

# INFORMATIVO

DEZEMBRO 2018 - EDIÇÃO 278  
www.capebe.com.br



## CAPEBE É UMA DAS EMPRESAS QUE REPRESENTAM O BRASIL EM EVENTO NA CHINA

Pág: 16

---

Por uma Capebe  
mais forte para  
o cooperado

Pág: 6

---

Cooperados da Capebe  
são premiados em  
concurso de café

Pág: 12

---

Importância do  
leite na alimentação

Pág: 16

---

Mais um ano que se encerra. Mais um informativo que chega até sua casa amigo cooperado. 2018 foi um ano de muitos desafios, dificuldades e de persistência. Mas também foi ano de alegrias e de colher frutos da qualidade do nosso trabalho. E também foi ano de olhar para frente e ver que estamos no caminho certo. Estamos muito felizes com os resultados positivos que conquistamos em nossa Cooperativa e é graças a vocês amigos cooperados que conseguimos nos manter entre as melhores cooperativas do Brasil.

Nesta edição trazemos, mais uma vez, o reconhecimento que a Revista Exame deu a nós. Por mais um ano estamos entre as 400 melhores empresas do Agronegócio no Brasil. Mostramos também que foi tempo de colheita boa e que conseguimos alcançar nosso recorde no recebimento do café e em melhorias no Departamento, como o prazo para Classificação e Prova que antes era de 15 dias e hoje conseguimos em 2 dias.

Importante ressaltar que estamos investindo na Segurança dos nossos colaboradores e não temos acidente há mais de 370 dias. Nossos cooperados estão sendo premiados em concursos da região, fruto do conhecimento e disposição dos nossos especialistas em ajudar melhorar as colheitas.

Enfim, estamos em tempo de agradecer pelos resultados de 2018 e por sua parceria. Juntos nós colhemos os bons frutos deste ano.

**Que 2019 seja repleto de conquistas!**



## 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

Bianca Forsan, Lillian Silva,  
Vanderlei Júnior

### Projeto Gráfico

Tupã Comunicação  
(35) 3212-1543

E-mail: tupa@tupacomunicacao.com.br

### Tiragem:

4.000 exemplares

# Capebe recebe visita de alunos de Boa Esperança

Estudantes do oitavo ano conheceram o funcionamento dos Laticínios para apresentação de Feira na Escola



O leite foi tema de trabalho dos alunos do oitavo ano da Escola Estadual Professora Silvia Mesquita. No dia 20 de novembro quatro alunos conheceram de perto todo o processo que envolve o leite até chegar às nossas mesas para o consumo. A ideia surgiu da professora de Matemática e Empreendedorismo, Vera Lúcia Figueiredo Miranda, que faz parte do projeto da Feira Cultural e Científica de 2018 que teve como tema: Agropecuária em Boa Esperança.

Todo ano a escola realiza uma feira na escola que culmina na apresentação dos resultados que eles colheram em suas pesquisas para todos os outros alunos da escola. Neste ano a Feira teve como o tema a Agropecuária de Boa Esperança, os produtos que são mais comercializados, como o café e o leite. Seleccionamos um grupo de alunos que foi visitar para saber como é realizado a pasteurização do leite e expor as suas experiências para o restante da turma. Durante a exposição seleccionamos algumas fotos da visita que mostravam o todo o processo do leite. Foi muito rica a experiência que eles tiveram. Por exemplo não sabíamos que para fazer um queijo parmesão ele deveria ficar 'descansando' por mais de um ano, os alunos ficaram encantados em descobrir tudo isso", conta a professora Vera.

Maria Eduarda Madeira Fernandes, de 13 anos, foi uma das alunas que participaram da visita em nossos laticínios, ela afirma que não imaginava que teria tanto trabalho até que o leite pudesse ser consumido.



É muito importante pra gente saber sobre todo o processo que acontece com o leite, afinal é nossa saúde, o alimento que estamos consumindo. Com nosso estudo, vimos que o leite faz muito bem para saúde, com muitos nutrientes que nos faz muito bem para toda vida. Dentro dos laticínios, foi muito interessante conhecer toda a higienização e cuidado que os colaboradores tomam com o leite. Eu não imaginava que seria necessário todo esse cuidado com o leite. Lá em casa mesmo eu alerto agora meus pais de que não é só ferver o leite que ele está pronto para ser consumido. Quero agradecer a todos funcionários dos Laticínios Capebe, fomos muito bem recebidos e tudo que a gente perguntou eles nos deram resposta", agradece a aluna do oitavo ano.



Maria Eduarda

# Café consegue bater recorde de recebimento em 2018

Departamento de Café analisa os dados positivos e evolução do setor



Em uma conversa com o colaborador Gleison de Oliveira, do Departamento de Café, fizemos uma análise comparativa entre os anos de 2017 e 2018, as melhorias obtidas, as perspectivas para o ano de 2019, dentre outros assuntos.

Acompanhe abaixo, como foi o bate-bola:

## Em relação à safra de 2018, qual a quantidade de sacas recebidas e qual o percentual de aumento em relação a 2017?

Atendendo as nossas expectativas, novamente atingimos um novo recorde de recebimento de café, ultrapassando a marca das 760 mil sacas. Se compararmos com a captação recebida no ano de 2017, causamos uma distorção nos números, pois, no ciclo cafeeiro, trabalhamos com anos alternados de bialidade positiva e negativa. Quando comparamos os anos de bialidade positiva, ou seja, os anos de 2016 e 2018, tivemos um incremento de 2% no volume de captação, fato que nos deixa esperançosos e convictos de que estamos no caminho certo.

## O que vocês aprimoraram este ano, em virtude dos fatos acontecidos na safra do ano de 2017?

No intuito de agilizar o tempo de classificação dos lotes depositados por nossos associados em nossos armazéns, distribuídos em nossas filiais, este ano, alocamos em 4 delas (Ilícinea, Nepomuceno, Cristais e Guapé), provadores e auxiliares de classificação, fato que, mesmo captando um número maior de sacas, em relação ao ano de 2017. Conseguimos reduzir de 15 dias para 02 dias, o tempo máximo de emissão do laudo de classificação, dando assim, maior tranquilidade e conforto aos nossos associados. O que gera liquidez imediata em caso de solicitação de venda emitida pelo mesmo, minimizando eventuais perdas de oportunidades decorrentes das oscilações de preços.

Outro fato importante e que contribui muito, foi o processo de reciclagem e

padronização que nossos colaboradores passaram durante o período de entressafra, através da contratação de um profissional, que através de mapeamento, trabalhou individualmente cada colaborador do setor de classificação, no intuito de extrair o potencial máximo de cada um deles.

