de semana adoro ir para a cozinha e fazer diversos pratos. Faço um bom peixe na brasa ou no forno, alguns acompanhamentos, como filés nos mais diversos molhos. Adoro inventar! Falo para minha esposa que é ela que comanda a cozinha, mas eu piloto! (risos)

EF - Para encerrar, tem alguma receita ou mensagem que queira compartilhar com os leitores do Em Foco?

L - Na minha carreira sempre faço cada dia um novo dia. Procuo sempre fazer a diferença, nunca passar despercebido, no treino ou nos jogos. Acho que fazer o algo mais e procurar a cada dia melhorar é uma obrigação para qualquer um que queira vencer. Não sou diferente de ninguém e um vencedor pode ser qualquer um... Pode ser você, leitor do Em Foco.





Sucesso dos associados na 9ª Expoclara

Com exposição e julgamento de gado leiteiro, shows de Sérgio Reis e do Grupo Tholl, entre outras atrações, foi realizada em abril a 9ª edição da Exposição de Gado Leiteiro, Máquinas e Produtos, a Expoclara.

Mais de 25 mil visitantes passaram pelo Parque de Exposições da Cooperativa Santa Clara, em Carlos Barbosa, prestigiando o evento, que movimentou mais de R\$ 400 mil reais em negócios entre compra e venda de animais, máquinas, produtos e equipamentos agrícolas.

curso Jovem Puxador, com foco no incentivo às crianças e adolescentes para permanecerem no campo.

Outro destaque da Expoclara foi para a peça teatral "Histórias das Porteiras", que contou a história da Cooperativa Santa Clara e do município sede. A peça foi elaborada a partir de um conto participante do I Concurso de Contos, realizado com a participação de aproximadamente 600 alunos das redes estadual, municipal e particular de ensino de Carlos Barbosa. Os sete contos premiados fizeram parte de um livro editado especialmente para a Expoclara.

Nos julgamentos de animais, as grandes campeãs foram C. Santa Clara 5866 Restell V. Gallina, do produtor Valério Gallina, de Carlos Barbosa, na Raça Holandesa, e Ronda Rakeli 130 Governor do Pinho, do produtor Fernando Felicetti, de Farroupilha, na Raça Jersey. Também foram realizados leilão de animais registrados e con-



Santa Clara em feiras

Em Marau/RS, de 7 a 9 de junho, a Santa Clara participou de mais uma edição do Festival do Salame, e entre os dias 7 e 9 e 14 e 16 de junho, a Cooperativa esteve presente com um estande na Suinofest, em Encantado/RS. Em ambas as feiras, os visitantes puderam degustar queijos, embutidos, bebida láctea e outros produtos Santa Clara.



Sabores do

Festiqueijo 2013



A Santa Clara esteve presente na 24ª edição do Festiqueijo, em Carlos Barbosa, durante o mês de julho, servindo à vontade produtos de Laticínio e Frigorífico aos visitantes.

Mais uma vez, o estande da Cooperativa foi um dos mais movimentados do evento. Entre as novidades, os canudinhos recheados de Doce de Leite e Doce de Leite com Chocolate fizeram sucesso. Também foi novidade da edição a Ricota com Pimenta e Orégano.

Além das novidades no estande, a Santa Clara promoveu uma ação voltada para as redes sociais, onde os visitantes puderam tirar fotos com molduras divertidas, que eram postadas na fanpage da

Cooperativa no Facebook (www.facebook.com/coopsantaclara). A Santa Clara é presença permanente no Festiqueijo, desde sua primeira edição, há 24 anos.

O Festiqueijo é considerado o maior e melhor evento gastronômico da Serra gaúcha, e suas delícias garantem a presença de turistas de várias partes do estado.



Globo Rural dá destaque à **Cooperativa** **mais antiga** do Brasil



A Santa Clara, a mais antiga cooperativa de laticínios em atividade no Brasil, foi destaque no programa Globo Rural, da Rede Globo de Televisão, do dia 12 de maio.

