

# INFORMATIVO

MAIO 2018 - EDIÇÃO 276

[www.capebe.com.br](http://www.capebe.com.br)



## Café nosso de cada dia

Capebe cada dia mais  
preparada para a gestão  
completa do seu produto

Pág: 10



**Importância do  
controle de  
doenças reprodutivas**

Pág: 5

**Encontros de  
Cooperados**

Pág: 28

**Departamento Técnico  
realiza visitas so  
cooperados**

Pág: 32

Amigo cooperado,

Chegamos a mais uma edição do nosso informativo. Trazemos até você informações do que tem acontecido em nossa Cooperativa durante esses meses. Nesta edição, fizemos um caderno especial sobre os processos que o seu café faz desde o plantio até a comercialização. Conversamos com nossa equipe de profissionais que se mantem atualizados, trazendo o que há de melhor e mais moderno do mercado do agronegócio.

Nesses últimos meses promovemos o Encontro de Cooperados 2018, que foi um sucesso. Estar perto das filiais nos deu muita firmeza e confiança de que essa será uma safra promissora, queremos bater nossos recordes de recebimento e contamos com você. Agradecemos imensamente aos colaboradores que dedicam seu tempo trabalhando conosco na Capebe e claro, aos cooperados que são o nosso motivo de querer seguir em frente, avançando cada vez mais e promovendo o que há de melhor na agricultura em nossa região.

Temos a convicção que esse é um ano de fartura, de colheita farta para todos os nossos cooperados. Estamos de portas abertas para receber o seu produto. Quando a Capebe cresce, vocês cooperados também crescem juntos. Para esse ano queremos continuar a caminhada ao lado de vocês e escrever mais um capítulo de nossa história.

Boa leitura!

## EXPEDIENTE

### Diretoria Executiva Gestão 2016/2020

Sebastião da Costa Reis  
Diretor Presidente

Flávio José Souza Spineli  
Diretor Comercial

José Neife de Miranda  
Diretor Administrativo

### Conselheiros de Administração Gestão 2016/2020

Amado Joaquim da Silva  
Bruno de Souza Monte Raso  
João Batista Damasceno  
João Batista Vilela  
Paulo Roberto Toledo  
Zanoni Vilela Junqueira

### Conselheiros Fiscais Gestão Março 2017/2018

**Efetivos**  
Alneir José de Oliveira  
Angela Maria de Sousa Neto  
Evandro Carlos Faria

**Suplentes**  
Johny Ferreira Bueno  
Marcos Cesar Nogueira  
Rodrigo Sousa Peloso

### Órgão de Divulgação Interna da Cooperativa Agropecuária de Boa Esperança LTDA

Av. Esmeralda, 555, Jardim Alvorada,  
Boa Esperança - MG  
Telefone: (35) 3851-9556 / Fax: (35) 3851-9502.  
Caixa Postal: 106 CEP: 37.170-000  
E-mail: informativo@capebe.com.br

**Coordenação Geral**  
Tupã Comunicação

**Jornalista Responsável**  
Raphael Vitoriano - MTB 18308/MG

**Redação**  
Vanderlei Silva Júnior

**Assessoria de Comunicação**  
Bianca Forsan

**Fotos**  
Nádia Sana, Bianca Forsan

**Projeto Gráfico**  
Tupã Comunicação  
(35) 3851-9531  
E-mail: tupa@tupacomunicacao.com.br

**Tiragem:**  
4.000 exemplares

# Cuidado pós-colheita

Atitudes que são essenciais para qualidade do seu café



Cooperado Leandro C. de Oliveira

Os cuidados durante a colheita do café são essenciais para manter a qualidade dos frutos. Mas eles não devem parar nessa etapa, a pós-colheita é muito importante e exige atenção:

## 1º LIMPEZA:

Antes de iniciar colheita, fazer a limpeza e desinfecção dos equipamentos: como terreiros, abanadores, lavadores, descascadores, elevadores, moegas, tulhas, secadores e máquinas de beneficiamento. Esses cuidados são para eliminar frutos remanescentes da safra anterior, onde jamais poderão se misturar com frutos da safra nova.

## 2º RECEPÇÃO:

O café não poderá demorar mais de 6 horas entre a colheita e a recepção. Caso contrário aumenta o risco de fermentação, que pode atrapalhar na qualidade da bebida.

## 3º EVITAR A MISTURA DOS CAFÉ COLHIDOS DE TALHÕES DISTINTOS:

Recomenda-se fazer a união de lotes apenas quando se tem critérios, ou seja, após o resultado da prova dos cafés resultantes dessa união.

## 4º SECAGEM NO TERREIRO (CEREJA E PASSA):

- O café deve estar grão a grão no primeiro e no segundo dia, no terceiro dia dobrar a camada e rodar pelo menos 12 vezes ao dia;

- A partir da meia seca o café deve ser enleirado e coberto com pano.

## 5º SECAGEM NO TERREIRO (CAFÉ VERDE NÃO DESCASCADO):

- Os cafés verdes devem estar em camada finas e pequenas leiras no primeiro dia, e ser rodados pelo menos 12 vezes ao dia;

- A partir da meia seca, enleirar 15 a 20 cm de altura, mudando as leiras de posição pelo menos 12 vezes ao dia;

- Colocar camadas de aproximadamente 10 cm e rodar no mínimo 16 vezes ao dia. Camadas muito finas podem causar defeitos preto verde, devido ao superaquecimento do café.

## 6º SECADOR:

- O secador deve receber cafés homogêneos (tipo de umidade), e ficar com folga de 15 cm no máximo ao encher;

- Para café natural, cereja ou passa, no início da secagem a temperatura do ventilador deve estar abaixo de 60°C;

- A temperatura máxima da massa do café natural cereja ou passa é de 45°C e a temperatura máxima da massa do café verde é de 35°C;

- Após a meia seca, parar a o secador a noite por volta das 22h. Quanto mais frio, mais lenha será gasta para esquentar o secador, o que se torna uma prática pouco econômica. Além disso quanto mais o café descansar, mais homogêneo ficará.

Obs: Somente café com meia seca pode ficar parado no secador (umidade abaixo de 30%).

- No café natural cereja ou passa, no final da secagem, a temperatura do secador deve estar com no máximo 90°C. No café natural verde não descascado, no final da secagem, a temperatura do secador deve estar com no máximo 60°C;

- Se o secador for descarregado ainda quente os grãos devem estar com umidade de 12,5%

- Se o secador for descarregado frio, a umidade dos grãos deve ser de 11%

## 7º TULHA:

- Somente café úmido deve ter ventilação em tulha

- Colocar apenas cafés secos em temperatura ambiente na tulha (umidade 10,8 e 11,5%)

- Separar o café nas tulhas de acordo com seu tipo e nota.

Deve se ressaltar que as etapas de pós-colheita não melhoram a qualidade do café. Mas possibilitam que seja preservada a qualidade inicial que havia sido pré-determinada no campo, pela interação Genótipo X Ambiente. Assim é de suma importância um processamento pós-colheita bem realizado para que todos os benefícios adquiridos anteriormente sejam conservados.



## Clésio Lima Ribeiro

Engenheiro Agrônomo  
Capebe Ilcínea



# FERTIGUARD SELENIUM MAX

PROTEÇÃO MÁXIMA CONTRA AS PRINCIPAIS  
DOENÇAS REPRODUTIVAS E RESPIRATÓRIAS

MAIOR  
PROTEÇÃO E  
MELHOR  
RESULTADO  




Enriquecida com **SELENIUM MAX**, que estimula a resposta imune e **promove melhor proteção contra as doenças reprodutivas** que ameaçam o seu rebanho.

