

Leite de Qualidade

Entenda como é o processo que garante a qualidade do leite que você consome, desde a propriedade rural até sua mesa

Com sabor e zero lactose

Saiba tudo sobre o novo leite da Santa Clara

Aprendendo sobre o Cooperativismo

Mais de 10 mil crianças assistem à peça teatral Histórias das Porteiras

Tuo

Novidade da Santa Clara especial para você

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"/>	9912320978-DR/RS COOPERATIVA SANTA CLARA ...CORREIOS... Fechamento Autorizado Pode ser aberto pela ECT.
REINTEGRADO AO SERVIÇO POSTAL EM ... /... /... EM ... /... /... RESPONSÁVEL	
<small>REMETENTE: COOPERATIVA SANTA CLARA, Rua Júlio de Castilhos, 01 - Centro 95185-000 Carlos Barbosa/RS</small>	



Um ano de muitas realizações

2014 foi um grande ano para a Cooperativa Santa Clara. Durante este ano diversos produtos passaram a fazer parte da linha Santa Clara e também do dia a dia de sua família. A Cooperativa também anunciou diversos investimentos em indústria e varejo, um crescimento que visa criar novas oportunidades. Todas as novidades têm um só objetivo: aproximar cada vez mais a marca Santa Clara de seus consumidores, clientes e associados.

Para a Cooperativa, o mais importante é que todos que se relacionam com a marca - associados, consumidores, funcionários e demais pessoas que participam do processo - tenham convicção de que tudo o que a Santa Clara faz é com o maior carinho e cuidado. Cada produto traz a qualidade de 102 anos de história da Cooperativa.

Agora é o momento de agradecer a você, cliente e consumidor, por participar desta história. Por dar preferência aos produtos que têm a qualidade Santa Clara e permitir que, todos os dias, a Cooperativa esteja presente na mesa da sua família.

O desejo da Santa Clara é continuar fazendo parte do seu dia a dia em 2015, com a qualidade e o carinho que você já conhece.

Boas festas!

Expediente:

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

Direção:

Depto. de Marketing

Criação e Coordenação Executiva:

Núcleo de Propaganda Ltda.

Redação:

Virginia Silveira MTB 14.905



Queijos Santa Clara são os **mais lembrados** e **preferidos** dos consumidores



Diretor Alexandre Guerra, ladeado pela supervisora de Marketing, Kátia Dalcin (D), e pela assessora de comunicação, Virgínia Silveira, no Marcas de Quem Decide



Presidente Rogerio Bruno Sauthier recebe o Top of Mind

Durante o ano de 2014, a Santa Clara recebeu duas importantes premiações: pelo 10º ano consecutivo, os Queijos Santa Clara receberam o prêmio Marcas de Quem Decide. Os queijos foram os mais lembrados na categoria, citados por 39,4% dos entrevis-

tados, conquistando também o primeiro lugar na preferência de 37,6% dos consumidores. A Santa Clara é líder absoluta na categoria Queijos desde que foi incluída na pesquisa realizada pelo Jornal do Comércio e Qualidata.

Na pesquisa Top of Mind, da Revista Amanhã, os Queijos Santa Clara também foram os mais lembrados pelos consumidores gaúchos, citados por 36,3% dos entrevistados. Este é o quarto ano consecutivo em que a Santa Clara recebe o prêmio.

Presidente da Santa Clara recebe **Troféu Guri**



Presidente, Rogerio Bruno Sauthier (C), recebe o prêmio do Gerente Executivo Comercial da Rádio Gaúcha, Ciro Vives, e do apresentador do programa Gaúcha Repórter, jornalista Leandro Staudt

O presidente da Cooperativa Santa Clara, Rogerio Bruno Sauthier, recebeu a homenagem da Rádio Gaúcha aos que levam o nome do Rio Grande do Sul para além do Estado, o Troféu Guri, no dia 2 de setembro, em Esteio. O troféu foi entregue a 10 personalidades do RS, que tiveram suas histórias destacadas pela premiação.

// O prêmio tem um significado especial. Digo que sempre devemos ser ao menos um pouco crianças, para viver com alegria. Fico gratificado em meu nome e também em nome de todos os profissionais que trabalham na Cooperativa.

Rogério Bruno Sauthier

Conheça Tuo,

a nova marca da Cooperativa Santa Clara

Você ainda vai ouvir falar muito desta novidade. A Tuo chegou ao mercado. E vem com embalagens lindas e produtos melhores ainda!