Em reportagem especial sobre os Cenários do Leite gaúcho, paulista, mineiro e ainda do Uruguai, a Cooperativa foi escolhida para ilustrar o cenário rio-grandense. O foco desta parte da reportagem foi a união cooperativista do Sul do país, as pequenas propriedades familiares, tendo como exemplo a relação dos mais de 3 mil associados à Santa Clara para ilustrar a realidade do Estado.

A reportagem é de José Hamilton Ribeiro, reconhecido e premiado jornalista brasileiro e repórter do Globo Rural há 32 anos, onde também atua como editor.

Além dos produtores associados, foram entrevistados o presidente da Cooperativa, Rogerio Bruno Sauthier, e o gerente de Laticínios, Jair Ceratti.



Leite Santa Clara é estrela de comercial com Anonymus Gourmet

COM A PARTICIPAÇÃO DE JOSÉ ANTÔNIO PINHEIRO MACHADO, O ANONYMUS GOURMET, A SANTA CLARA ESTÁ NO AR COM UM NOVO COMERCIAL. O VT DE 15 SEGUNDOS DESTACA A QUALIDADE DO LEITE SANTA CLARA, QUE DÁ ORIGEM A TODOS OS PRODUTOS JÁ RECONHECIDOS POR SEUS ALTOS PADRÕES DE QUALIDADE E SABOR.



O foco da campanha é mostrar a qualidade do leite Santa Clara, avalizada por um reconhecido nome da gastronomia. A partir do leite e dos produtos Santa Clara podem ser produzidas as mais deliciosas receitas, e é isso que o Anonymus mostra aos consumidores. O comercial será veiculado durante o segundo semestre para o Rio Grande do Sul e está

disponível no canal da Cooperativa no Youtube: www.youtube.com/coopsantaclara. O jornalista, escritor, advogado e ainda “piloto de fogão” desde guri (definição dele próprio) José Antônio Pinheiro Machado é apresentador do programa Anonymus Gourmet, nome pelo qual também é conhecido, sendo um dos personagens mais queridos dos gaúchos.



No programa, que passa aos sábados pela manhã na RBS TV, Pinheiro Machado mostra como é simples e divertido o ato de cozinhar. O Anonymus reúne outros cozinheiros de fim de semana, adeptos do estilo descompromissado do apresentador, que testam em casa os elaborados pratos executados a cada semana.





Santa Clara **TRI** no Top of Mind

Pelo terceiro ano consecutivo, a Santa Clara é Top Of Mind na categoria Queijos. A marca foi a mais lembrada por 33% dos consumidores entrevistados. A premiação é concedida pela Revista Amanhã, em parceria com a Segmento Pesquisas.

Em 23 edições da premiação, este é o terceiro ano em que o segmento Queijos é pesquisado. A pesquisa foi realizada com 1.200 consumidores de 16 a 65 anos, das classes A, B, C, D e E de todo o Rio Grande do Sul.

A premiação foi recebida pelo presidente da Cooperativa Santa Clara, Rogerio Bruno Sauthier, no Grêmio Náutico União, em Porto Alegre, na noite de 13 de maio, em um evento que reuniu os premiados, comunicadores e convidados.



Santa Clara é a instituição que mais registra **animais da Raça Holandesa no Brasil**

A Cooperativa Santa Clara recebeu uma importante distinção da Associação Brasileira de Criadores de Bovinos da Raça Holandesa.

Pelo 12º ano consecutivo (desde 2001), a Santa Clara é a instituição que mais registra animais com seu afixo em todo o país.

Em 2012 foram registrados 2.268 animais da raça holandesa, pertencentes a associados da Cooperativa, com o afixo C. Santa Clara. O plantel de animais registrados com o afixo já alcança 19.382 entre as raças holandesa e jersey, distribuídos em 239 propriedades rurais associadas.

A Santa Clara também foi destaque em rebanhos com maior quantidade de vacas classificadas em 2012. Ao todo, 353 animais de associados foram classificados no ano passado.