Garanta a proteção contra:

- Rinotraqueíte Infecciosa Bovina (IBR)
- Diarreia Viral Bovina (BVD)
- Leptospirose
- Parainfluenza Bovina Tipo 3 (PI3)
- Vírus Sincicial Respiratório Bovino (BRSV)
- Campilobacteriose (Vibriose) dos Bovinos

VALLÉE.  
VALORIZANDO A SAÚDE ANIMAL.



# Importância do controle das doenças reprodutivas

40 a 50% das causas de perdas de gestação estão relacionados a essas doenças



Atualmente, dentre as enfermidades infecciosas que mais afetam o desempenho reprodutivo dos bovinos de corte e leite, destacam-se a IBR (Rinotraqueíte Infecciosa Bovina), a BVD (Diarreia Bovina a Vírus) e a Leptospirose. Estudos demonstraram que cerca de 40 a 50% das causas de perdas de gestação estão relacionados a essas doenças.

A IBR é uma doença que acomete os tratos respiratório e reprodutivo. Síndromes como conjuntivite, balanopostite (inflamação do pênis e prepúcio) e vulvovaginite (inflamação de vulva e vagina) podem ser observadas. O vírus pode comprometer o desenvolvimento embrionário e do feto em qualquer estágio de desenvolvimento, podendo causar abortamento em qualquer fase da gestação, sendo que de três a seis semanas após a infecção, aproximadamente 30% das fêmeas gestantes podem abortar. Uma característica importante do vírus da IBR é a sua capacidade de permanecer em latência e se reativar quando em situações estressantes que baixam a imunidade do animal, como por exemplo, o parto, estresse térmico, transporte, dentre outros.

A infecção de bovinos pelo BVD tem sido associada a diversas manifestações, que variam desde infecções subclínicas (ausência de sinais clínicos aparentes) até a altamente fatal Doença das Mucosas. Uma das características mais marcantes desta enfermidade é a presença de animais persistentemente infectados (PI) no rebanho. Esses animais PI desempenham um papel central na epidemiologia da infecção, pois são as principais fontes de proliferação. Vários estudos soropidemiológicos, relatos clínicos e isolamentos de vírus têm demonstrado que a infecção está amplamente difundida no rebanho bovino brasileiro.

A leptospirose é causada por bactérias do gênero *Leptospira*. Nos bovinos, especificamente, as perdas econômicas causadas pela leptospirose estão direta ou indiretamente relacionadas às falhas reprodutivas como a infertilidade, o abortamento e à queda da produção de carne e leite, além de custos com despesas de assistência veterinária, vacinas e testes laboratoriais. Algumas pesquisas envolvendo animais provenientes de fazendas pertencentes a seis estados brasileiros mostrou que 60% dos animais eram positivos para doença e que 100% das fazendas apresentavam pelo menos um animal soropositivo para a leptospirose. Outro estudo apresentado no III Congresso Brasileiro de Buiatria, mostrou que das 17.582 amostras de sangue avaliadas, 49,2% foram positivas para pelo menos um sorotipo de *Leptospira*. Estas amostras eram provenientes de 1.701 propriedades de 21 estados brasileiros e, dentre estas, 84,1% das fazendas amostradas apresentavam pelo menos um animal positivo.

Como forma de controle dessas doenças, a vacinação tem se mostrado a melhor maneira de diminuir os prejuízos, tornando-se uma ferramenta essencial para manutenção da sanidade do rebanho.

A Vallée, empresa com mais de 56 anos no mercado de saúde animal, líder e referência em prevenção possui em seu portfólio a Fertiguard Selenium Max, uma vacina completa no controle das doenças reprodutivas e respiratórias que é indicada na prevenção da IBR, BVD, Leptospirose, Campilobacteriose, BRSV e PI3.

Guilherme de Souza Gomes  
Gerente Técnico - Vallée



# SIPAT movimentada semana na Capebe

Trabalhar com mente aberta, é Saúde e Segurança na certa

A XXIII SIPAT - Semana Interna de Prevenção de Acidentes no Trabalho aconteceu entre os dias 12 a 16 de março na Capebe Boa Esperança. O evento foi promovido pela Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA). Durante a semana os colaboradores contaram com palestras com os temas: Inteligência Emocional e Autoconhecimento, Importância da Saúde Mental no Trabalho, Administração das finanças pessoais e ainda, Prevenção de Álcool e outras drogas.

O principal objetivo da semana foi promover conhecimento e conscientizar os funcionários sobre prevenção de acidentes, saúde e segurança no local de trabalho. Esta é uma oportunidade também de reforçar o programa de treinamento que vem sendo realizado.

A abertura oficial da semana foi feita pelos próprios colaboradores que encenaram a peça: "O dilema de Mary Jane", escrito e dirigido pela Cristiele

Resende, do setor de Contabilidade. A peça conta sobre a importância de se prevenir e os riscos de contaminação do vírus da AIDS. Mary Jane foi a uma festa e se relacionou com uma pessoa que estava contaminada. Nisso, ela fez o exame e descobriu que estava com o vírus, daí por diante vem os dilemas mais comuns de quem contamina e de quem é contaminado pelo vírus.

O técnico de Segurança do Trabalho, Diego Pratini Ávila Lasmar, foi um dos personagens que integrou o elenco da peça. "Foi uma experiência muito bacana, nos empolgamos bastante com a criação do espetáculo. Foram cerca de 3 semanas para montagem e ensaios. No começo tive vergonha, mas depois ficou tudo tranquilo. A SIPAT é uma forma descontraída da gente incentivar a prevenção, é também momento de interação entre todos os colaboradores também. Foi uma semana muito produtiva e interessante", conta.



Teatro "O dilema de Mary Jane"



Álcool e outras drogas



Palestra com Professor Alan Miranda do Grupo UNIS



Sorteio de Brindes



Fábio SINTRACOPP



Palestra sobre finanças pessoais

# Posto de combustível Capebe Coqueiral

1 ano mais próximo do cooperado coqueirense

“Abril é um mês especial para todos que fazem parte deste time, pois é o aniversário de um ano do nosso setor: Posto Capebe Coqueiral, a razão pela qual, nós todos nos reunimos diariamente.

Contamos hoje com uma ampla estrutura, troca de óleo gratuita, vendas de pneus e parceria com a borracharia alocada ao nosso lado. A praticidade para você amigo associado em fazer suas compras, em um mesmo espaço (loja e posto). Foi um ano de muita dedicação e aprendizagem. O nosso setor é jovem, mas já estamos colhendo os frutos deste trabalho.

Destaco aqui o apoio da Diretoria, do gerente-geral, Guilherme e em especial a equipe do Posto Capebe Coqueiral, quero agradecer a cada um de vocês pelo esforço e dedicação que colocam diariamente no trabalho, permitindo assim que os projetos sejam realizados. Parabéns para nós! Alcançar o sucesso com um esforço coletivo é muito mais prazeroso.

Aproveito para agradecer a você amigo cooperado, por ter estado ao nosso lado durante este ano, trabalhamos diariamente com intuito de facilitar e atender aos serviços necessários de melhor maneira possível. A CAPEBE em si somos todos nós, e por isso desejo que a união que nos apoia e nos faz crescer seja cada vez maior, fazendo com que cada vez mais pareçamos essa grande família. Que continuemos juntos por muitos anos. O meu muito obrigada a todos! Grande abraço!”