## Para finalizarmos, gostaria de deixar alguma mensagem?

Gostaria de agradecer a todos os nossos associados, que depositaram não só a sua produção, mas também a sua confiança em nossa Cooperativa. E reafirmar novamente, nosso compromisso com cada um deles, de estarmos sempre procurando melhorar, buscando um atendimento de excelência a altura do que eles merecem.



# Capebe é uma das empresas que representam o Brasil em evento na china

Encontro reuniu importantes nomes do Agronegócio de 5 países



Em outubro, a Capebe participou de importante encontro na China que reuniu grandes nomes do Agronegócio de 5 países que compõem o BRICS (Brasil, Rússia, Índia, China e África do Sul).

O Departamento de Cafés Especiais e novos mercados preparou uma apresentação sobre o trabalho de excelência feito pela Capebe no Brasil. "Nós da Capebe fomos procurados por conta do trabalho que realizamos com pequenos e médios produtores rurais. Para nós foi um imenso orgulho em sermos escolhidos dentre centenas de outras empresas", explica o especialista e Coffee Hunter em Café, Mauro Benedetti.

Fato é que esse primeiro contato entre a Cooperativa e os outros países que compõem o BRICS pode ser importante para projetos futuros de novos mercados. Em economia, BRICS é um acrônimo que se refere aos países membros fundadores (o grupo BRIC: Brasil, Rússia, Índia e China), que juntos formam um grupo político de cooperação. Em 2011, o "S" foi oficialmente adicionado à sigla BRIC para formar o BRICS, após a admissão da África do Sul ao grupo. Os membros fundadores e a África do Sul estão todos em um estágio similar de mercado emergente, devido ao seu desenvolvimento econômico. É geralmente traduzido como "os BRICS" ou "países BRICS" ou, alternativamente, como os "Cinco Grandes".

Apesar de o grupo ainda não ser um bloco econômico ou uma associação de comércio formal, como no caso da União Europeia, existem fortes indicadores de que os quatro países do BRIC têm procurado formar um "clube político" ou uma "aliança", e assim converter "seu crescente poder econômico em uma maior influência geopolítica." Desde 2009, os líderes do grupo realizam cúpulas anuais.



# Por uma Capebe + forte para o cooperado

Programa de transparência e gestão compartilhada visa fortalecer a cooperativa, associados e colaboradores



Há 55 anos nasce a Capebe. Um sonho que se tornou realidade através da luta de muitos produtores que sentiram a necessidade de se unir para crescer. Hoje, a realidade é bem diferente de 1963, mas a transparência na gestão e a busca por melhoria nos processos segue com o objetivo único de tornar a Capebe cada dia maior e melhor para seus associados.

Com esta premissa, muitas mudanças aconteceram ao passar dos anos. A grande novidade de 2018 foi a implantação de um novo Sistema ERP (Enterprise Resource Planning ou Planejamento dos Recursos da Empresa). Este sistema compila informações e garante transparência das ações, garantindo a saúde financeira da cooperativa e de seus cooperados.

A mudança veio em um momento oportuno, mostrando a responsabilidade dos envolvidos em oferecer o melhor aos associados, colaboradores, clientes e parceiros.

## Implantação eficiente

Para garantir uma implantação assertiva e com a integração de todas as áreas, no dia 21 de novembro, no auditório da Capebe foi realizada a apresentação do Programa de Transparência e Gestão Compartilhada, Por uma Capebe + Forte Para o Cooperado, para orientar colaboradores de áreas estratégicas para esta etapa, como Faturamento, Contas a Pagar e Contas a Receber.

Esta primeira fase abordou as mudanças que já estão em fase de implantação, a importância de seguir as normativas com transparência e principalmente: a explicação para todos os nossos cooperados, que serão beneficiados com ações práticas e integradas.

Durante o evento, foi proposta uma dinâmica para trabalhar a comunicação dos envolvidos, além de reflexões onde os próprios colaboradores conduziram com exemplos reais, sugestões e propostas.

A participação de todos foi muito importante, pois os funcionários que vivenciam as rotinas das áreas serão os protagonistas para o sucesso desta ação. Leticia Aparecida Silva é coordenadora do Posto de combustível da Capebe Coqueiral e participou também do encontro. "Foi um momento muito produtivo! Sabemos que o mundo está em constante mudanças, com surgimento de novas tecnologias e novas transformações. E a Capebe, seguindo esse ritmo visa facilitar para os cooperados esse processo de informação. Vamos trabalhar com transparência, desde a atualização de dados, ao ato da compra, entrega e quitação. Visando assim mais segurança e excelência no atendimento das necessidades dos cooperados", pontua.



**RESULTADOS**  
A partir de 2019, novos encontros serão realizados para fortalecer e promover a educação continuada dos colaboradores, com isso, as ações serão mais efetivas e todos vão participar desta nova fase, onde o foco é garantir a satisfação dos associados, evidenciando sempre, as melhorias que a informatização e as mudanças vão proporcionar para todos.

**Desculpe o transtorno, estamos trabalhando por uma Capebe + forte!**



# UM NOVO SISTEMA, + SEGURANÇA PARA VOCÊ COOPERADO

Vamos juntos construir uma nova Capebe todos os dias



Diversos  
benefícios  
para você  
cooperado

- *Transparência.*
- *Segurança ao cooperado.*
- *Maior controle da gestão.*
- *Eficiência em processos através da implantação de um novo sistema ERP.*
- *Análise e liberação de crédito vinculada a fidelidade e adimplência do cooperado.*

\*Impossibilidade de novos créditos com títulos em aberto em função do sistema ERP.

Atenção! Faça sua atualização  
no Departamento de Cadastro

**35 3851.9559**

# Circuito Mineiro de Cafeicultura

Produtores puderam aprender um pouco mais sobre a Cafeicultura e como utilizar melhores práticas em suas propriedades



A Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), através da Emater promoveu no dia 30 de outubro mais uma edição do Circuito Mineiro de Cafeicultura. O auditório da Capebe de Boa Esperança ficou lotado de centenas de produtores rurais que puderam ter um dia de aprendizado e a oportunidade de tirar dúvidas sobre a Cafeicultura.

