

FOGÃO

## Receitas deliciosas

### LICOR DE JABUTICABA

**Ingredientes** - 2 pratos fundos de jabuticaba madura, 2 garrafas de pinga, 1 prato fundo de açúcar cristal.

**Como fazer** - Numa vasilha de louça ou de vidro, misturar todos os ingredientes, tampar bem e deixar descansar por 10 dias. Coar em um guardanapo branco e filtrar no funil coberto com algodão. Servir 30 dias depois.

### GELÉIA DE JABUTICABA

**Ingredientes** - jabuticabas, água, açúcar cristal.  
**Como fazer** - Lave as jabuticabas e ponha-as inteiras numa panela; junte água até cobri-las e leve ao fogo para cozinhar, até ficar bem macias. Quando isto acontecer, soque-as um pouco com um pilão de madeira ou mesmo com uma colher de pau. Passe o suco obtido num pano

O licor de jabuticaba é uma bebida fina, muito apreciada. Temos ainda as geléias e doces, que ficam com sabor melo azedinho.

fino, obtendo uma calda limpa. Conte 1 xícara de açúcar para cada xícara do caldo e ponha numa panela. Leve ao fogo para dar ponto.

### BATIDAS DE JABUTICABAS

**Ingredientes** - 2 xícaras de jabuticabas bem maduras e bem lavadas, 2 xícaras (chá) de água, 1 lata de leite condensado, 1,5 lata de pinga boa e gelo picado.

**Como fazer** - Amasse ligeiramente as jabuticabas. Coloque em uma panela e leve ao fogo para



ferver por 20 minutos. Retire do fogo, deixe esfriar e passe pela peneira. Junte os demais ingredientes e passe no liquidificador, acrescentando o gelo picado.

### BATIDA DE CASCAS DE JABUTICABA

**Ingredientes** - 4 xícaras (chá) de cascas de jabuticaba, 4 xícaras (chá) de água, 2 lata de leite condensado, 3 lata de pinga e gelo picado.

**Como fazer** - Ferva as cascas de jabuticaba com água. Depois de 20 minutos retire e espere esfriar. Coloque no liquidificador e bata por alguns segundos. Em seguida passe por uma peneira fina. Volte tudo para o liquidificador, junte todos os ingredientes, inclusive o gelo, e bata por alguns segundos. Sirva em seguida.

### CAFONA DE JABUTICABA

**Ingredientes** - 1 copo de pinga, 200 g de jabuticaba com casca e caroço, 2 colheres (sopa) de suco de uva, açúcar a gosto e leite condensado a gosto.

**Como fazer** - Coloque a pinga, a jabuticaba, o suco de uva e o açúcar no liquidificador e bata. Vá adicionando aos poucos o leite condensado. Bata mais um pouco, coe e sirva em seguida.

Padaria  
Pão Perfeito

Pão quente  
a toda hora

Pão de batata  
especial

Doces típicos



Auto Posto  
Paraibuna

Combustível  
com qualidade

**BR**

Lavagem  
e troca de Óleo

Tel.: 3974-0202  
Pça. Marcelino A. de Moura (Rodoviária)

PARAIBUNA, NOVEMBRO DE 2001

NASCENTES



## Biscoutos do tempo da vovó

A tradição da comida sempre contou com os famosos caderninhos de receitas. Publicamos hoje algumas receitas de biscoutos, retiradas de um livro que encontramos, datado de 1929. Infelizmente não consta mais o autor nem a editora que o publicou.

### BISCOUTO DE MOÇA

3 pratos de polvilho, 1 de gordura, 1 de água, sal e erva doce. Põe-se a gordura, a água, sal e erva doce ao fogo, deixando ferver e escaudando o polvilho. Amolece-se com ovos e leite e fazem-se os biscoutos, massa mole. Forno quente.