**Leticia Aparecida Silva**  
Coordenadora do Posto  
Capebe Coqueiral



*Muito obrigado a você amigo cooperado por ter estado ao nosso lado durante este ano!*



“O posto Capebe Coqueiral veio para nos ajudar. Podemos abastecer no código do associado e isso facilita no nosso controle do dia a dia. A estrutura e o atendimento está 100 %”.

**Francisco de Oliveira Barbosa**  
Fazenda Sapé - Coqueiral/MG.

# Sicoob Belcredi

No dia 17 de março, o Sicoob Belcredi realizou sua Assembléia Geral Ordinária, com a participação de mais de 500 associados. Na AGO foi apresentado o resultado do exercício de 2017, totalizando o montante de R\$ 2.687.062,07. Após as deduções estatutárias a sobra líquida apresentada foi de R\$ 1.442.736,17.

Sendo deliberado na assembléia, que:

- 50 % das sobras será creditado em conta corrente, correspondente ao valor total

de R\$ 721.368,09, e os outros 50 % incorporado ao capital social, também no montante de R\$ 721.368,09.

E a base para o rateio se deu da seguinte forma:

50 % - Saldo médio em depósitos à vista;

25 % - Saldo médio em depósitos a prazo (RDC);

25 % - Operações de crédito com recursos próprios do Sicoob Belcredi.

O valor referente ao crédito em conta corrente foi lançado no dia 11 de abril.



.....  
SICOOB BELCREDI

**23 ANOS**

*Uma história  
de credibilidade.*

**SICOOB**  
Belcredi

*Nossa tradição é crescer junto com você*



# OBRIIGADO PELA CONFIANÇA!

**AMIGO COOPERADO,**

AGRADECEMOS POR DEPOSITAR OS FRUTOS  
DO SEU TRABALHO COM A GENTE.

**COOPERADO FIEL, COOPERATIVA MAIS FORTE!**

PARCEIROS:

syngenta



nutron

FMC



BASF



## Capebe cada dia mais preparada para a gestão completa do seu produto

Criamos um passo a passo para você entender o processo pelo que seu café passa desde seu plantio, até chegar à mesa do consumidor

### Produção de café no Brasil

Nosso país é um dos principais fornecedores de café no mundo

O Brasil é um dos principais fornecedores de café no mundo. Seu clima tropical, a riqueza do solo e sua tradição, são ingredientes fundamentais para o cultivo do café. Com tamanha riqueza, as regiões brasileiras possuem características especiais que as tornam o maior parque cafeeiro do mundo, repleto de uma diversidade de aromas e sabores reverenciados em todo o mundo.

A cadeia produtiva do café é peça fundamental de todo segmento gerando produtividade e contribuindo diretamente para o crescimento socioeconômico do município e do país. Tamanha importância junto ao cenário brasileiro e mundial, as empresas envolvidas necessitam de parceiros que através de suas habilidades profissionais e contatos comerciais, projetam toda a cadeia produtiva para a qualidade inigualável perante o todo o mercado, o que garante excelente negócios.

Nos últimos anos, testificamos enormes mudanças na maneira de como os produtos alimentícios são comercializados e consumidos. Uma forte tendência crescente ao longo de toda cadeia da comercialização entre produtores, comerciantes, indústria e distribuidores tem como objetivo atender às necessidades e desejos do consumidor. Os mercados tornaram-se mais fragmentados, demandando uma variedade impressionante de produtos especiais e consumidores mais exigentes.

O mercado (consumidor) não quer mais um produto ou uma bebida genérica, busca o prazer e a satisfação diante de uma variedade de Aromas e Sabores encontrados nos mais diversos tipos de produto e com o café não é diferente. As empresas ao redor do mundo estão valorizando cada vez mais os cafés de origem, sem mistura de sabores.

Os apaixonados e curiosos estão aprendendo a saborear e descobrir os melhores cafés disponíveis, principalmente nas cafeterias ao redor do mundo.

A cada xícara o consumidor descobre uma variedade ou um sabor diferente de café, com isso cria-se uma identidade própria e a partir daí ele não abre mão mais desse conceito.

O sucesso é identificar, criar e desenvolver o padrão ideal para cada tipo de Mercado e de Consumidor seja no segmento de Café de Commodities e de Cafés Especiais.



#### Mauro Benedetti

- Especialista e Coffee Hunter em Café
- Consultor Técnico de Café
- Treinamento, Alinhamento e Capacitação profissional em todo processo do café desde o pós colheita até o consumidor final
- Implantação de métodos e processos eficientes
- Análise técnica e sensorial completa do café
- Criação e desenvolvimento de blend para mercado interno, cafeterias e externo de cafés Commodities e especial

# Café nosso de cada dia



Conheça todo o ciclo do café até chegar em nossa mesa

Antes de chegar à nossa mesa, o café passa por diversas etapas para que a qualidade e o sabor sejam mantidos.

Aqui na Capebe estamos cada dia mais preparados para uma gestão completa do seu produto, com a segurança e garantia de bons frutos. Temos profissionais treinados e qualificados que estão preocupados desde o plantio até a venda do seu produto.

Dividimos todo o ciclo em 7 etapas:

- 1 - Preparo e Plantio - .....pág 12
- 2 - Acompanhamento/Análise .....pág 14
- 3 - Colheita e Beneficiamento .....pág 16
- 4 - Recebimento .....pág 18
- 5 - Classificação de Café .....pág 20
- 6 - Comercialização .....pág 22
- 7 - Feira de Negócios .....pág 24

# 1 - Preparo e Plantio

O primeiro passo para uma safra cada vez melhor

O desenvolvimento do cafeeiro e sua boa produtividade dependem diretamente do ambiente onde a planta está instalada. Fatores como clima e solo interferem de forma negativa ou positiva no processo fisiológico da planta, ou seja, a lavoura plantada em condições adequadas determinará uma maior produtividade.

Os fatores climáticos principais e que devem ser levados em consideração, são terrenos expostos a ventos constantes e luminosidade. Terrenos sombreados e com ventos constantes favorecem o ataque de doenças.

A temperatura ideal para o bom desenvolvimento da planta está entre 19-22°C média/ano.

Para instalação da lavoura de café deveremos observar as condições do solo a ser plantada. Solos ideais para o plantio deverão ser bem drenados, com textura média, que propicia o bom manejo da cultura com retenção de nutrientes, capacidade de armazenamento,



liberação e infiltração de água dentre outros fatores. Para se conhecer a estrutura bem como a fertilidade do solo onde será instalada a nova lavoura é necessário que se faça uma análise e que a mesma seja interpretada por um profissional da área.

A análise de solos é uma ferramenta essencial para avaliar a fertilidade e determinar a necessidade de nutrientes para plantas. Porém, para um acompanhamento da adubação, a análise foliar é uma forte aliada, uma vez que depois que o nutriente está na folha, ele só tem um caminho, que é de fazer a produtividade acontecer.

O laboratório de Análise de Solos e foliar da Capebe realiza análise foliar de inúmeras culturas, cabendo ao produtor apenas ter referências dos níveis adequados para comparar se os valores estão dentro da faixa do dito como ideal para cada uma delas.