A Tuo chega ao mercado com a proposta de ampliar a linha de produtos da Cooperativa em novas categorias e também como estratégia mercadológica. Com a criação da Tuo, a marca Santa Clara fica direcionada às linhas de laticínios e frigorífico.

A marca foi criada pelo designer Roberto Sperotto, que já assessora a Cooperativa no desenvolvimento das embalagens com a marca Santa Clara. As cores escolhidas – azul-escuro, amarelo e laranja – remetem à marca Santa Clara, deixando claro que a Tuo está intimamente ligada à Cooperativa. Nas embalagens, a nova marca é apresentada com bordas em outras cores, é mais versátil, com um design moderno e se posiciona como uma novidade no mercado.



Tuo

Os primeiros produtos fabricados com a nova marca já podem ser encontrados no mercado: os alimentos de soja Tuo, nas versões Laranja, Maçã, Uva, Original e Original Zero. As embalagens seguem o mesmo conceito da marca, remetendo à inovação, seguindo as tendências do mercado com uma arte *clean*, destacando o contraste de cores e posicionando a Tuo de forma descontraída ao consumidor.

www.tuo.com.br



Embalagens com Tampa Rosca.

Mais prático abrir, servir e guardar o Leite Santa Clara

A Santa Clara sempre traz novidades ao seu consumidor, e foi aliando a qualidade do leite com a necessidade de tampas mais práticas que a Cooperativa lançou neste ano as novas embalagens com tampa rosca. Nas versões Integral, Semidesnatado e Desnatado, as novas embalagens podem ser encontradas em diversos pontos de venda do Rio Grande do Sul. As já tradicionais UHT seguem no mercado, nas mesmas versões do leite.



Doce de Morango e doces em balde

são novidades da Santa Clara

Morango é o mais novo sabor dos Doces Cremosos de Fruta da Santa Clara. Em potes de 400g, soma-se à linha que já conta com doces de Abóbora com Coco, Figo, Goiaba e Uva, ideais para um café da manhã saboroso, lanches e a elaboração de outras delícias.

Para o *food service*, o lançamento vem por conta dos doces de frutas e o Doce de Leite com Chocolate em baldes de 4,8kg. Maior variedade e praticidade a quem trabalha fazendo as mais diversas gostosuras.



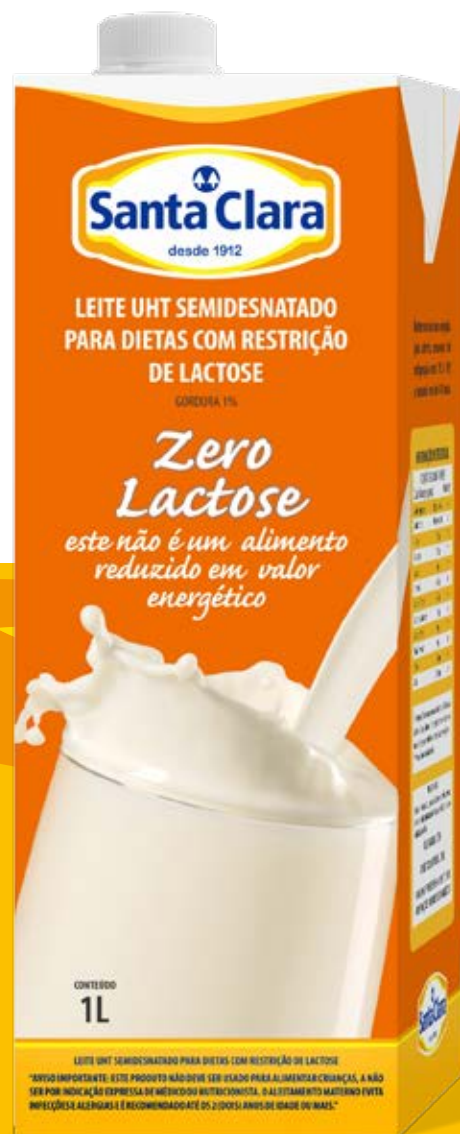
Cheio de sabor, zero lactose

Uma novidade para quem adora leite e sabe da importância de consumir este produto, mas tem intolerância à lactose: Leite Santa Clara UHT Zero Lactose. Com embalagem tampa rosca, é fácil de abrir e servir.