O evento contou com a palestra do engenheiro agrônomo da Emater do município de Guapé, José Rogério Lara, que falou sobre o “Mercado de Cafés”. Além disso, aconteceram as palestras: “Nutrição Nitrogenada”, com o engenheiro agrônomo da Café Brasil e outra com o tema: “Adubação para lavouras esqueléticas” que foi conduzida pelo Alisson Vilela Fagundes, engenheiro agrônomo, mestre em Fitotecnia da Fundação Procafé.

A agroecologia, foi o tema deste ano que vai permear as ações e os 70 anos da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG), é também o que está norteando o 21º Circuito Mineiro de Cafeicultura, que teve início em abril, no dia 12, no município de Pedra Dourada, na Zona da Mata. “Esse ano teremos 30 etapas no Circuito Mineiro de Cafeicultura e o grande tema de 2018 é a agroecologia. Pretendemos discutir práticas agrícolas sustentáveis em todas elas”, afirma o coordenador técnico estadual de Cafeicultura, Bernardino Cangussu.

Segundo ele, o fato de o café ser uma commodity, com padrões estabelecidos pelo mercado mundial do produto, o trabalho com o tema no circuito fica mais motivador.

Para o coordenador, a cafeicultura é uma das atividades mais avançadas, no que diz respeito às práticas agroecológicas. “O café por ser uma commodity tem sua produção muito cobrada nas questões ambientais e trabalhistas. Assim como precisa se adequar às exigências internacionais, a cafeicultura acelerou muito nas práticas agroecológicas. Esse ano com o impulso que a Emater-MG está dando ao tema

agroecologia, queremos destacar ainda a importância dessas práticas”, justifica.

O Circuito teve apoio da Prefeitura Municipal de Boa Esperança, da Câmara Municipal, da Cooperativa de Produtores de Cafés Especiais (Fair Trade), Sindicato de Produtores Rurais de Boa Esperança, Sindicato de Trabalhadores Rurais de Boa Esperança. Contou com o patrocínio da Calcário Solo Fértil, LS Tractor, Sicoob Central Crediminas, Stihl, Viça Café, Yoorin Fertilizantes, Cabel material de construção, Ottima Veículos, MotoHouse, Cevell Veículos e da Panificadora Pão de Ouro. Além da Emater e Capbe, a realização conta com ajuda da Universidade Federal de Lavras, Faepe – Fundação de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão e do Governo de Minas Gerais.



# VOLIAM TARGO: PRECISO NO CONTROLE DAS PRAGAS DO CAFÉ.

BICHO-MINEIRO

BROCA-DO-CAFÉ

 **Voliam Targo**<sup>®</sup>

**syngenta**<sup>®</sup>

Para restrição de uso nos estados, consulte a bula.  
Informe-se sobre e realize o manejo integrado de pragas.  
Descarte corretamente as embalagens e os restos de produtos.

**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.**



**c.a.s.a.**  
0800 704 4304

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

# Capebe participa do 7º Concurso de Cafés Especiais da Coccamig

Cooperado Sebastião Matias Machado foi premiado na categoria Café Natural

A Coccamig - Cooperativa Central de Cafeicultores e Agropecuaristas de Minas Gerais promoveu o 7º Concurso de Cafés Especiais. A cerimônia de premiação aconteceu no dia 26 de outubro, no Hotel Podium, em Varginha. A edição contou com a participação de 16 cooperativas filiadas. A Capebe pré-selecionou alguns cooperados que obtiveram ótimas pontuações em seus cafés.

Foi com muita emoção e alegria, que nosso cooperado, Sebastião Matias Machado, da Fazenda Morro do Chapéu, de Coqueiral, recebeu das mãos da diretoria da Coccamig a premiação por ter ficado em nono lugar na categoria café natural. A amostra concorreu com mais de 150 amostras da mesma categoria.

A 7ª Edição do Concurso de Cafés Especiais do Sistema Coccamig, premiou os 10 primeiros colocados nas categorias: cereja descascado/despulpado e natural. O evento contou com o apoio das cooperativas. Além da garantia de preço, a cooperativa realizou a quinta edição do Leilão eletrônico de Cafés Especiais em dinheiro para os 4 primeiros colocados. Foram aceitos cafés a partir

de 80 pontos, em conformidade com a metodologia SCAA, peneira 16 acima, tipo 2-3, safra 2018/2019.

## Coccamig

A cooperativa nasceu com o objetivo de organizar em comum e em maior escala, os serviços econômicos e assistenciais de interesse de suas filiadas. Sendo assim, é possível o produtor obter melhores condições para sua produção, tais como: compra de insumos com menores preços, facilidade para importação e exportação, compra e venda em comum, economia de escala e ação política. Com esta união em suas negociações, as cooperativas adquirem um poder de economia de escala, situando-se nas formas modernas de gestão do sistema cooperativo no atual cenário econômico e nas novas diretrizes mundiais, visando sempre para seus cooperados uma melhora na qualidade de vida, através da rentabilidade e sustentabilidade da produção.





# Cooperados da Capebe são premiados em concurso de café

1º Concurso Municipal de Qualidade de Café de Guapé premiou os cooperados: Antônio Julio da Cunha e Edimilson Bernardes Alves



A Emater (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais), através do escritório local de Guapé, promoveu algo inédito para a valorização dos cafés especiais do município: o 1º Concurso de Qualidade de Café. Os ganhadores tiveram premiação até o terceiro lugar.

A organização do evento procura incentivar a elevar o nível do nosso valioso produto. Dentro desse contexto, estimular ao produtor rural melhorar os tratamentos no pós-colheita com os cuidados no terreiro, na limpeza das máquinas e outros. As amostras foram recebidas em setembro e a etapa de classificação ocorreu em novembro.

A cerimônia de encerramento ocorreu no dia 9 de novembro e teve a palestra do nosso Coffee Hunter, Especialista em Café, Mauro Benedetti, que falou sobre as perspectivas de mercado para Cafés Especiais. A Capebe apoia eventos desta natureza como forma de incentivar e valorizar o trabalho do cooperado, agregando valor ao café e mostrando o potencial das mais distintas regiões produtoras.

Dos 19 produtores que participaram, 9 são cooperados da Capebe e dois deles conseguiram garantir premiação. Em segundo lugar e com R\$ 2 mil, ficou o Antônio Julio da Cunha, da Comunidade de Volta Grande. Em terceiro lugar, com o prêmio de R\$ 1 mil se classificou o Edimilson Bernardes Alves, da Comunidade Aparecida do Sul. Parabenizamos aos cooperados pelos esforços e nos colocamos sempre à disposição.