## 2 - Acompanhamento

Profissionais empenhados para garantir uma safra boa

O cafeeiro é uma planta de porte arbustivo sendo considerada de ciclo perene. As variedades escolhidas determinam o sucesso ou o fracasso da atividade. As principais variedades cultivadas são o Mundo Novo e o Catuaí e suas diversas linhagens. A escolha da variedade depende do conhecimento de suas características, condições climáticas, espaçamento, etc.

Depois da lavoura instalada, se faz necessário o seu acompanhamento fitossanitário (controle de pragas e doenças) e manejo nutricional sempre acompanhado por um profissional.

Lembrando que a Capebe dispõe de agrônomos capacitados e preparados para acompanhar todo o processo, desde a escolha do terreno até o controle de pragas e doenças e que, esse acompanhamento é subsidiado pela nossa cooperativa.

A Capebe dispõe de todo um portfólio voltado para as principais culturas de região, oferecendo os melhores produtos do mercado com as melhores condições.





A Capebe possui um Departamento Técnico formado por engenheiros agrônomos, onde uma de suas funções é oferecer suporte e acompanhamento em toda safra levando informações, recomendações e orientações de manejo para uma boa colheita de seus produtos.

Além disso, nossa equipe auxilia os produtores rurais com a utilização dos insumos, o preparo da terra, e acompanham todo o processo de produção, do plantio a colheita e pós colheita.

Em 2017 foram mais de 10 mil visitas técnicas realizadas nas fazendas dos cooperados.



### 3 - Colheita e Beneficiamento

É chegada a hora de colher os frutos do seu trabalho

Considerando a fase produtiva do cafeeiro, passamos agora a tratar dos cuidados referentes a colheita e beneficiamento. A colheita é o processo mais importante sobre o ponto de vista econômico. Na colheita, é onde se emprega o maior volume de investimento, a maior quantidade de mão de obra e influi na qualidade dos cafés produzidos.

Uma colheita ideal e com maior probabilidade de ser fazer um café de qualidade, deve-se iniciar no momento em que 80% ou mais dos frutos se encontram maduros (cereja). Algumas fontes de pesquisa indicam que frutos amarelos tendem a dar uma qualidade de bebida superior aos frutos de coloração vermelha, devido ao fato de apresentarem uma concentração de açúcares superior (polifenóis).

Portanto é de suma importância a separação desses frutos no momento da colheita, secagem e beneficiamento.

O processo de secagem como o próprio nome diz, consiste em retirar a umidade do fruto, evitando a fermentação do mesmo e assim garantindo suas características sensoriais de qualidade.



Para que se faça uma secagem e um beneficiamento eficiente é necessário que se tenha uma estrutura bem dimensionada.

A Capebe hoje dispõe de um laboratório para análise sensorial do Café, onde o técnico seleciona as melhores amostras e dependendo da qualidade, esse café é comercializado de uma maneira personalizada.

Como vimos do momento em que se resolve plantar uma lavoura de café, até o momento em que se beneficia o fruto, são inúmeros fatores a serem analisados e considerados, tornando a atividade cafeeira um negócio bastante complexo, porém rentável.

Para isso, você cooperado conta com uma equipe técnica capacitada e ética, pronta para auxiliá-lo sempre que preciso em todos os processos citados.



**Marcelo Vieira**

- Engenheiro Agrônomo
- Responsável Técnico da Capebe
- Membro do Gtec Cooperativa
- Membro CMDRS (Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável)
- Bacharelado em Engenharia Agrônômica pelo Centro Superior de Ensino e Pesquisa de Machado.

## 4 - Recebimento

### Garantia de uma venda segura

Tanto para recebimento a granel ou sacaria o cooperado pede emissão de Nota Fiscal para transporte da propriedade até a Capebe onde o café é segurado no percurso. Para a descarga o caminhão é pesado e é anexado a Nota Fiscal um documento de descarga de café onde há espaço para colocar o boletim e a quantidade de sacas de cada lote.

Depois da descarga o caminhão retorna à balança para fechar o peso, depois de realizado esses procedimentos fica um responsável para efetuar a entrada dos boletins com o peso e nome do produtor. A descarga no armazém de café é realizada de duas formas: recebimentos em sacarias e a também pela descarga a granel.

## Recebimento em Sacaria

### Método mais convencional

- Picotado saca por saca de cada lote pelo conferente.
- Há um profissional responsável pelos boletins que vão na amostra, no documento de descarga de café e na ficha de pilha colocando os boletins em sua ordem conforme a pilha.
- Há um carimbador onde é responsável por carimbar cada saca com o número do boletim e o código do produtor em cada lote.
- Para agilizar a descarga é formada uma equipe de cinco carregadores, no armazém de café na Matriz forma-se quatro equipes, com isso há capacidade de recebimento de 15 mil sacas por dia.





## Descarga a Granel

Garantia de segurança, menor custo e qualidade do seu produto

Proporcionamos aos nossos cooperados a opção de reduzir custos, ampliando a capacidade de recebimento de café a granel. Esta é a oportunidade que a Capebe está oferecendo para que o produtor granelize e não gaste com sacaria. A entrega a granel ou em bags gera uma grande economia em mão de obra, tempo e dinheiro.

O sistema nada mais é do que enviar o café em grãos para armazenagem na cooperativa. Este transporte pode ser feito dentro de bags, a granel na carroceria do caminhão ou até mesmo na carroceria de um trator. A granelização tem como principal objetivo reduzir custos para o produtor. Há quem enxerga de longe as vantagens com o envio de café a granel.

Após o processamento do café, ele então é armazenado em bags. Contamos com duas moegas de descarga a granel de alta capacidade e rendimento, com suporte de descarga de 1000 sacas por hora em cada uma, onde o café é transferido para o big bag. O próprio embegador retira a amostra de cada lote onde em cada big bag é colocado o boletim e o código do produtor, depois a empilhadeira retira o big bag para empilhamento.



As vantagens são de não haver desperdício do grão, economia em mão de obra, tempo e dinheiro para o produtor onde não é preciso comprar a sacaria, o caminhão não pega fila de espera com isso o próprio produtor pode trazer o café em seu caminhão.



### Walter dos Santos Junqueira

- Responsável pelos Armazéns de Café e Gerais
- Experiência como Supervisor, Coordenador e Gerência
- Desenvolvimento e liderança de pessoas e processos
- Experiência na área de vendas e atendimento ao Cliente
- Planejamento e controle de estoque
- Implantação de sistema de despersionalização e padronização de café.



# 5 - Classificação de café

## Padrão e tecnologia a serviço do cooperado

Todo café recebido pelo armazém é retirado uma via de amostra que represente a real origem do lote, seja saca por saca ou calador (bag ou granel). A amostra quando enviada para o Departamento de Café, será feita a classificação física e sensorial para determinar os padrões. Os padrões são: COP; INT; RIO; CONS; CSM 2 e ESC. Subdivididos em: BOM, REGULAR E FRACO.

A classificação física é o conjunto de fatores, onde a avaliação se inicia com a medição do Teor de Umidade (TU), que é realizada com 142 gramas. A classificação é feita com 100 gramas da amostra real, passando na peneira 13.

O vazamento desta peneira, mais a catação dos defeitos, é chamado de quebra ou catação. Os defeitos podem ser fisiológicos como: chochos, ardidos e mal granados. Ou pelo manuseio irregular no processo de colheita, seca e limpeza ao descascar.