Porta-temperos ARTESANAIS

para decorar a cozinha

O Em Foco traz mais uma ideia para reaproveitar os potinhos de Temper Cheese. Você, além de colaborar com o meio ambiente, ainda pode repaginar a decoração da sua cozinha. Os potinhos de Temper Cheese, depois de vazios, podem armazenar temperos, condimentos ou outras especiarias. Depois de degustar seus sabores preferidos, você ainda aproveita a embalagem para decorar. Os potes podem ser enfeitados com o mesmo tecido, formando um conjuntinho, ou ainda receberem cores diferentes para deixar tudo mais colorido. Você decora sua cozinha ou presenteia uma amiga. Ela vai adorar sua criatividade.

Materiais necessários:



Potinhos de
Temper Cheese
limpos



Um círculo de
tecido com 18cm
de diâmetro



Um tope feito
em palha ou
barbante



Uma rola
cortada com
cerca de 1,5cm



Adesivo
ou
enfeite

Como fazer?

Para decorar, cole o adesivo ou enfeite no potinho limpo. Com a linha e agulha, dê pontos no contorno do tecido, como se fosse um fuxico. Após, com o tecido já contornado com a linha, envolva a tampa do potinho e puxe delicadamente, dando um nó para firmar o tecido. A emenda deve ser feita na parte superior da tampa. Com cola quente ou de silicone, fixe a rola sobre a costura. Para dar o acabamento, é só colar o tope em frente à rola. Agora é só esperar os elogios!

Confraria Gourmet agora com receitas em vídeo



A Santa Clara conta com novidades em seus canais online. No site da Confraria Gourmet, desde o mês de junho, os chefs de ocasião podem conferir receitas elaboradas com os produtos Santa Clara em vídeo. A seção conta com dois novos vídeos mensais, com pratos variados.

O objetivo é mostrar receitas diferenciadas, que compreendem entradas, pratos principais, lanches e sobremesas, entre outros. Bruschetta de Tomate com Bacon, toque mais especial às Fondues Santa Clara, Chocolate Branco Quente Cremoso, Frango Recheado Acebolado e Pasta ao Molho de Ricota com Nozes são alguns dos pratos que já estão online.

As receitas são elaboradas pelo chef Matheus Foppa, especialmente para a Cooperativa, e também estão disponíveis no canal da Santa Clara no Youtube e nas redes sociais.



Acesse:

www.coopsantaclara.com.br/confraria/videos
www.youtube.com/coopsantaclara
www.facebook.com/coopsantaclara



Doce e de-li- ci-o-so

Petit Gâteau já é uma delícia. Uma receita simples de preparar, mas que com o toque de doce de leite com chocolate fica ainda mais gostosa! Que tal uma noite acompanhada por esse delicioso sabor?



Petit Gâteau de Doce de Leite com Chocolate

Rendimento: 6 unidades

Ingredientes para massa:

- 300g de Doce de Leite com Chocolate Santa Clara
- 100g de Manteiga sem sal Santa Clara
- 50g de farinha de trigo
- 50g de açúcar
- 2 ovos inteiros
- 2 gemas



Modo de preparo:

Derreta o doce de leite com chocolate com a manteiga sem sal no micro-ondas por aproximadamente 2 minutos. Mexa bem até obter uma massa homogênea. Em outra tigela bata os ovos inteiros e as gemas com o açúcar, mas não deixe espumar muito. Acrescente a mistura do doce de leite com a manteiga. Misture bem e, em seguida, adicione a farinha. Leve a massa à geladeira por cerca de 30 minutos ou mais. Unte formas específicas para petit gâteau com manteiga e farinha. Divida a massa nas formas, deixando aproximadamente um dedo e meio sem massa para ele crescer. Preequeça o forno em temperatura alta (240°C). Asse por cerca de 20 minutos, preservando o centro do bolo mole. Retire-os do forno e com o auxílio de uma faca lisa (legumeira) ou de uma espátula raspe as laterais para soltar o bolo. Para servir, coloque em um prato grande, acompanhado de uma bola de sorvete de creme ou flocos. Decore com calda de chocolate e folhas de hortelã.