A lactose é um açúcar presente no leite e depende de uma enzima chamada lactase para ser digerida. Algumas pessoas perdem a capacidade de digerir essa enzima e, conseqüentemente, acabam deixando de consumir leite e derivados.

O leite e os demais produtos lácteos são fontes importantes de muitos nutrientes, como proteínas, cálcio e riboflavina. A má digestão da lactose é um conhecido fator de risco para a fragilidade dos ossos, que pode, eventualmente, levar à osteoporose.

O Leite Zero Lactose Santa Clara já está no mercado.



Queijo Estepes: sabor e textura

Originário das estepes russas, este lançamento da Santa Clara pode ser degustado em tábuas de frios ou incrementando as mais variadas receitas. As formas de 6kg maturam por 60 dias, para acentuar seu sabor frutado e levemente adocicado e sua textura.

Combina com espumante moscatel, vinhos brancos secos e cervejas como ESB, Export, Bock, American Pale Ale, IPA, Blonde Ale e Dubbel.

Duas novidades no Creme de Ricota

Além de novas embalagens, com tecnologia *sleeve*, o Creme de Ricota também vem com outra novidade, novo sabor: Ervas Finas, uma opção para quem busca leveza aliada a sabor. Ideal para acompanhar pães, torradas, bolachas ou na culinária em geral. Já está presente no mercado em potes de 200g.



Como conviver com a INTOLERÂNCIA À LACTOSE

A lactose consiste na presença de carboidrato na composição do leite de mamíferos e por esse motivo também é chamada de “açúcar no leite”. Esse carboidrato é formado pela combinação entre outros dois carboidratos: a glicose e a galactose [1].

torna-se necessária a separação dos carboidratos, sendo este processo conhecido como hidrólise, que, invariavelmente, necessita de uma enzima específica denominada lactase. Essa enzima está presente nas vilosidades e microvilosidades do intestino delgado [2].

digestão da lactose irá ocorrer sem nenhum incômodo. Entretanto, se essa produção de lactase sofrer uma redução ou tornar-se inexistente, poderá ocasionar má digestão de lactose ou intolerância orgânica, com o surgimento de sintomas desconfortáveis [3].

A fim de possibilitar a digestão e a absorção metabólica da lactose,

Nos indivíduos com produção adequada de lactase, o processo de

Na figura 1 encontram-se os níveis de diminuição da produção de lactase:

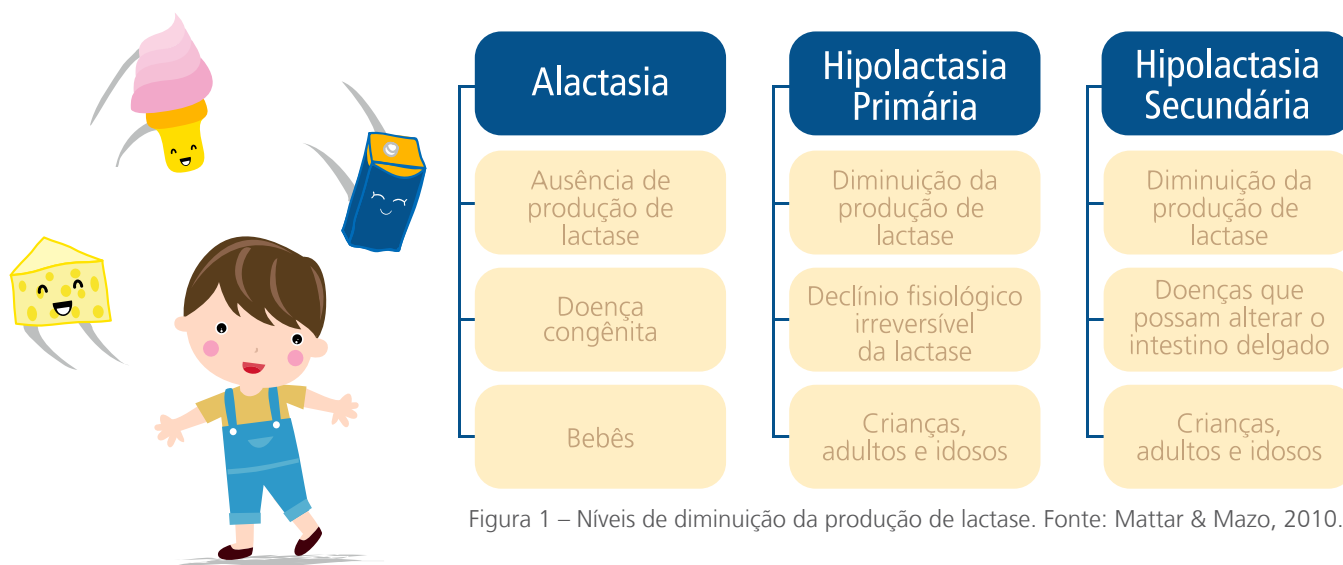


Figura 1 – Níveis de diminuição da produção de lactase. Fonte: Mattar & Mazo, 2010.

Em contrapartida, se não absorvida pelo organismo por falta de lactase, a lactose permanecerá no intestino captando líquidos e servindo de “alimento” para as bactérias da flora intestinal, produzindo efeitos decorrentes como dores, sensação de estufamento abdominal e aumento do trânsito intestinal, fazendo com que a pessoa recorra ao médico. Devido a esses fatores,

os indivíduos com intolerância à lactose que ingerirem leite ou alimentos que contenham lactose apresentarão sintomas gastrointestinais, tais como náusea, dor e distensão abdominais e flatulência excessiva, entre outros sintomas [4].

O desenvolvimento desses sintomas em pessoas intolerantes

depende da quantidade de lactose ingerida, da reserva de lactase, da flora intestinal e da sensibilidade do trato gastrointestinal. Nesse caso, a incapacidade de digerir a lactose poderá apresentar-se em diferentes graus [5].

O diagnóstico poderá ser realizado por diferentes métodos, sempre recomendados pelo médico [6]:

- ✓ Teste respiratório do hidrogênio expirado para tolerância à lactose;
- ✓ Teste de tolerância à lactose com curva glicêmica;
- ✓ Teste genético de polimorfismo do gene para intolerância à lactose;
- ✓ Biópsia jejunal.

Após o diagnóstico do médico, o objetivo do tratamento é a melhoria dos sintomas gastrointestinais. Sendo assim, a dieta de exclusão ou de restrição de lactose poderá ser implementada.

Estudos recentes demonstraram que a maioria dos pacientes intolerantes, quando expostos a testes cegos (ingestão de lactose sem ter a informação de que o alimento contém lactose) de ingestão de 12 gramas de lactose (equivalentes a 250ml de leite de vaca), não desenvolveram sintomas, e em razão disso, justifica-se a tentativa da dieta de restrição de lactose [5,7,8].

Na persistência de sintomas gastrointestinais após a ingestão de lactose, poderá ser recomendada a dieta de exclusão de lactose ou a terapia de reposição enzimática com lactase exógena. A modalidade de reposição enzimática é obtida por meio de fungos e leveduras, atuando na redução dos sintomas gastrointestinais e dos níveis de hidrogênio expirado, porém apresenta um custo elevado [3,4].

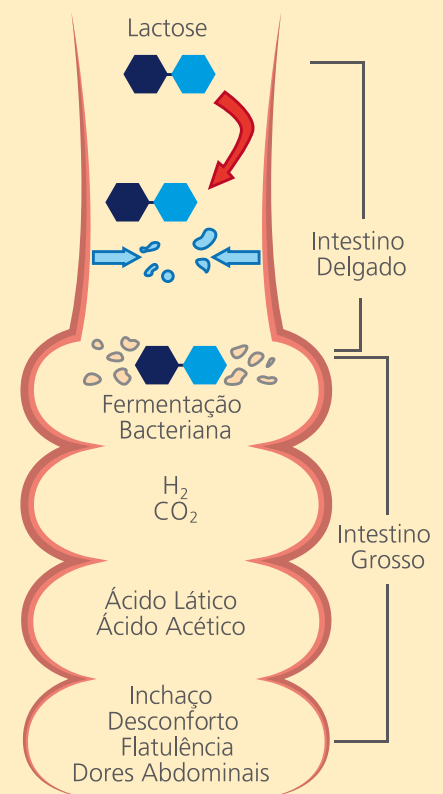
Outra modalidade de tratamento seria a dieta de exclusão total e definitiva de lactose, o que exige, porém, um exame criterioso em função dos possíveis prejuízos na ingestão de cálcio, fósforo e vitaminas. Com a continuidade do tratamento (exclusão inicial de lactose), esta deverá ser reintroduzida conforme a aceitabilidade do indivíduo [9].