Depois desta etapa manual de separação e contagem dos defeitos, a mesma amostra é encaminhada à sala de degustação para avaliação sensorial, ou seja, notificar as bebidas superiores e inferiores como: MOLE, APM, DURA, RIADA, RIO e RIO ZONA. Feito o processo passo a passo, temos também a avaliação por aspecto para determinar se é café de pano, varrição, chuvado, manchado, brocado e mal seco com discrepância.

Obtendo todos os processos acima, com teor de umidade, catação ou quebra, defeitos e bebidas e aspecto, é feito o lançamento de todos os dados do lote no sistema informatizado de código do cliente, onde é gerado um extrato com todas as informações do café depositado para futuramente, depois de 30 dias, serem formada a Guia de Serviço (GS), perdendo assim a sua identidade física do lote, onde os padrões serão unificados conforme as características avaliadas pelo classificador e degustador para a formação de ligas de comercialização.

Dentro da necessidade do pedido de venda autorizada e assinada pelo produtor titular.



### Nelmo José Tavares Ribeiro

- Coordenador de Classificação
- Técnico em Cafeicultura – IF Sul de Minas de Muzambinho (2012)
- Gestão de Cafeicultura Empresarial – Grupo Unis (2010)
- Certificação de Cafés Especiais – Academia do Café (2012)
- Participação de Concurso de Cafés Especiais Coccamig (2014,2015,2016,2017)
- Certificado QGrader – Coffee Quality Institute (2010)
- Certificado Cupping Judge – Nucoffee (2010)



## 6 - Comercialização

O sucesso é resultado de um ciclo perfeito

Depois de todos os dados relacionados ao laudo de classificação dos cafés e já lançados no extrato do produtor, partimos para a parte de comercialização, que é feita, de acordo com o volume diário de cafés autorizados à venda por nossos associados.

Atualmente, contamos com um setor de comercialização que trabalha com 11 corretores, que dão uma amplitude maior de mercado aos nossos associados, gerando a eles, liquidez imediata de seus produtos, no momento que acharem mais oportuno concretizam a venda.

Também contamos com um canal interativo nas redes sociais (Whatsapp e Facebook), que mantém os produtores cadastrados, informados sobre as cotações diárias de mercado físico e futuro (café, milho e soja) e também de informações relevantes relacionadas ao agronegócio.



## Capebe está preparada para o futuro

Exportação direta do café já é uma realidade

A exportação hoje é um caminho natural que o mercado vem buscando para comprar diretamente do seu fornecedor sem utilizar o atravessador. Hoje é uma tendência mundial a questão da rastreabilidade, do contato do produtor com o consumidor, um estreitamento de laços. O mercado busca isso.

Com o atravessador a negociação entre o produtor e o comprador fica distante. Ele se encarrega de tudo. O comprador muitas vezes nem sabe para onde está indo o café. A ideia da exportação é fazer isso direto. Fazer o preparo na própria Capebe e mandar para fora do país.

As vantagens são de não haver desperdício do grão, economia em mão de obra, tempo e dinheiro para o produtor onde não é preciso comprar a sacaria, o caminhão não pega fila de espera com isso o próprio produtor pode trazer o café em seu caminhão.



**Antonio Carlos Benetório (Tony)**

Degustador de Café

- Curso de Degustação de Café - Centro Comércio de Café (2002)



## 7 - Feira de Negócios da Capebe garante melhores negócios aos cooperados

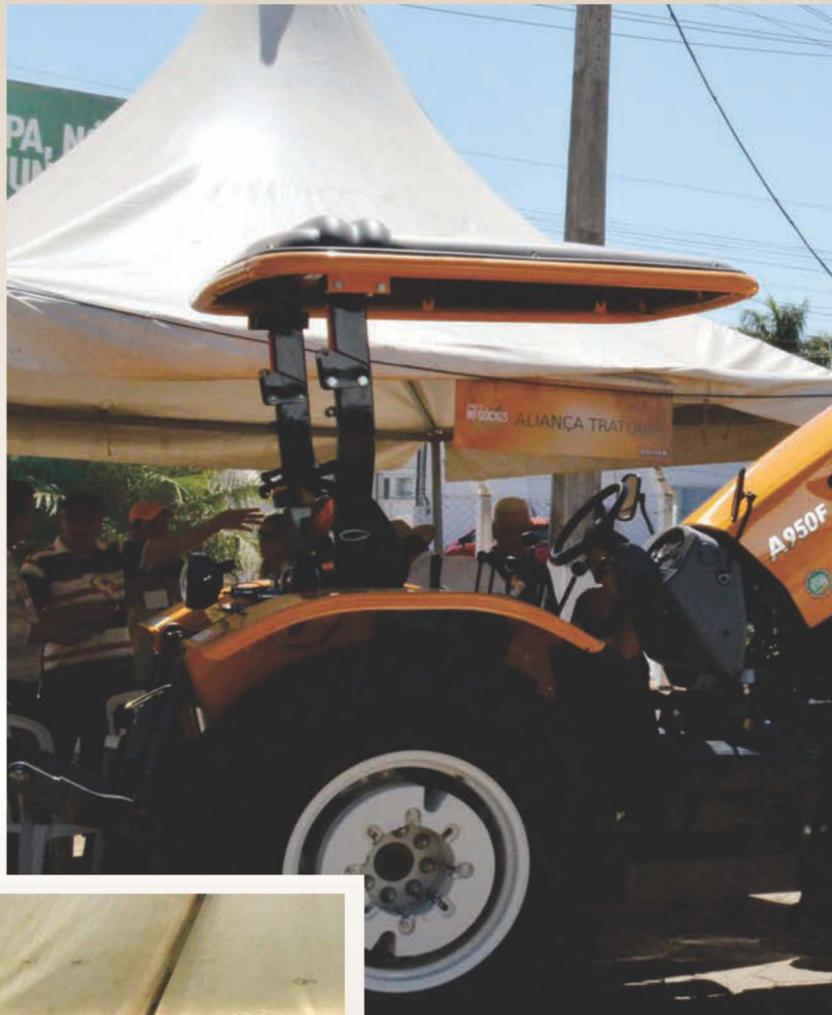
Momento de expectativas, reconhecimento e muito trabalho

O homem do campo é considerado um grande herói, pois é ele quem produz as riquezas da nossa terra, lutando bravamente todos os dias contra as incertezas, clima, logística e todas as variáveis da comercialização.

Com o objetivo de amenizar estas superações diárias e valorizar o produtor rural, a Capebe realiza anualmente a Feira de Negócios Capebe, a qual oferece as melhores soluções tecnológicas em insumos agrícolas, implementos, máquinas e serviços a preços competitivos aos associados, incrementando a produtividade agropecuária do Sul de Minas.

A cada ano, mais desafios são impostos aos agricultores, mas a Capebe continua superando expectativas e batendo recordes, as cartas estão na mesa e os mais dinâmicos podem vir conferir de perto, pois esta é uma grande oportunidade que a Cooperativa oferece aos associados.

Em 2017 foram movimentados mais de R\$ 41 milhões e 71 empresas fornecedoras. São 10 anos de sucesso, pensando no produtor como peça fundamental para todo o processo.





*Pronto!*

Agora seu café estará sendo consumido  
pelo Brasil e pelo mundo!



**Betânia Reis Vargas**

Gerente Comercial

- Engenheira Agrônoma

- Especialista em Agronegócio



# Probeef

Suplementação de peso com o resultado que você sempre quis.