Vale a água na boca:

Santa Clara lança Doce de Leite com Chocolate

O Doce de Leite com Chocolate Santa Clara é a novidade do primeiro semestre de 2013. Em potes de 400 gramas, pode ser usado no preparo de receitas diversas ou para lanches e café da manhã e até para aquela pasadinha rápida na geladeira e pegar uma colherada. A linha de Doce de Leite Santa Clara que já faz sucesso no mercado nas versões Tradicional, Light e com Morango e agora ganha a companhia dessa nova opção de mistura saborosa.



Temper Cheese:

Cremosidade

Máxima

Temper Cheese é muito versátil: pode ser usado em sanduíches, pizzas, bolos, massas... E com tudo fica uma delícia! Nossa dica é usá-lo para rechear carolinas. Um aperitivo para deixar todo mundo com ainda mais água na boca!

Carolinas recheadas com Temper Cheese

Rendimento: média de 45 unidades

Ingredientes para massa:

- 125g de Manteiga Sem Sal Santa Clara
- 1 xícara e 1/2 (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara e 1/2 (chá) de água
- 5 ovos inteiros

Ingredientes para massa:

- 1 lata de atum ralado em óleo
- 3 colheres (sopa) de Temper Cheese Santa Clara Tradicional
- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

Numa panela grande, ferva a água com a manteiga. Abaixar o fogo, junte a farinha de trigo e misture bem até formar uma massa homogênea. Retire a panela do fogo, acrescente os ovos, um a um, sem parar de mexer. Deixe a massa esfriar e, em seguida, transfira para um saco de confeitaria descartável, com um bico pitanga grande ou um bico liso. Pré-aqueça o forno em temperatura média (200°C). Forre uma assadeira com papel-manteiga, faça bolinhas deixando um espaço de 4cm entre elas. Repita essa operação com toda a massa. Asse as carolinas por 30 minutos, ou até que elas fiquem douradas. Deixe esfriar para rechear-las.

Para o recheio misture o Temper Cheese no atum, tempere com sal e pimenta e acrescente a salsa picada. Você pode rechear as carolinas apenas com o Temper Cheese de seu sabor de preferência, e ficará delicioso também.



Receita de criança para criança

Criança adora ajudar na cozinha e, por isso, o Em Foco traz uma receita que os pequenos podem ajudar a preparar. Coloridas, as “massinhas de modelar” comestíveis ficam deliciosas e ainda viram a brincadeira ideal para o Dia das Crianças ficar mais divertido!

Massinha de Modelar

Rendimento: média de 40 unidades

Ingredientes:

- 2 caixas de Leite Condensado Santa Clara
- 2 barras de chocolate branco
- 3 colheres (sopa) de gelatina em pó sabor morango, cereja ou framboesa
- 3 colheres (sopa) de gelatina em pó sabor limão
- 3 colheres (sopa) de gelatina em pó sabor abacaxi, tangerina ou maracujá
- Manteiga Santa Clara para untar
- Açúcar refinado para passar os docinhos



Modo de preparo:

Em uma panela misture o leite condensado e o chocolate branco e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela (cerca de 15 minutos). Retire e divida em três partes. Adicione a cada uma delas uma variedade de gelatina e mexa bem. Despeje em pratos untados e espere esfriar. Já frio, pegue pequenas porções de massa e enrole, formando bastões compridos (como se fossem massinhas de modelar). Passe pelo açúcar e deixe descansar por cerca de 30 minutos, para que fiquem firmes. Para servir, coloque os bastões em recipientes decorados.

UM FILHO É
SEMPRE
O QUE UM PAI
TEM DE MELHOR.



Que os queijos Santa Clara são os mais lembrados e preferidos você já sabe. Mas sabe por quê? Porque são feitos do mais puro leite da Serra e carregam a qualidade do leite Santa Clara até você. Santa Clara, a primeira cooperativa no Brasil a contemplar o produtor com pagamento especial pela qualidade do leite.



O Puro Sabor da Serra