### BISCOUTO DE FARINHA CRUA

1 prato de farinha crua, 1 de gordura, 1 de raspa de mandioca, 1 de polvilho doce, 12 ovos sendo 6

sem claras e 1 (sopa) colher de sal. Amassa-se bem e faz os biscotitos miúdos, assando-se em forno quente.

### BISCOUTO DE CARÁ

1 prato de cará cozido, 2 de polvilho doce, 1 de gordura, 10 ovos sendo a metade sem claras. Amassa-se bem e vai amolecendo com leite até ficar uma massa mole. Sal a vontade e erva doce. Faz-se os biscoutos e leva-se em forno quente.

### BISCOUTO DE CARÁ COZIDA

1 prato de polvilho doce, 1/2 prato de cará cozido e passado em peneira, 1 xícara (chá) de banha, 4 ovos, erva doce e sal a gosto. Amasse bem e faça os biscotitos que vão em assadeiras em forno quente.

## FOGÃO

### BISCOUTO DE QUEIJO

3 xícaras de polvilho, 1 de queijo ralado, 2 de gordura, 4 ovos, sal e erva doce. Amasse com leite, faça os biscoutos, coloque em assadeira untada e leve ao forno quente.

### BISCOUTO TANTO A TANTO

1 prato de farinha de milho, 1 de polvilho, 1 de gordura, 12 gemas, erva doce, sal a gosto. Amasse com leite, faça os biscoutos, asse em taboleiros untados em forno quente.

### BISCOUTO DE ARARUTA

2 xícaras de araruta, 2 de trigo, 1 de gordura, 6 ovos sendo 3 em claras. Amassa-se com leite, sal e erva doce. Faz-se os biscoutos e assa-se em forno quente.

### BISCOUTO ANA RITA

1 prato de farinha de milho peneirada, 2 de polvilho doce orvalhado com água morna, 1 prato de gordura, 8 ovos e sal. Acaba-se de amassar com leite e coloca-se erva doce e faz-se os biscoutos.

**PROMOÇÃO DE FIM DE ANO**  
**DIRECTV**  
**R\$ 149,50**  
 à vista ou em até 6 vezes sem juros  
**INSTALAÇÃO GRATUITA E IMEDIATA**  
**HEAD** TELEFONE 3974-0975  
 SHOW ROOM NO LOCAL R. Major Ubatubano, 102

Restaurante  
**PAZZINI**  
 A verdadeira comida caseira  
 Cada dia da semana um prato diferente  
 Marmitex  
 Tel.: 3974 0943  
 R. Cel. Nabor N. Santos, 97

**VIDRAÇARIA MOLINA**  
 LI  
 MO NA  
 Molduras Espelhos Colocação Recolocação de Vidros em geral  
 Tel.: (12) 3974-0741  
 R. Dr. Oscar Thompson, 87

Casa de Carnes  
**São Sebastião**  
 Bovinos, Suínos Frangos, Linguiças  
 Completa linha de carnes para churrasco  
 Tel.: (12) 3974-0312  
 Largo do Mercado, 75  
 Paraibuna-SP

## Tradição faz sucesso em S. Paulo

Em setembro nossa cultura esteve presente em São Paulo. Mais de cem municípios do Estado compareceram ao Revelando São Paulo, realizado pela Secretaria de Cultura do Estado de São Paulo. A participação de Paraibuna neste evento foi uma das mais marcantes. Além das barracas de comidas típicas e a presença do artesanato local, a grande atração foi o presépio montado pelo artesão Carlinhos. No dia da apresentação das Folias de Reis, num total de 30, o presépio foi palco de cantoria o dia todo.

Outra participação importante foi a Companhia de Moçambique, que desfilou garbosa junto com mais 50 grupos de todo o Estado. Compareceram até com uniforme novo, arrumado pela Fundação Cultural. Aliás, o próprio Presidente da entidade, Roque Vieira esteve presente a semana toda, prestando assistência aos participantes de Paraibuna.