© 2016 Cargill, Incorporated. All Rights Reserved.



Nutron. Sempre ao seu lado, para te ver lá na frente.



# Capebe investe em novos espaços físicos

Capebe Guapé, Empório Capebe e Boutique terão novo espaço casa nova

Os investimentos não param na Capebe. Pensando em melhorar a qualidade dos atendimentos aos cooperados em breve será inaugurada a nova Capebe Guapé.

O espaço é mais amplo, moderno e atenderá a todos com maior conforto.



O Empório Capebe e a Boutique também terão um novo local. O espaço será no centro de Boa Esperança possibilitando assim, o acesso fácil para toda a população. As obras estão a todo vapor e a inauguração está marcada para os próximos meses.



# Encontro de Cooperados marca diálogo e reforça compromisso com produtores das filiais

Sete cidades receberam o evento: Campo do Meio, Candeias, Coqueiral, Cristais, Guapé, Ilícinea e Nepomuceno

Nos meses de março e abril a Capebe realizou o Encontro de Cooperados 2018 em sete cidades que possuem filiais da Cooperativa. O encontro teve o objetivo de levar aos cooperados das filias, os resultados e os planos futuros da diretoria para a cooperativa.

Em todos os sete encontros tivemos momentos de parcerias e confraternização e claro, de comemorar as conquistas de todo o ano de trabalho.

Para a coordenadora da Capebe Nepomuceno, Jaqueline Aparecida de Oliveira, o Encontro de Cooperados permite que os cooperados tenham mais credibilidade no trabalho da Capebe.



Encontro de Cooperados - Campo do Meio



Coordenadora da Capebe em Nepomuceno  
Jaqueline Aparecida de Oliveira

“Temos toda disposição para atender bem aos cooperados aqui nas filiais. O Encontro de Cooperados é muito bom porque aqui reúnem todos nossos cooperados e também nossos coordenadores. Uma oportunidade de unir mais cada um deles e fazer o melhor trabalho aos nossos cooperados”, completa



Encontro de Cooperados - Coqueiral



Encontro de Cooperados - Candeias



Encontro de Cooperados - Guapé



Encontro de Cooperados - Cristais



Encontro de Cooperados - Nepomuceno



Encontro de Cooperados - Ilhéus

## Convidamos alguns cooperados para nos falar o que acharam do Encontro e qual a importância que a Capebe tem na produção deles. Confira:



“ O encontro é muito bom para reunir as pessoas e para vermos como estão acontecendo as coisas dentro da Cooperativa. Bom sempre manter o contato e ter a oportunidade de conviver e conhecer pessoas diferentes também. Faço questão de vir todo ano para ficar atualizado do que tem acontecido de novo.

Cooperado Francisco Oliveira



“ É a segunda vez que eu participo do Encontro de Cooperados e acho muito importante porque é um momento bom para conversar e comemorar. Mas, o mais importante, é um momento de a gente aprender algo novo que eles trazem para nós. A Capebe tem ajudado e muito quanto aos produtos que a gente precisa, os maquinários. Temos obtido um auxílio muito importante da cooperativa nesse sentido.

Cooperado Higinio Magneli



“ Assim como em todos os anos, o Encontro de Cooperados foi muito bom. Agradecemos a todos que participaram juntos desse reencontro. Foi uma oportunidade de trocar experiências, tivemos algumas informações para passar para todos, mas sem dúvidas, tivemos muitas coisas boas que eles nos passaram também. Estar em contato, de perto com os cooperados nos deu muita esperança em relação à movimentação desse ano. Vai ser um ano muito bom, com bons resultados

Acredita o diretor presidente, Sebastião da Costa Reis.



“ Ficamos mais próximos de todos da cooperativa, temos mais conhecimento de quem é também associado da cooperativa. É um momento que eu aproveito para trocar ideia com as pessoas. Além de aprender com os profissionais da Capebe. Em todo momento que a gente precisa da cooperativa, ela nos atende muito bem.

Cooperado Alcides



“ Todos os anos que tem esse evento eu faço questão de estar presente. Ficamos mais bem informado com tudo que tem acontecido. É um evento que a Capebe deve manter porque nos possibilita uma ajuda enorme. Eu sempre posso contar com a Cooperativa no que eu preciso, tenho orgulho de ser cooperada da Capebe.

Cooperado Elisângela

*Trabalhando junto  
para crescer!*

# AGORA SIM A INTERNET CHEGOU AO CAMPO!

A HughesNet®, líder mundial em internet via satélite, é ideal para você que precisa de conexão em sua casa na área rural para checar a previsão do tempo, cotação da safra, falar com amigos e muito mais.

**5**  
MOTIVOS  
PARA VOCÊ  
ESCOLHER  
HUGHESNET



LÍDER MUNDIAL EM  
INTERNET VIA SATÉLITE



WI-FI DE  
PRESENTE



CONEXÃO  
ESTÁVEL



INSTALAÇÃO FÁCIL  
TÉCNICO VAI ATÉ VOCÊ



SUPORTE  
TÉCNICO 24H

PLANOS  
A PARTIR DE

**10**  
MEGA  
DE VELOCIDADE

E 30 GIGA  
DE FRANQUIA

SAIBA MAIS

**0800 878 5169**  
viasatelite.com.br

**HughesNet**®

AGORA SIM VOCÊ TEM INTERNET.

# É das mãos de quem trabalha que nascem as riquezas da nossa terra...

A festa da família é mais completa com você!

Confira as fotos que alguns cooperados nos mandaram, estamos ansiosos para receber todos vocês na nossa Festa da Família 2018 que será no dia 26 de maio.



Família de Lázaro Antônio Pinheiro  
Região das Delícias - Município de Boa Esperança



Família de José Orestes de Souza  
Boa Esperança



Família de José Maurílio Silva  
Barro Preto em Boa Esperança



Família de Elias Alvarenga Siqueira  
de Ilícinea



Família de Alvanio Eustáquio de Freitas  
de Guapé



Família de Rene  
de Ilícinea



Família de Fábio Junior da Silva  
Barro Preto em Ilícinea



Família Cruz do Sapezinho  
em Boa Esperança



Família do Sr. José Ferreira da Silva  
do sítio Boa Vista em Boa Esperança



Família de Gisele Silva  
de Boa Esperança



Família de João Paulo Rosa de Moraes  
de Águas Verdes em Boa Esperança



Família de Márcia da Silva  
de Nepomuceno



Família de Mario Antenor  
de Carmo do Rio Claro



Família de Gisele Silva  
de Boa Esperança

Quer participar no nosso próximo informativo?

É fácil, mande sua foto para nosso Whatsapp:

 (35) 9 9957-9072

# Departamento Técnico realiza visitas aos cooperados

Equipe de agrônomos realiza diversos cursos e participam de eventos para levar orientação atualizada e precisa para o manejo na safra dos nossos cooperados

A Capebe possui um Departamento Técnico formado por engenheiros agrônomos, onde uma de suas funções é oferecer suporte em toda safra levando informações, recomendações e orientações de manejo para uma boa colheita de seus produtos. Além disso, nossa equipe auxilia os produtores rurais com a utilização dos insumos, o preparo da terra, e acompanham todo o processo de produção, do plantio à colheita e pós colheita. Em 2017 foram mais de 10 mil visitas técnicas realizadas nas fazendas dos cooperados.