O evento contou com a parceria da Prefeitura Municipal e Câmara Municipal de Guapé, da Capebe, dos Armazéns Gerais Cunha Melo LTDA, da Cooperacitrus, do Sindicato dos Produtores Rurais de Guapé, da Associação dos Agricultores Familiares de Guapé (AAFAG), do Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras de Guapé, da Sicoob Crediguapé, da Cooperativa de Crédito Rural de Guapé e da SINICAL - Associação Cafeicultores do Brasil.

AQUI TEM TRABALHO BEM FEITO!

GESTÃO COMPETENTE:  
ISSO É SER CAPEBE.

uma nova  
**Capebe**  
todos os dias

## ATENÇÃO CAFEICULTOR: A BROCA PODERÁ SER UM SÉRIO PROBLEMA PARA SAFRA 2019!

Desenvolvimento Técnico de Mercado – Café – Safra 2018/2019

### Fim de mais uma safra! E vamos para 2019!

Vimos de um ano em que tivemos uma das maiores safras colhidas da história brasileira na produção de café. As chuvas não foram abundantes porém bem distribuídas, o que propiciou um bom enchimento de grãos e consequentemente o rendimento do café colhido. Diferentemente do ano passado, tivemos um período de colheita sem chuvas, e isso elevou bastante a qualidade da bebida. De maneira geral, foi um ano bom para se produzir café.

Terminada uma safra, já demos início a uma outra, com as floradas que já abriram por todas regiões produtoras de café. Há exatamente um ano atrás, no primeira quinzena de outubro, tivemos uma florada bastante exuberante e concentrada, em virtude do atraso das chuvas, que originou o café colhido da safra 2018. Todavia, diferentemente do ano passado, este ano as chuvas adiantaram bastante, e já no final do mês de agosto tivemos uma boa florada, com uma segunda vindo em meados de setembro e uma terceira florada, bem menor que as duas primeiras, acontecendo no início de outubro. Ou seja, de cara já não se pode esperar uma maturação tão uniforme como tivemos da safra passada e, talvez, com algum reflexo na qualidade.

Quando analisamos todo este contexto, percebemos que temos um cenário extremamente favorável para a evolução de uma importante praga que não vemos há duas safras mas que foi muito importante em 2016: a **broca do café**. Temos visto que com a grande colheita que tivemos este ano, uma quantidade considerável de frutos ficaram remanescentes na lavoura, seja na planta como também no solo (Figura 1). Havendo um único fruto brocado remanescente da safra passada, o mesmo pode liberar até 30 novas brocas adultas que poderão dar início a um novo ciclo. O clima, por sua vez, que foi totalmente desfavorável para a praga nas duas safras passadas tem se mostrado um grande aliado para evolução da mesma nesta safra. Sabe-se que quanto mais as chuvas se adiantam, maior a possibilidade da broca sobreviver nos frutos remanescentes (Fornazier et.al, 2001) e com isso aumentar o seu poder de ataque para a safra seguinte (Figura 2).



**Figura 1.** (A) Frutos remanescentes da safra 2018 na árvore; (B) Brocas vivas de frutos remanescentes encontrados no chão; (C) Roseta de chumbão aquoso, da primeira florada, parcialmente atacado por brocas; (D) Frutos da safra 2019 com múltiplos furos oriundos do ataque da broca. (Fotos: Luiz Fernandes)

SITUAÇÃO	CONSEQUÊNCIA	
	SET a DEZ A	JAN a ABR B
Estiagem em A e B	Broca não sobrevive	Pouco dano
Estiagem em A e Chuva em B	Broca não sobrevive	Pouco dano
Chuvas normais em A e B	Broca sobrevive	Dano normal
Chuvas normais em A e Estiagem em B	Broca sobrevive	Alto dano

**Figura 2.** Ataque da broca de acordo com as condições de chuva no período de entre-safra. (Adaptado Fornazier, 2001).

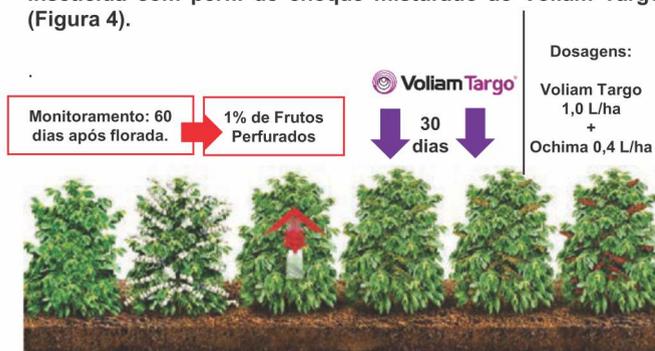
Realmente o que temos percebido no campo é a imagem do que foi discorrido acima: os chumbões dos ponteiros, que vieram da primeira florada, já mostrando algum nível de ataque causado pela broca do cafeeiro. Certamente o não controle desde já poderá implicar em um ataque ainda maior nos meses de novembro e dezembro, acarretando grande prejuízos ao cafeicultor.

O questionamento que se fica é: o que fazer?!

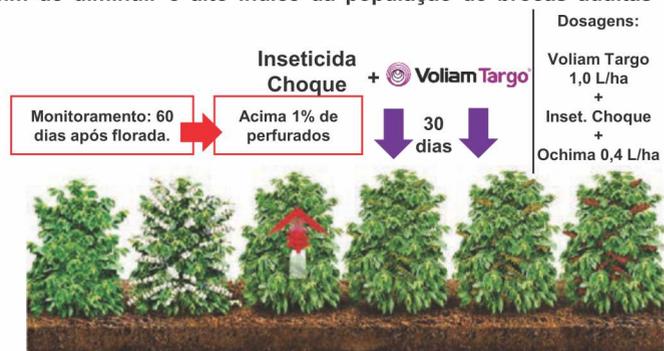
### Recomendações Técnicas Syngenta para o controle da broca do café

Para os frutos chumbões que estão se desenvolvendo da primeira florada (atual momento – outubro 2018), é primordial que seja feita o controle da broca para evitar sua evolução populacional que afetará os demais frutos que virão a se desenvolver. **Para isso, pode-se fazer uma pulverização localizada nos ponteiros destas plantas, fechando a maioria dos bicos, sendo esta uma operação com grande rendimento operacional (menor gasto de água por área) e principalmente econômica (menor gasto com produtos: baseia-se em mL de produto por litro de água).** É de suma importância, para que esta pulverização seja bem feita e promova um bom molhamento dos ponteiros, que o trator não ultrapasse a velocidade de 5 km/h. Avalie com se consultar a melhor opção de inseticida de choque para esta pulverização.