Nas barracas de ali-



Acima, a Cia de Moçambique desfilando na festa e, abaixo, As folias de Reis no presépio.

mentação, o Café Caipira da D. Maria fez sucesso novamente. Muita gente prestigiou também a comida típica do Recanto dos Pássaros, comandado por Ivan Barreto. Ele serviu leitoa pururuca, costela com mandioca e outras guloseimas. A Marlene Barreto e sua equipe, marcou presença servindo o feijão tropeiro, torresmo e o tradicional fogado.

O diretor da Revista Nascentes, João Rural, esteve presente lançando

seu livro "Sabores do Tempo dos Tropetiros". Na ocasião divulgou Paraibuna, participando de reportagens em jornais e na televisão. Esteve no Canal 21, TV Cultura, Canal Rural e TV Record, no programa Note e Anote, de Claudete Troiano, onde mostrou o fogado para todo o Brasil.



**DOCE CASEIRO**

**Amélia**

Doce-de-Leite  
Goiabada  
Pé-de-moleque

**Atacado e Varejo**

TEL.: (12) 9763-9354  
Estr. Municipal do Lajeado, s/n  
Paraibuna-SP

**APIÁRIO FLORADA DA SERRA**

José Nogueira

Mel e própolis de Paraibuna analisados pela UNITAU  
- Universidade de Taubaté -

Rua Dr. João Batista Brasileiro, 121 - Centro  
Fone: (12) 3974-0653- 9764-2924 Paraibuna-SP

# AGORA VOCÊ PODE MANDAR SUAS FITAS PRO LIXO



POR MAIS IMPORTANTES QUE SEJAM, AGORA VOCÊ PODERÁ JOGAR  
TUDO FORA.  
MAS FIGUE TRANQUILO QUE NÓS ESTAMOS OFERECENDO A VOCÊ O  
ARQUIVO DEFINITIVO, SEM PERIGO DE ESTRAGAR, MOFAR OU AMAS-  
SAR SUA PRECIOSIDADE FAMILIAR.



Oferecemos a você a mais nova tecnologia para retirar os fungos de sua  
fita de vídeo e copiá-la para um CD-ROM. Uma gravação que você poderá  
assistir no computador ou em um aparelho de DVD.  
Mas o mais importante é que sua preciosidade de imagens estará muito  
mais conservada.

EM PARAIBUNA - ENTRE EM CONTATO COM NOSSO  
REPRESENTANTE - REVISTA NASCENTES  
TEL. (12) 3974-0018 ou 9701-9602

## TURISMO

# Eventos agitaram cidade

Em outubro a população pode participar do movimento turístico, com a realização da Festa do Turismo, organizada pelo Comtur, Seção de Turismo e micro-empresários da cidade. O evento contou com shows e barracas no Largo do Mercado, exposição de artesanato e artes na Fundação Cultural e roteiros de passeios turísticos pelas atrações rurais do município.

Apesar de algumas atrações ficarem um pouco fora do contexto da autenticidade turística proposta pelos organizadores, a noite do Viola, Cachaça & Cia, organizada pela Ong Parauna, obteve a participação de vários violeiros. Compareceram e, mesmo com o pouco espaço concedido, narcaram a característica proposta. Mas, ao final o



que pesa mesmo é que aconteceu uma bonita festa, digna de elogios e que se tire lições para a realização da próxima.

**VELA** - Cerca de 50 velejadores estiveram na Represa de Paraibuna participando da 4ª Etapa do I Circuito de Vela do Litoral Norte e Vale do Paraíba. A etapa local que foi coordenada pela Marina Escola Náutica, teve provas no sábado e domingo, nas classes Holder, Optimist, Laser Radial, Laser Standart Senior e Master.

**TRIP TRAIL** - Neste dia 4 de novembro, a festa foi dos ciclistas. Aconteceu o VII Trip Trail Represa de

Paraibuna, organizado pela Liga ValeParaibana de Ciclismo, com apoio das Prefeituras de Natividade da Serra e Paraibuna.