Vale ressaltar que os alimentos lácteos, em sua maioria, são fontes de

lactose. Em contrapartida, contêm quantidades elevadas de cálcio, cuja baixa ingestão pode ser associada a diversas doenças, como perda e fratura óssea, pressão sanguínea elevada, cálculos renais, obesidade e câncer de intestino [10,11].

Os demais alimentos que contêm cálcio, ainda que em pequenas concentrações, são brócolis, repolho, couve, sardinha, feijões, amêndoas e gergelim. Porém, a sua ingestão exclusiva dificultará a obtenção da necessidade diária desse mineral [12].

É de extrema importância a busca por alimentos isentos de lactose (ou com glicose e galactose separadas) e com cálcio, para que o indivíduo possa atingir a quantidade de ingestão diária desse nutriente sem apresentar sintomas gastrointestinais.



O crescimento de diagnósticos de intolerância à lactose fez com que as indústrias de laticínios passassem a fabricar produtos adequados às necessidades dos consumidores intolerantes, como é o exemplo da Cooperativa Santa Clara, que está colocando no mercado o Leite Santa Clara Zero Lactose.

Coordenação Científica iPGS: Instituto de Pesquisas Ensino e Gestão em Saúde

Referências:

1. Lomer MC, Parkes GC, Sanderson JD. Lactose intolerance in clinical practice – myths and realities. *Aliment Pharmacol Ther* 2008; 27(2): 93-103.
2. Sizer F, Whitney E. *Nutrição: Conceitos e Controvérsias*. Barueri: Manole. 2003.
3. Mattar R, Mazo DFC. Intolerância a lactose: mudança de paradigmas com a biologia celular. *Rev Assoc Med Bras* 2010; 56(2): 230-236.
4. Montalto M, Curigliano V, Santoro L, Vastola M, Cammarota G, Manna R, Gasbarrini A, Gasbarrini G. Management and treatment of lactose malabsorption. *World J Gastroenterol* 2006; 12(2): 187-91.
5. Suarez FL, Savaiano DA, Levitt MD. A comparison of symptoms after the consumption of milk or lactose-hydrolyzed milk by people with self-reported severe lactose intolerance. *N Engl J Med* 1995; 333(6):1-4.
6. Misselwitz B, Pohl D, Frühauf H, Fried M, Vavricka SR, Fox M. Lactose malabsorption and intolerance: pathogenesis, diagnosis and treatment. *United European Gastroenterol J* 2013; 1(3): 151-159.
7. Savaiano DA, Boushey CJ, McCabe GP. Lactose intolerance symptoms assessed by meta-analysis: a grain of truth that leads to exaggeration. *J Nutr* 2006; 136(4): 1107-1113.
8. Shaukat A, Levitt MD, Taylor BC, MacDonald R, Shamlivan TA, Kane RL, Wilt TJ. Systematic review: effective management strategies for lactose intolerance. *Ann Intern Med* 2010;152(12): 797-803.
9. Heaney RP. Calcium Intake and Disease Prevention. *Arq Bras Endocrinol Metab* 2006; 50(4): 685-93.
10. Zemel MB. Calcium modulation of hypertension and obesity: mechanisms and implications. *J Am Coll Nutr* 2001; 20(5): 428S-35S.
11. Di Stefano M, Veneto G, Malservi S, Cecchetti L, Minguzzi L, Strocchi A, Corazza GR. Lactose malabsorption and intolerance and peak bone mass. *Gastroenterology* 2002; 122(7): 1793-1799.
12. Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA – UNICAMP. 4 ed. rev. e ampl. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. 161 p.



Um dia de descontração e conhecimento SÓ PARA ELAS

A mulher tem uma grande importância na atividade leiteira. Na maioria das propriedades rurais, ela é responsável pela ordenha, e o cuidado neste processo é um dos fatores fundamentais para garantir a qualidade do leite. Para valorizar o papel delas, a Santa Clara realiza a cada dois anos um encontro de mulheres com atividade no leite. Associadas, esposas e filhas de associadas participam de um dia de palestras que incluem profissionalização, falando sobre a qualidade do leite, e autoestima, abordando a relevância do papel delas na sociedade.