Para adquirir essas informações, os colaboradores do Departamento Técnico participam de constantes treinamentos e cursos, ficando por

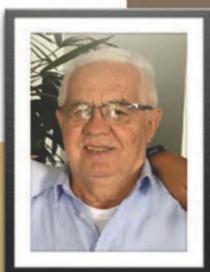
dentro do que há de melhor e mais moderno no agronegócio. Os treinamentos são oferecidos por empresas e também pela Capebe. Neste ano, os nossos agrônomos já passaram pelo treinamento sobre as novas variedades de soja da Syngenta, assim como novos produtos para seu manejo.

O Departamento Técnico da Syngenta ofereceu o curso de atualização para nossos técnicos. Também foi realizado um treinamento da multinacional Sipcam no intuito de aprimorar a identificação e controle das principais pragas da Cafeicultura. A Bayer também convidou nossos agrônomos para mostrar a eficiência de seus produtos no controle de pragas e doenças da soja na

Estação Experimental em Lavras.

E assim, durante todo ano, a equipe participa destes eventos para levar sempre uma orientação mais atualizada e precisa para manejo da sua safra. Os conhecimentos adquiridos são repassados diariamente ao cooperado através de visitas técnicas e palestras rurais, acompanhando de perto a produção de qualidade dos cooperados.

Para a coordenadora da Capebe Nepomuceno, Jaqueline Aparecida de Oliveira, o Encontro de Cooperados permite que os cooperados tenham mais credibilidade no trabalho da Capebe.



Eunício Mattioli

★ 24/06/1945 † 24/02/2018

## Homenagem à memória de Eunício Mattioli

Nós da Capebe queremos prestar uma singela homenagem ao grande homem que foi o nosso ex-diretor comercial, Eunício Mattioli. Ele foi cooperado Capebe desde 1974 e colaborou para que a nossa cooperativa se tornasse o que ela é hoje.

Sr. Mattioli foi um exemplo de dedicação e homem trabalhador, esteve frente à diretoria comercial da Capebe por cinco mandatos consecutivos, conquistando vários benefícios aos cooperados, foram doze anos participando de perto da Cooperativa. Formou-se em Agronomia pela Universidade Federal de Lavras, na 72ª Turma.

É uma perda irreparável. Ele era um amigo muito querido e especial. Sentiremos muito a sua falta, mas teremos sempre na memória o seu exemplo de humildade, espírito fraterno e compromisso com as causas da agricultura.

Aos familiares e amigos, os nossos mais sinceros sentimentos. Que Deus o receba em seus braços e conforte os nossos corações.



**CARÊNCIA  
REDUZIDA**

**Quer entrar num plano de saúde e ser atendido logo após a inscrição\*?**

**AGORA VOCÊ PODE!**

**CARÊNCIA REDUZIDA** é o presente dos 25 anos do S.P.A. Saúde para você e toda a família. Não perca a chance!



ANS - N° 324493

\*Consulte o regulamento

**Mais informações: 3851-9522**

# Priori Top. Sua florada protegida contra a phoma.

Priori Top. Florada protegida, produtividade garantida.



 **Priori Top**<sup>®</sup>



Restrição de uso no Estado do Paraná.  
Informe-se sobre e realize o manejo integrado de pragas.  
Descarte corretamente as embalagens e restos de produtos.

© Syngenta, 2017

**ATENÇÃO** Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e na receita. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade.

CONSULTE SEMPRE UM  
ENGENHEIRO AGRÔNOMO.  
VENDA SOB RECEITUÁRIO  
AGRÔNOMICO.



  
0800 704 4304

[www.portalsyngenta.com.br](http://www.portalsyngenta.com.br)

# Capebe Nepomuceno é inaugurada

Mais um espaço mais moderno para você cooperado Capebe

Mais uma unidade Capebe é entregue. Dessa vez, a Capebe de Nepomuceno que recebeu um espaço totalmente novo e reformulado. No dia 17 de janeiro, a nova unidade deu início às suas atividades. Agora o espaço é maior, com uma ótima localização e com estacionamento próprio. Desde a mudança, a loja tem aumentado o número de atendimentos, os cooperados tem vindo mais até a Capebe Nepomuceno.

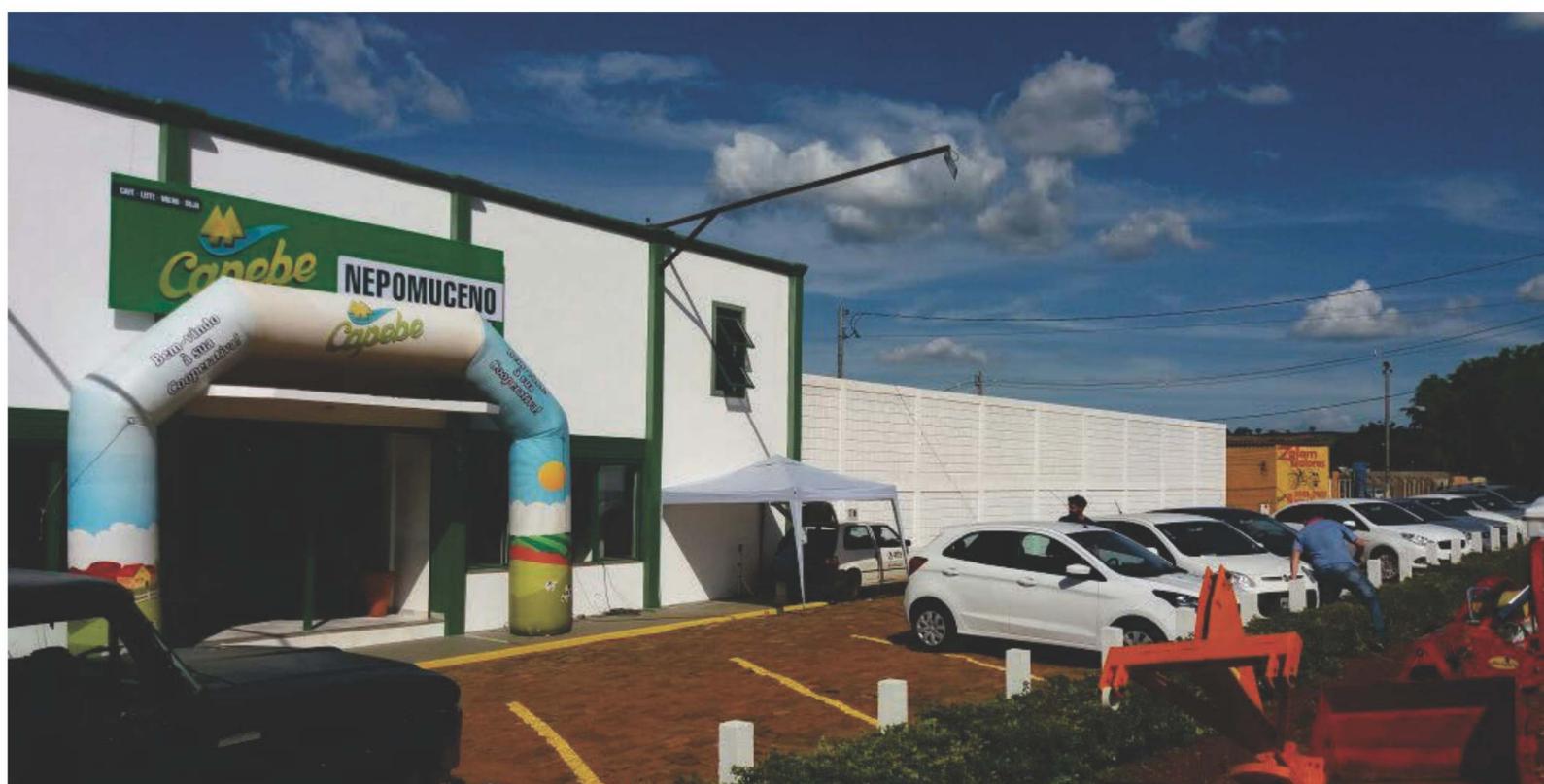
Além do atendimento ao cooperado, a unidade vende produtos agropecuários e realiza a comercialização do café.