Segundo os organizadores cerca de cem ciclistas participaram do evento. Estiveram presentes vários campeões nacionais e estaduais da modalidade. Uma novidade que espantou os atletas foi a inversão do percurso, indo pelo Ribeirão Branco e voltando pela Varginha. Isso dificultou mais para os ciclistas, pois nesta ordem tem-se mais subidas. A chegada aconteceu somente a partir das 18h.



PARAIBUNA, NOVEMBRO DE 2001

NASCENTES

**JOAQUIM** Casa  
de Carne  
**CAMARGO**

Carnes Frescas  
Leitão      Lingüiça

Frango recheado  
pronto para assar

Pça. Rodoviária, 63  
Tel.: 3974-0478

**LAVADOR E CHAVEIRO  
DO WALTINHO  
D. TEREZA**

LUBRIFICAÇÃO  
ENGRAXAMENTO  
POLIMENTO  
SUPER-TROCA DE ÓLEO  
FILTROS  
LAVAGEM SIMPLES  
COMPLETA C/ MOTOR

**CHAVEIRO ANEXO**

Tel.: (12) 3974-0277  
3974-0916  
Av. São José, 225

**PAPELARIA  
BEIRA RIO**

Papelaria - Artigos Religiosos  
Pescaria - Flores Artificiais  
Plastificação - Xerox  
Costura - Presentes em geral

Pça. Marcelino A de Moura  
- Rodoviária -  
Tel.: (12) 3974-0171  
Paraibuna SP

# O comércio em 1909

No começo do século passado, o comércio de Paraibuna era intenso, pois ainda imperava o final do poderio do café. A maior parte do comércio concentrava-se próximo ao Mercado, entrando pela Rua da Bica e Rua Humaitá. A Rua do Meio e Cel. Marcelino também tinham seus pontos comerciais.

Na Rua Morta não havia comércio e nem era a rua comercial da cidade, como alguns pesquisadores já divulgaram. Nesta época, de um lado tinha apenas quintais das casas da Rua do Meio e do outro algumas casas. Por ser uma rua sem movimento ganhou este nome. O comércio fervilhava mesmo em volta do Mercado, como acontecia em qualquer cidade do Vale do Paraíba.

Segundo o Almanaque Parahybuna, de 1909, neste período o comércio era muito forte na cidade, conforme dados abaixo.

## LOJAS DE FAZENDAS E ARMARINHOS

- 1- José Porfírio da Silva
- 2- João Elias Calazans
- 3- Miguel Felício da Silva
- 4- Antônio F. Cantinho
- 5- Felipe José
- 6- Miguel Jorge
- 7- Eusébio José Bueno

**Loja Porfírio**

- COMPLETO

sortimento de fazendas,  
armarinho,  
chapéus de sol e de  
cabeça, ferragens,  
**ARREIOS, ETC.**

**JOSÉ PORFÍRIO DA SILVA**

RUA BICA Nº 40/41, CAMARGO, 20  
PARAIBUNA - ESTADO DE S. PAULO

Propaganda comercial estampada em página do "Almanach de Parahybuna", editado em 1909, por F. Campos.

- 8- Armando de S. Camargo
- 9- Antonio Jorge Martins
- 10- Luiz Pedro de Toledo
- 11- Nicolau Uzzo
- 12- Paulino J. de Miranda
- 13- Cruz & Peixoto
- 14- Francisco de Paula Cagé

## ARMAZÉNS DE SECOS E MOLHADOS

- 1- Miranda & Cia
- 2- Arnaldo Teixeira Pombo
- 3- João Elias de Calazans
- 4- Antonio Fern. Cantinho
- 5- Luiz Barbosa de Almeida
- 6- Ildelfonso Calazans
- 7- Benedicto Correa do Prado
- 8- Miguel Felício da Silva
- 9- Alvarenga & Sobrinho
- 10- Christovan Stáble
- 11- José Fernandes de Abreu
- 12- Eusébio Peres da Silva
- 13- Nicolau de Angells
- 14- Adolpho Ferreira Martins
- 15- José Bento Rico
- 16- Miguel Jorge
- 17- Bento Rodr. de Siqueira
- 18- Roque Torraque
- 19- Agostinho José do Prado
- 20- João Silvério de O. Filho

# ALMANAQUE

## A falta de açúcar

Na década de 40, o açúcar começou a faltar em muitos lugares. Em Paraibuna decisões drásticas foram tomadas, como o Edital do Prefeito Jorge Washington de Camargo, datado de 30 de abril de 1945.