As demais pulverizações seguirão de acordo com o monitoramento. A recomendação oficial Syngenta é de soltar a aplicação de Voliam Targo com 1% dos frutos perfurados (Figura 3). Havendo maior pressão da praga, será necessário a adição de um inseticida com perfil de choque misturado ao Voliam Targo, a fim de diminuir o alto índice da população de brocas adultas (Figura 4).



**Figura 3.** Recomendação de Voliam Targo em baixa pressão de ataque da praga



**Figura 4.** Recomendação de Voliam Targo em alta pressão de ataque da praga

**Obs:** O Curymon é um excelente inseticida de choque, com registro para café, sendo que na dose de 800 ml/ha é uma boa opção para aspersão do bicho mineiro antes de iniciar as aplicações de solo, que pode coincidir com as aplicações de Voliam Targo, sem qualquer tipo de incompatibilidade de mistura entre eles.

# Equipe do laboratório de solos da Capebe tira dúvidas

Agora você pode realizar a Análise Granulométrica na Capebe



quando a lavoura amparada tiver sua receita reduzida por causa de eventos climáticos ou pragas e doenças sem controle.

Ocorrendo perdas acima de 30% da receita bruta dos investimentos o produtor poderá acionar o seguro e para isto as instituições financeiras exigirão análises químicas e físicas que juntas fornecem um diagnóstico mais preciso dos teores dos nutrientes e acidez, e o potencial de uso e de manejo do solo, indicando risco de erosão, disponibilidade de água entre outros.

## Como deve ser realizada a coleta de uma análise granulométrica?

Em um primeiro momento é necessário fazer a divisão das áreas para amostragem, deve ser realizada levando em consideração as diferentes texturas, tipo de drenagem, histórico de adubação, cor de solo, topografia e variações de cultivar. Com a propriedade dividida em glebas homogêneas o produtor deverá coletar 3 pontos na profundidade de 00-50cm, homogeneizar a amostra, identificá-la e encaminhá-la ao Laboratório Capebe.

## Qual a importância do Laboratório realizar a análise?

Aumentarmos nossa prestação de serviços e atender com qualidade, eficiência e num curto prazo a demanda dos nossos cooperados e clientes garantindo assim um aumento no nível de satisfação dos mesmos.

**Informações repassadas pelo Laboratório de Solos Capebe  
Mais informações, entrem em contato pelo telefone:  
(035) 3851-9507 (Fernanda).**

## Qual é o objetivo da análise granulométrica?

A análise física também conhecida como granulométrica tem como objetivo quantificar as frações de areia, silte e argila do solo, que influenciaram em inúmeras características físicas essenciais para o manejo, como retenção de água, aeração, teor de matéria orgânica, capacidade de armazenamento de nutrientes, parcelamento de adubação entre outros.

## Por que a análise granulométrica é obrigatória para custeio agrícola?

A partir de 9 de outubro de 2008 passou a ser obrigatório a apresentação da análise granulométrica para agricultores familiares que fazem financiamento de custeio agrícola no Pronaf (Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar), o produtor que faz o financiamento deve aderir-se ao Proagro (Programa de Garantia da Atividade Agropecuária) programa do governo federal que garante o pagamento de financiamentos rurais de custeio agrícola

# Manejo de Palhada

As plantas daninhas podem ser utilizadas com grandes benefícios para as lavouras



Plantio consorciado com braquiária: resíduos vegetais são fontes de nutrientes para o café; Jacuí, MG, 2012



Linha de plantio do café mantida coberta pelo resíduo de braquiária; MG, 2012

É sabido hoje que as plantas daninhas competem com várias culturas, como milho, soja, feijão, café, entre outras, em diversos aspectos como água, luz e nutrientes, mas também podem ser utilizadas com grandes benefícios para as lavouras, quando sendo bem conduzidas e manejadas. Dentre elas, uma boa opção a ser utilizada e que traz grandes benefícios é a braquiária ruziziensis, por apresentar inúmeras vantagens.

No consórcio cafeeiro e braquiária os resíduos vegetais (palhada de braquiária) melhoram as condições químicas, físicas e biológicas do solo e servem como fonte de nutrientes para o cafeeiro, aumentando a matéria orgânica do solo através da reciclagem de nutrientes do meio da rua para projeção da copa, retendo mais umidade e diminuindo a perda de água por evaporação, por evitar deixar o solo muito exposto aos raios solares, onde sem a palhada pode chegar a temperaturas superiores a 45°C, e com a palhada temperaturas que não ultrapassam os 33°C. Com isso aumenta a umidade do solo em épocas muito acentuadas de déficit hídrico e melhora assim o desenvolvimento das plantas.

A presença desses resíduos cobrindo o solo na linha de plantio inibe o crescimento de plantas invasoras por fazer um grande recobrimento (palhada), impedindo a chegada da luz, conseqüentemente a germinação dessas plantas, e diminuição de mão de obra com capinas. É uma planta de fácil controle quando precisar ser erradicada, tanto na projeção da copa ou na área como um todo, utilizando herbicidas a base de glifosato, que são menos tóxicos para o cafeeiro e com doses baixas.

Em épocas de muitas chuvas a palhada também ajuda a manter o solo mais agregado evitando assim a erosão. Outra grande vantagem sobre essa planta é que ela apresenta um sistema radicular bastante desenvolvido, o que apresenta uma melhora no perfil do solo, aumentando a porosidade e aeração do mesmo.

Vale a pena salientar mais uma vez que a braquiária deve ser cultivada



Manejo da palha da braquiária nas estrelinhas do cafeeiro

apenas no meio da rua do cafeeiro, mantendo assim livre de plantas invasoras uma faixa de 70 a 100cm de cada lado da planta, para não haver competição. Hoje com a utilização de novas tecnologias disponíveis no mercado, utilizando herbicidas pré-emergentes, este manejo se torna muito fácil e eficaz. Todo manejo correto só traz benefícios a cultura e conseqüentemente o aumento de produtividade.

**O Departamento Técnico da Capebe está sempre de portas abertas para melhor orientar o nosso cooperado e produtor.**



**Leandro Vilela Portugal**  
Engenheiro Agrônomo  
Capebe Boa Esperança

# Importância do leite na alimentação

Consumo de alimentos lácteos traz benefícios para a nossa saúde



O leite é um dos principais alimentos que fornecem cálcio na nutrição humana segundo a Organização das Nações Unidas para Alimentação e a Agricultura. O consumo de leite e de seus derivados fornece proteínas e minerais essenciais na promoção do crescimento e manutenção da vida para o ser humano. O consumo regular desses alimentos é recomendado para atingir uma ingestão adequada de cálcio, que é fundamental para a formação e a manutenção da estrutura óssea do organismo.