A 11ª edição aconteceu em abril deste ano, no Santuário de Caravaggio, em Farroupilha (RS), e reuniu 2 mil mulheres de mais de 100 municípios onde a Cooperativa coleta leite. O ciclo de palestras se iniciou com o zootecnista e assistente técnico regional da Emater, Jaime Ries. O tema da palestra foi “O Manejo para Qualidade do Leite”, tendo o técnico destacado este item produzido nas propriedades das mulheres presentes ao evento. O foco foi dado nos prêmios recebidos pela Santa Clara ao longo do tempo, como marca de queijos mais lembrada e preferida pelos gaúchos.



Palestrante José Luiz Tejon Megido destacou a importância da autoestima para as mulheres



Padre Ezequiel Dal Pozzo celebrou missa que lotou a capela de Caravaggio



Na sequência foi proferida a palestra motivacional “Mulher: a Força e a Ternura do Campo”, pelo Dr. José Luiz Tejon Megido, que falou da TCAI São Paulo. Enfatizou a autoestima e a importância da mulher na sociedade. Após o almoço, foi celebrada uma missa pelo padre Ezequiel Dal Pozzo, de Parafá, que durante o ato religioso cantou algumas de suas canções. Também na missa ocorreu a bênção dos terços entregues na recepção. No encerramento foi feita a entrega de lembranças do Encontro (bolsa, camiseta e uma violeta), além de lanche para a viagem de retorno.



Jaime Ries, da Emater: foco na questão da qualidade do leite

O leite que já é excelente...



... AINDA MELHOR

Os 102 anos de história da Cooperativa Santa Clara, todo seu cuidado com a qualidade da matéria-prima e com a fabricação dos mais de 250 produtos que levam sua marca foram alguns dos motivos para a Cooperativa ser escolhida para participar do projeto-piloto do Programa Alimentos Seguros, PAS Leite, no Rio Grande do Sul.

Com parceria do SEBRAE, SENAI, EMBRAPA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), o PAS Leite já foi implementado em outros estados e tem dado ótimos resultados. No RS, ele acontece com 14 produtores associados à Santa Clara da região de Carlos Barbosa, freiteiros e indústria de laticínios.

Para receber o selo do PAS Leite, os produtores participam de aulas teóricas e práticas durante cerca de 7 meses. Consultores do programa fazem um diagnóstico da propriedade e propõem melhorias nas instalações e manejo. A partir das sugestões, os produtores qualificam ainda mais suas propriedades rurais, com maior organização e rendimento, além de uma matéria-prima de excelência. O treinamento do primeiro grupo de produtores segue até janeiro de 2015.

O superintendente do MAPA no Rio Grande do Sul, Francisco Signor, explica que o programa vem aprimorar a qualidade do leite no Estado.

“ Na trajetória de vida centenária da Santa Clara, seu principal patrimônio, que são os associados e sua disposição para a parceria, forneceu as condições ideais para ações que possam culminar com os resultados almejados e com os objetivos propostos pelo PAS Leite. Atualmente os consumidores possuem muito mais oportunidade de consumir um produto com a qualidade atual, com a segurança que as empresas e os órgãos de fiscalização imprimem no leite. Se depender de instituições como a Cooperativa Santa Clara, vamos dispor de cada vez mais qualidade e quantidade de produtos. ”

Francisco Signor, superintendente do MAPA no RS



Para fomentar que ainda mais produtores e todos os elos da cadeia se envolvam, a Santa Clara criou o programa Melhor Leite. Com ele, a organização incentiva freiteiros, produtores e indústrias a se certificarem, originando produtos diferenciados, com a qualidade Santa Clara, já reconhecida pelos consumidores.



Para que fique bem simples de compreender o que faz o Leite Santa Clara um produto de qualidade, a Cooperativa lançou uma *web série* em cinco episódios.

A série mostra que tudo é feito com o maior cuidado, desde a propriedade rural, passando pela assistência técnica, transporte,

análises no laboratório, envase na indústria, até chegar à mesa do consumidor com a qualidade que ele conhece e confia.

Todos os episódios contam com a participação de pessoas que fazem parte do processo produtivo. Para ilustrar o trabalho dos produtores associados, participaram Gilberto,

Bernardete e Maurício Camillo, de Carlos Barbosa. Também dão depoimentos nos episódios seguintes o engenheiro agrônomo Carlos Alberto Araújo, o freiteiro Eleandro Sauthier, a supervisora de qualidade da indústria, Pauline Cichelero, e o supervisor de Pesquisa & Desenvolvimento da indústria, Wagner Dias Rosseti, todos colaboradores da Santa Clara.