Venha nos fazer uma visita.

Estamos à Rua João Barati, 865 Bairro Cleide Alves Vilela – BR 265.



Antes



# Laticínios Capebe

Desde de 1963 transformando a matéria-prima das mãos do produtor em itens de qualidade até a sua mesa

Atendemos cerca de 500 produtores, recebemos de 50 a 5 mil litros de leite por dia. Estamos presentes em 10 municípios, e considerando que 60 % desta matéria-prima vem de Agricultura Familiar. Devido a isso, conseguimos junto ao Governo Federal, o Selo de Identificação da Participação da Agricultura Familiar (Sipaf).

O selo busca identificar os produtos oriundos da Agricultura Familiar, favorecendo dessa forma, o fortalecimento da identidade social da agricultura familiar perante os consumidores, informando e divulgando a presença

significativa da agricultura familiar na produção de alimentos e serviços.

Para desenvolver produtos com alto padrão de qualidade, excelência e compromisso com rigorosos padrões de fabricação, contamos com 74 colaboradores desde o processo de captação até a comercialização dos produtos.

Conheça os produtos Capebe que são fruto do trabalho dos nossos cooperados e colaboradores.



FESTA DA  
**FAMÍLIA**  
Capebe

- MISSA
- ENTREGA DE ALIMENTOS ARRECADADOS
- SORTEIO DE BRINDES
- CONCURSO DELÍCIAS DO MILHO
- SHOW SURPRESA

COOPERADO FIEL  
COOPERATIVA  
+ FORTE.

**26 DE MAIO - 12H**  
SÁBADO - BOA ESPERANÇA  
1 CONVITE = 1KG ALIMENTO

Capebe  
**55** ANOS  
UMA HISTÓRIA DE VIDA

# Capebe Boa Esperança realiza campanha de vacinação

240 colaboradores colocaram em dia sua carteira de vacinação



Em janeiro teve início a Campanha de Vacinação aos colaboradores da Capebe Boa Esperança. A campanha foi coordenada pela Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) e contou com a parceria da Prefeitura Municipal de Boa Esperança que disponibilizou os agentes de saúde e as vacinas.

A campanha será realizada em três etapas: janeiro, março e julho. Foram oferecidas vacinas contra febre amarela, dupla adulta (tétano e difteria), hepatite B e tríplice viral (sarampo, caxumba e rubéola).

O presidente da CIPA, Rogério de Assis Ferreira, o Patinho, conta que a ideia surgiu através de uma conversa com uma agente de saúde do município que relatou a ele que a meta de vacinação não tinha sido alcançada. “Ela me relatou que a porcentagem de pessoas que deixam de ir aos postos para se vacinarem era enorme, principalmente entre os homens. Sabemos que muitas pessoas deixam de procurar o posto de saúde por conta dos seus compromisso e trabalho. Foi então que fizemos essa parceria com a Secretaria de Saúde do município para realizar a vacinação aqui na Capebe e oferecer o que o município tem disponível”, conta.

Paulo Otávio Rodrigues, do setor de Tecnologia da Informação, foi um dos que garantiu a imunização com três vacinas: febre amarela, dupla adulta e hepatite B. “Antes eu não tinha tempo de ir até o posto de saúde por conta de



trabalhar o dia todo e a noite ter que estudar. Achei muito boa essa iniciativa da Capebe, facilitou muito a vida de quem não tinha como ir até o posto e muitos nem sabiam como procurar. Desde os 18 anos que não tomava vacina, perdi meu cartão de vacinação e com essa ação pude me atualizar e até fizeram um novo cartão pra mim. Espero que sempre tenham esse tipo de iniciativa por aqui. Agora me sinto muito mais protegido”, afirma o colaborador.

Nessas primeiras etapas já foram aplicadas cerca de 600 doses, e mais de 250 pessoas atualizaram seu cartão de vacinação. Importante lembrar que a vacinação é a maneira mais eficaz de prevenir doenças. Procure um posto e fique em dia com a sua saúde.

# O Empório Capebe recomenda

## LASANHA DE BERINJELA

Rica em agentes antioxidantes, além de conter ingredientes de baixa caloria que são grandes aliados da sua saúde e dintas para o recheio:

### Ingredientes para o recheio:

- 3 berinjelas grandes
- 1 lata de molho de tomate
- 1 maço de coentro cortado em pedaços pequenos
- Azeitonas sem caroço cortadas
- 300 gramas de queijo Mussarela Capebe fatiado
- 300 gramas de presunto fatiado
- 2 colheres de azeite
- Requeijão Capebe

RENDE: 8 porções

### Modo de preparo

Corte as berinjelas em fatias finas, no sentido do comprimento.

Em uma assadeira retangular refratária, coloque no fundo, as duas colheres de azeite e um pouco de molho de tomate.

Coloque então uma camada de berinjela.

Cubra com molho de tomate, salpique com azeitonas e coentro.

Em seguida, coloque uma camada de presunto.

Acrescente uma camada de berinjela, cubra com molho de tomate e por cima coloque uma camada de queijo Mussarela Capebe.

Repita os passos 3, 4 e 5, para formar mais duas camadas.

Coloque por cima da última camada, requeijão Capebe a gosto, e cubra a assadeira com papel alumínio.

Leve ao forno em temperatura de 180° C graus por cerca de 30 minutos, para cozinhar.

Após isso, retire o papel alumínio e deixe por mais 5 a 10 minutos para gratinar.

Sirva quente!



Imagem meramente ilustrativa

É HORA DE

FAZER

SUA MELHOR COLHEITA  
COM STIHL



Proporção válida de 02 de abril a 30 de julho de 2018. A revisão gratuita é válida para o derricador SP 20 e para as ferramentas multifuncionais KA 85 R e KA 120 R adquiridas com o implemento

**O cheiro de café já está no ar:  
começou um dos períodos  
mais importantes do ano.**

Para garantir o sucesso da sua colheita, é só confiar na qualidade e tecnologia STIHL que já se tornaram tradição no campo. E você tem bons motivos pra isso.

**Preparamos condições especiais para trazer  
ainda mais vantagens para sua compra:**

1 – Na compra de ferramentas KA 85 R ou KA 120 com o implemento derricador de café SP 20 ou do implemento derricador de café SP 20, você ganha uma garra WR 6-2.

2 – Se você comprou um derricador de café SP 20, leve-o até a loja mais próxima para fazer uma revisão gratuita.



Para saber mais, acesse [novoderricador.stihl.com.br](http://novoderricador.stihl.com.br)



@STIHLBrasil



STIHL Brasil Oficial



@STIHLoficial

0800 707 5001

Sua história faz a nossa história.

**STIHL**®