O principal carboidrato presente no leite é a lactose. Esse açúcar contribui no aumento da absorção intestinal de cálcio, magnésio e fósforo presentes no leite, assim como na utilização de vitamina D pelo organismo. Esses micronutrientes são importantes no que diz respeito ao metabolismo ósseo.

A caseína, presente no leite, é uma proteína de alto valor biológico, fonte de aminoácidos essenciais, necessários para o crescimento e manutenção dos tecidos do organismo. O consumo destes alimentos também está associado a um menor risco de desenvolver problemas de saúde como síndrome metabólica, hipertensão, doenças cardiovasculares e certos tipos de câncer, como o de cólon. Estudos têm mostrado efeitos promissores entre o consumo de leite e derivados e seu efeito no gerenciamento do peso corporal, devido à liberação de hormônios que estimulam a saciedade.

\*Com informações da pesquisa: “A importância do consumo de leite no atual cenário nutricional brasileiro”, da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN).

# Capebe oferece leite e derivados de qualidade

Da fazenda à mesa, todos os processos são feitos com um único sentimento: Amor

O setor de Laticínios Capebe entende essa importância que o leite tem em nossas vidas e investe em produtos que chegam com muita qualidade na mesa dos consumidores.

A Capebe industrializa e comercializa dois tipos de leites: o pasteurizado e o Blink UHT.

## Saiba a diferença:

**Leite Pasteurizado:** Sua vida útil é de 7 dias. Processado a temperaturas entre 72°C a 75°C por 15 segundos, retornando à temperatura de 4°C. A pasteurização elimina os micro-organismos patogênicos e quase toda a flora bacteriana. Esse leite pasteurizado precisa sempre ser mantido em refrigeração.



**Leite UHT/ Blink:** Sua validade é de 120 dias. A ultrapasteurização ou pasteurização UHT (do inglês "Ultra-High Temperature", temperatura ultra alta), sendo processado a uma temperatura entre 140°C e 150°C por um período de 2 a 4 segundos, retornando à 32° C. Sua embalagem, 100% reciclada, protege o produto de contaminação e alterações com meio externo. O leite UHT embora ser mantido sob temperatura ambiente, após aberto deve ser mantido refrigerado e consumido em 3 dias.

Além do leite, são produzidos outros derivados que são saborosos e deliciosos. Temos uma variedade considerável de produtos: Queijos Mussarela Barra, Cabaça, Nozinho e Palito; Queijo Minas Padrão e Frescal; Queijo Prato Barra, e Redondo; Queijo Parmesão e Queijo Coalho. Temos ainda: Manteiga de primeira qualidade, Requeijão cremoso tradicional, Doce de Leite tradicional e também a bebida láctea nos sabores morango e coco.

**E aí? Gostou da nossa variedade? Venha provar nossos produtos que são saudáveis e deliciosos.**

Você encontra os produtos Capebe em nossas lojas em Boa Esperança, Campo do Meio, Candeias, Coqueiral, Cristais, Guapé, Ilícinea e Nepomuceno.

Caso você seja lojista e/ou distribuidor e queira comercializar nossos produtos em seu estabelecimento, entre em contato com nossa gerente comercial: 035 9 9985-1178 (Vanessa).



# Capebe é destaque na Revista Exame

Edição especial fez um reconhecimento às 1000 empresas do Brasil classificadas como Melhores e Maiores do ano

Por mais um ano a Revista Exame publicou, em sua edição especial de agosto, as Melhores e Maiores empresas do Brasil em 2018. A Capebe recebeu o reconhecimento mais uma vez no segmento do Agronegócio.

Dentre as 1000 empresas selecionadas, a revista destacou as 400 maiores empresas do Agronegócio por vendas líquidas no país. Juntas, essas empresas obtiveram 221 bilhões de dólares de receita em 2017, com lucro de 5,4 bilhões de dólares. 41 % maior do que o registrado no ano anterior. Na ordem por receita líquida, a Capebe aparece em destaque pelo segmento do Café com rendimento em vendas líquidas no valor de R\$ 376,2 milhões.

***“Todo esse sucesso da Capebe nós atribuímos aos cooperados que não medem esforços para garantir melhorias em suas propriedades que refletem no retorno positivo final. Cada um faz a sua parte e juntos conseguimos ser mais fortes e na contramão da***

***economia brasileira. Mais uma vez, coube ao agronegócio sustentar a economia nacional. Estamos felizes com os resultados e confiantes de que no próximo ano será melhor ainda”, acredita o diretor presidente, Sebastião da Costa Reis.***

Segundo o diretor de Redação da Exame, André Lahóz Mendonça de Barros, é importante manter as esperanças de um futuro melhor, mas com os pés no chão. “Na realidade, o ranking das melhores empresas não é resultado de uma escolha arbitrária da Exame. As melhores empresas despontadas pelo sucesso na condução de seus negócios, medido pelos indicadores de crescimento, rentabilidade, saúde financeira, participação de mercado e produtividade por empregado. O que determina as melhores empresas no fim das contas, é o próprio mercado”, reforça.



Além do Melhores e Maiores de 2018, a Capebe também teve o reconhecimento da população de Boa Esperança e foi eleita como a melhor cooperativa no Prêmio Melhores do Ano.

Isso tudo vem para coroar o esforço coletivo que a cooperativa presta aos seus cooperados e também para as cidades que atuam.

# Colaboradores Capebe participam do Projeto Educar para preservar

Eles se conscientizaram sobre a importância da preservação da natureza e o combate ao desperdício de energia elétrica.



No dia 10 de outubro, Boa Esperança recebeu a Unidade móvel do projeto Educar para Preservar de Furnas. Os colaboradores da Capebe foram convidados para aprenderem um pouco mais sobre a importância da preservação da natureza e o combate do desperdício de energia elétrica.

Transformada em unidade móvel de educação, uma carreta baú com 15 metros de comprimento, equipada com tecnologia de ponta, visita 39 municípios mineiros ao redor do reservatório da Usina Hidrelétrica de Furnas. Totalmente acessível, a carreta também tem um laboratório e conta com material audiovisual, maquetes, jogos, experimentos interativos e filmes em 3D. As atividades foram realizadas nas cidades de abrangência do Lago de Furnas e atenderam 60 mil estudantes, de 234 escolas, além de quase 235 mil pessoas da comunidade em geral.