Assista aos episódios em www.youtube.com/coopsantaclara





Para entender o

cooperativismo

desde pequeno

As abelhas são animais muito especiais. Cada uma tem seu papel para que a colmeia ande sempre direitinho. Tem que fazer sua parte nesse trabalho. E não é que esse sistema de cooperação dá certo, mesmo? Taí a Santa Clara, com 102 anos de atividade para comprovar isso. Para passar essa história adiante, de forma lúdica e muito especial, a Cooperativa Santa Clara promoveu a peça de teatro Histórias das Porteiras por 14 cidades gaúchas entre agosto e novembro deste ano, reunindo mais de 10 mil alunos em 36 apresentações.



O espetáculo aborda de forma lúdica os princípios cooperativistas e a história da Santa Clara, juntando tudo com crenças e mitos do campo e muita diversão. Para que os pequenos pudessem aprender ainda mais sobre cooperativismo, eles receberam revistinhas pedagógicas, cheias de atividades.

A peça passou por escolas e feiras do livro nos municípios de Carlos Barbosa, Cotiporã, Estação, Fagundes Varela, Garibaldi, Jacutinga, Nova Roma do Sul, Paraí, Salvador do Sul, São Pedro da Serra, Selbach, Tapera, Veranópolis e Vila Maria.

O Projeto “Histórias das Porteiras - Circulação 2014” foi financiado pelo Pró-Cultura RS, Secretaria da Cultura, Governo do Estado do Rio Grande do Sul, com Produção Cultural da Steffen Projetos e Eventos e patrocínio da Cooperativa Santa Clara.





Supermercado Estação

Durante o ano de 2014, a Santa Clara expandiu suas lojas e indústria na região do Alto Uruguai. A Cooperativa possui 623 associados na região, sendo 451 produtores de leite em atividade, que fornecem à Cooperativa mais de 2,6 milhões de litros de leite por mês.

Visando à expansão e à ampliação de sua linha de laticínios, a Santa Clara adquiriu uma indústria com capacidade para 120 mil litros/dia em Getúlio Vargas.

A expansão da Santa Clara na região do Alto Uruguai

As ampliações na região também se estendem às lojas do varejo. O Supermercado Santa Clara no município de Estação foi inaugurado em abril deste ano, dentro das comemorações de aniversário da empresa. Já em setembro foi a vez de inaugurar um Mercado Agropecuário em Jacutinga.

Com as novas lojas, a Santa Clara totaliza 10 supermercados e 10 agropecuários, todos localizados em municípios onde a Cooperativa possui associados.



Mercado Agropecuário de Jacutinga

“**É fundamental destacar a importância do Alto Uruguai para a Santa Clara. Iniciamos em 2008 com captação de leite. Hoje temos granjas de suínos, um laticínio em Getúlio Vargas, supermercados e mercados agropecuários. Para atender nossos associados investimos 24 milhões de reais na região.**”

Alexandre Guerra, diretor administrativo e financeiro da Santa Clara.

Nova indústria será construída em Casca



Prefeito de Casca, Alan Martins das Chagas, presidente e diretor da Santa Clara, Rogerio Bruno Sauthier e Alexandre Guerra, assinam protocolo de compromisso

A Santa Clara planeja a construção de uma nova indústria de laticínios em Casca, com capacidade para industrializar um milhão de litros por dia. O protocolo de compromisso com a Prefeitura do município gaúcho foi assinado no dia 7 de maio, marcado pela presença de autoridades estaduais, locais, membros de entidades de classe do município, direção, conselho e funcionários da Santa Clara.

A previsão é de que a nova indústria inicie suas operações em 2017, com a produção de leite UHT. O investimento estimado na nova unidade é de aproximadamente R\$ 80 milhões.



Mês da Criança...

... foi mês de festa na Confraria Gourmet

Se tem uma coisa que criança leva a sério é brincadeira! E por isso a Santa Clara proporcionou uma atividade especial para elas no mês da criança. Durante todas as segundas-feiras de outubro, a Confraria Gourmet Santa Clara recebeu os pequenos de escolas de Carlos Barbosa para uma divertida aula de culinária.