Para o coordenador de Manutenção, Welensan Oliveira Moreira, que também participou da visita, o projeto é bastante interessante. “No momento em que visitamos a carreta, foram abordados assuntos do nosso dia a dia relacionados com as formas de economia de energia, como evitar desperdícios de água e demais assuntos importantes de serem conscientizados. Ressalto também as diversas formas de geração de energia e energias limpas. É um projeto superinteressante, voltado para o público infantil e juvenil. Interessante para multiplicarmos para nossos filhos, sobrinhos e crianças”, pontua.



 **Trebon**<sup>®</sup>  
100 SC

Implacável  
contra a broca  
do café.

@otimamarketing



**ADVERTÊNCIAS PROTEÇÃO À SAÚDE HUMANA, ANIMAL E MEIO AMBIENTE**

! Não permita que menores de idade trabalhem na aplicação do produto. Mantenha afastadas das áreas de aplicação, crianças, animais domésticos e pessoas desprotegidas. Use Equipamentos de Proteção Individual (EPIs). Não coma, não beba e não fume durante o manuseio do produto. Não desentupa bicos, orifícios ou válvulas com a boca. Primeiros socorros e demais informações, vide rótulo, a bula e a receita agrônômica. Evite a contaminação ambiental. Preserve a Natureza. Não utilize equipamentos de aplicação com vazamentos. Aplique somente as doses recomendadas. Não lave as embalagens ou equipamentos em lagos, fontes, rios e demais corpos d'água. Descarte corretamente as embalagens e restos de produtos. Não reutilize as embalagens vazias. Os usuários deverão efetuar a devolução das embalagens e respectivas tampas no endereço constante na nota fiscal, observadas as instruções dos rótulos e das bulas, no prazo de um ano a contar da data de emissão da nota fiscal.

LEIA ATENTAMENTE O RÓTULO, A BULA E O RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO, E FAÇA-O A QUEM NÃO SOUBER LER. PRODUTO DE USO AGRÍCOLA. CONSULTE SEMPRE UM ENGENHEIRO E SIGA CORRETAMENTE AS INSTRUÇÕES RECEBIDAS. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO. DESCARTE CORRETAMENTE AS EMBALAGENS E RESTOS DE PRODUTOS.



[sipcamnichino.com.br](http://sipcamnichino.com.br)

# Capebe implanta novo serviço para facilitar vida do cooperado

TRR: Transportador-Revendedor-Retalhista vai garantir mais eficiência e qualidade ao cooperado que precisa de óleo diesel em suas propriedades



A Capebe foi autorizada pela Agência Nacional de Petróleo, Gás Natural e Biocombustíveis (ANP), a efetuar a revenda e a distribuição de óleo diesel. Esse novo serviço facilitar o atendimento aos cooperados, oferecendo serviço com qualidade e transparência. Todo óleo vendido aos produtores, vêm diretamente das distribuidoras com a possibilidade de garantir melhores preços e condições. Por meio destes canais de distribuição, a Capebe oferece aos produtores várias vantagens, como: combustível com qualidade garantida; redução do custo/gasto de combustível; preço competitivo; praticidade e rapidez no atendimento.

Atualmente em Boa Esperança, a cooperativa possui uma base para armazenagem com capacidade de serem distribuídos em todas as unidades da Capebe (Campo do Meio, Candeias, Coqueiral, Cristais, Guapé, Illicínea e Nepomuceno). Todas as entregas realizadas pela Capebe TRR serão efetuadas por equipamentos preparados para essa atividade e motoristas treinados para garantir total segurança, tanto no percurso das entregas, quanto nas operações de carga e descarga do combustível.

O setor rural é um empreendimento que não pode parar. Os processos de mecanização das culturas têm evoluído ano a ano, o que exige cada vez mais máquinas no campo. "Por conta disso o óleo diesel se transformou em um dos

insumos mais importante na composição dos custos de produção. Portanto, é fundamental buscar preços competitivos e qualidade no produto. O serviço de TRR da Capebe tem com o intuito de agregar facilidades aos cooperados, entregando, com preços diferenciados, o insumo tão importante para a continuidade da atividade rural", afirma o gerente geral, Ramon Chagas.

## Transportador-Revendedor-Retalhista (TRR)

O TRR é a empresa autorizada pela ANP a adquirir em grande quantidade combustível a granel, óleo lubrificante acabado e graxa envasados para depois vender a retalhos. O TRR também é responsável pelo armazenamento, transporte, controle de qualidade e assistência técnica ao consumidor quando da comercialização de combustíveis. Não é permitido ao TRR comercializar GLP, gasolinas automotivas, álcool etílico combustível para fins automotivos, biodiesel, mistura biodiesel, combustíveis de aviação e gás natural veicular, comprimido e liquefeito.

Para ser um Transportador-Revendedor-Retalhista (TRR), a empresa precisa atender aos requisitos estabelecidos pelas Resoluções ANP nº 8/2007 e nº 42/2011.

**Para mais informações, entre em contato: (35) 9 9713-6898 com Tiago.**

# Capebe bate novo recorde na Segurança do Trabalho

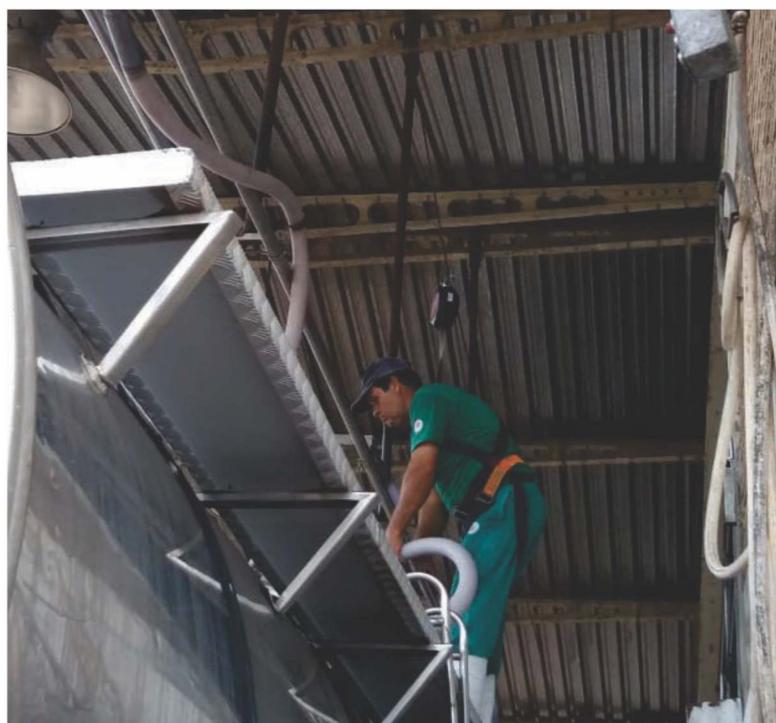
Já são mais de 370 dias sem acidentes com afastamento



Mais um recorde relacionado à Segurança dos colaboradores da Capebe. O setor de Segurança do Trabalho pontuou que são mais de 370 dias sem acidentes com afastamento. A causa desta conquista foi o investimento que a diretoria da Capebe dispõe em treinamentos, uso de EPI's - Equipamentos de Proteção Individuais e a conscientização dos riscos que os colaboradores passam e podem evitar.

Segundo os técnicos de segurança do Trabalho, Diego Pratini Ávila Lasmar e Anderson Vanderlei dos Santos, a Capebe está totalmente afinada quanto aos riscos e formas de prevenção que os colaboradores possam evitar que aconteçam esses acidentes graves ou até mesmo simples.

O setor de Segurança do Trabalho é responsável em fiscalizar rotineiramente os cerca de 490 funcionários. Diariamente fiscalizaram se está correto o uso dos EPI's nos setores e a necessidade de implantar alguma medida segura.



“Implantamos uma rotina específica de Segurança do Trabalho com treinamentos nos setores, aplicação de ordem de serviços nas admissões através de um treinamento de integração e realizamos treinamentos específicos para cada setor, como o da NR 35 que trata o trabalho nas alturas”, afirma o Anderson.

Diego reforça que a Segurança do Trabalho hoje na Capebe é prioridade. “Focamos em primeiro lugar a segurança. Um acidente traz consigo diversos prejuízos, como a perda do funcionário, despesas com os acidentes e demais danos. Aqui sempre valorizamos muito o trabalho seguro e podemos contar muito com a diretoria da cooperativa que coloca o trabalho seguro em primeiro lugar”.

# É TEMPO DE AGRADECER PELOS RESULTADOS DE 2018 E POR SUA PARCERIA.

Cooperados, clientes, colaboradores e fornecedores, vocês fizeram a diferença para os frutos colhidos este ano.

**A família Capebe agradece à todos que se dedicaram e que 2019 seja repleto de conquistas.**



PARCEIROS:

**BASF**



**Fortgreen**

**nutron**



**syngenta**

**FMC**

**Mufarm**



# Amor em cada produto



A gente se uniu para fazer e levar os melhores produtos até a casa de milhares de pessoas.

A Família Capebe é assim, trabalha junto para entregar produtos com muita qualidade. Da fazenda à mesa, todos os processos são feitos com um único sentimento: O Amor.



# Concurso de desenhos premia crianças de diferentes associadas



O I Concurso Cultural de Desenhos promovido pelo S.P.A. Saúde em comemoração aos 25 anos de sua existência, selecionou nove trabalhos, classificados entre os concorrentes, que receberam bicicletas entregues em eventos realizados em cada associada.

No concurso, os participantes foram divididos em três grupos: de 5 a 8 anos, de 9 a 11 e de 12 a 14, com premiação do 1º. aos 3º. lugares de cada grupo. A seleção dos trabalhos ocorreu na sede do S.P.A. Saúde, em São Paulo e, para garantir total transparência ao processo, nenhum representante do S.P.A. Saúde participou da escolha dos classificados. A comissão julgadora foi composta por psicólogos e profissionais de marketing.

Para o superintendente Ricardo de Oliveira Garcia, “todas as crianças são vencedoras, na medida em que se dedicaram a uma tarefa tão nobre que são os cuidados com a saúde. Como em todo concurso é previsto em regulamento, a entrega de prêmios às classificadas, mas estendemos nossos cumprimentos e agradecimentos a todas as crianças. Elas receberão, em suas residências, o certificado de participação e um exemplar do calendário 2019 e agenda do S.P.A. Saúde que traz todos os desenhos ilustrando nosso material”.

## Os premiados:

### Grupo 1 – 5 a 8 anos

1º. Lugar	Alice Salvatti Galhardo	Comevap
2º. Lugar	Joana Tomaz Lopes Nunes	Serramar
3º. Lugar	Ilisis da Costa Oliveira	Comevap

### Grupo 2 – 9 a 11 anos

1º. Lugar	Lorenzo Nicoletti Papa	Coapeja
2º. Lugar	Hellena Vitor de Oliveira	Minasul
3º. Lugar	Beatriz Amanda Antunes Pires	Comevap

### Grupo 3 – 12 a 14 anos

1º. Lugar	Anna Beatriz Ferreira Grassi	Coapeja
2º. Lugar	Gabriel Mendes Wolff Rego	Sind.Pinda
3º. Lugar	Brenda Luiz Arcangelo	Minasul

# O Armazém Central Capebe recomenda

## RISOTO DE LINGUIÇA

### Ingredientes:

- 1 xícara de arroz arbóreo
- 1/2 de vinho branco
- 300 g de linguiça
- Queijo parmesão ralado Capebe
- Cheiro-verde
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Caldo de legumes diluído em 2 litros de água fervente
- Bacon a gosto
- 1 cebola picada

dente, adicione a linguiça e o queijo ralado.

Misture bem e sirva com bacon picado por cima e queijo ralado Capebe.

### Modo de fazer:

Ferva um caldo de legumes em 2 litros de água. Pique a linguiça em cubos e frite em uma panela. Frite também cubinhos de bacon na mesma panela e reserve. Refogue a cebola. Adicione o arroz arbóreo, refogue por segundos e adicione o vinho.

Deixe o vinho evaporar bem e vá adicionando o caldo de legumes aos poucos.

Sempre mexendo em fogo médio, adicione uma concha de caldo toda vez que secar o arroz. Quando o arroz estiver ao





BOUTIQUE E EMPÓRIO  
AGORA SÃO

ARMAZÉM  
CENTRAL

*Capebe*

DESDE 1963

TUDO QUE VOCÊ PRECISA  
EM UM SÓ LUGAR.

Instagram @capebecooperativa

Facebook @armazemcentralcapebe



Av. Marechal Floriano Peixoto, nº 420  
No centro de Boa Esperança (ao lado da Policlínica)

Sua lucratividade empedra toda vez que chove?  
Tire seu rebanho da idade da pedra.

Conheça Probeef® *RESIST*™