Colocar a mão na massa foi a palavra de ordem. As crianças puderam enrolar brigadeiros e beijinhos e ainda decorar bolinhos com chocolate e confeitos. Claro que a parte de que eles mais gostaram foi comer tudo no final em uma grande festa.

Cerca de cem crianças participaram das aulas, ministradas pelos professores de gastronomia da UCS/ICIF, de Flores da Cunha. A fim de despertar o interesse pela culinária nos pequenos, as aulas foram oferecidas gratuitamente pela Santa Clara.



Leveza e sabor em perfeita harmonia

Saladas combinam com o verão, mas não é porque sejam leves que elas não podem ter um sabor marcante. Neste mesclun, o destaque é para o Queijo Gorgonzola. O resultado é tão colorido que ainda contribui para encher os olhos.

Mesclun de Folhas com Gorgonzola e Figos

Rendimento: 8 porções



Ingredientes

- 1 pé de alface frisê
- 1 pé de minirrúcula
- 1 pé de alface roxa ou radicci
- 100g de **Queijo Gorgonzola Santa Clara** (lascas)
- 8 figos frescos
- 30g de **Manteiga Santa Clara**
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo



Emulsão:

- 30ml de suco de limão siciliano ou vinagre balsâmico
- 70ml de azeite extravirgem
- Sal e pimenta-do-reino

Modo de Preparo:

Limpe as folhas e reserve. Corte os figos em quatro partes. Derreta a manteiga, acrescente o açúcar mascavo e os figos para dourar. Reserve.

Bata os ingredientes da emulsão. Monte em um prato ou em uma travessa as saladas misturadas, colocando por cima o Queijo Gorgonzola esfarelado com os dedos e o figo dourado.

Finalize regando a emulsão.



Todas as DELÍCIAS

Copa, Parmesão, Provolone, Gruyère, Gouda, Ricota com Ervas, Requeijão... São tantos produtos deliciosos que levam a marca Santa Clara fazendo parte desta receita que só pode ficar uma delícia.

Cannelloni de Ricota e Copa aos 4 Formaggi

Rendimento: 6 porções

- 1 pacote de 200g de Canelone

Recheio:

- 100g de **Copa fatiada Santa Clara**
- 350g de **Ricota com Ervas Finas Santa Clara**
- 100g de **Requeijão Santa Clara**
- 50g de **Queijo Parmesão Ralado Santa Clara**
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 pitada de pimenta-do-reino branca

Molho:

- 2 xícaras (chá) de **Leite Santa Clara**
- 250g de **Requeijão Cremoso Santa Clara**
- 50g de **Queijo Gouda Santa Clara**
- 50g de **Queijo Provolone Santa Clara**
- 50g de **Queijo Gruyère Santa Clara**
- 50g de **Queijo Parmesão ralado Santa Clara**
- 1 pitada de noz-moscada ralada
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 pitada de sal
- 1/2 dente de alho picado
- 1/2 colher de **Manteiga sem sal Santa Clara**

Modo de Preparo:

Recheio:

Desmanche bem a ricota com o auxílio de dois garfos. Bata a Copa no liquidificador até ficar em pedaços pequenos. Junte tudo, misturando bem todos os ingredientes, e reserve.

Molho:

Em uma panela, refogue o alho na manteiga. Acrescente as xícaras de leite e o requeijão. Junte os queijos Gouda, Provolone e Gruyère ralados. Acrescente o sal, a pimenta e a noz-moscada. Deixe ferver em fogo brando, mexendo sempre. Quando o molho estiver bem encorpado, desligue o fogo e acrescente duas colheres de Parmesão ralado.

Montagem:

Recheie os canelones com a mistura previamente preparada. Coloque em um refratário, alternadamente, uma camada de molho e uma de canelone. Termine com o molho. Polvilhe Parmesão ralado e cubra com papel-alumínio. Leve ao forno preaquecido por 25 minutos.



Produzir essas *delícias*
é o nosso jeito de dividir
este *prêmio* com *você*.



Categoria
Alimentos



O Puro Sabor da Serra

A Santa Clara realiza constantemente importantes investimentos para a inclusão digital de seus associados. Um nível de informação que promove não só o melhor gerenciamento da propriedade rural como a troca de informações rápidas e eficientes. Além dos benefícios à propriedade rural essa agilidade tem relação direta com a produção de matéria-prima de alto padrão de qualidade que, na indústria, é transformada em produtos que vão para o mercado com a qualidade da marca Santa Clara.