### EDITAL

O Prefeito Municipal, usando de suas atribuições, em cumprimento às determinações do Senhor Delegado Coordenador da Mobilização Econômica, faz público o seguinte:

1 - Fica expressamente proibida qualquer transação de açúcar sem a prévia autorização da Comissão Municipal de Preços.

2 - Os negociantes ou fabricantes desse gênero, deverão fazer até o dia 5 de Maio próximo, a declaração de estoque e fornecer semanalmente uma lista das vendas a varejo. Nessa lista devem ser declarados o nome do respectivo comprador e o número de pessoas existentes em sua casa.

3 - Não poderá ser vendida quantidade superior a 100 gramas de açúcar por pessoa, por dia, salvo nova deliberação da Comissão Municipal de Preços.

4 - As transações de açúcar, em grosso, somente serão efetuadas quando autorizadas pela referida comissão.

5 - A presente resolução, para todos os efeitos, entra em vigor nesta data.

Paraibuna, 30 de abril de 1945  
Prefeito Municipal.

## PARABOX

**Antenas Parabólicas e TV por Assinatura**

**Confira Promoções Mensais**




Tel.: 3974-0925 / 9763-2121  
Largo do Mercado, 145

## Pesqueiro do Chicão

Comida Caipira      Pesca R\$3,00 por pessoa

Pesca à vontade

**Mulheres e Crianças não pagam!**

Local Cevado      Peixes sob encomenda

Tel.: (12) 9764-9423

Rdv. Tamoios, Km 45 (Entrada "Fazendão") - Paraibuna-SP

## A Noite das Bruxas

Essa história é real, aconteceu no feriado de Finados no ano passado.

A madrugada ainda trazia o vento gélido do dia dos mortos na sexta-feira seguinte ao Dia das Bruxas. Devia ser pouco mais de uma da madrugada. Bruno e Rogério iam embora da chácara do João Reis, após uma pequena reunião de alguns Pantaneros. Incapazes de prever o que estava por acontecer, ficavam na casa para passar a noite, Joel, Renata, Rafael e Everton.

**S i l ê n c i o .** Distantes, alguns cachorros latiam. O terror iria começar.

Na casa, três horas, os quatro estavam quase dormindo quando o silêncio da madrugada é quebrado com algo como pedradas na janela! Eles se assustam! "O que será?" Pergunta o Rafael, sempre sensato. Procura a explicação mais plausível: "Calma... Deve ser algum inseto..." Mais pedradas, agora no telhado. "Acho que é um gato". O calafrio percorre a espinha dos quatro presentes. De repente, escutam uma cadeira sendo arrastada lá fora, no quintal! "De-deve



ser algum ca-cachorro, né?". O medo, então, já é como que uma quinta pessoa dentro da casa.

Aí, por alguns instantes acham que tudo voltou ao normal. Até saem para investigar. Tudo escuro. Estranhamente as lâmpadas em volta da casa haviam sido retiradas. Em uma rápida inspeção, nem um ser vivo. O que poderia ser bom... ou péssimo! Depois de alguns minutos, já devia ser umas cinco horas, tentavam dormir novamente. Os barulhos estranhos voltam, agora mais violentos. A impressão que se tem é de várias pessoas tentando arrombar a casa por pontos diferentes. O telhado, com as pedradas, dá a impressão de que vai ir abaixo. Fortes pancadas na janela parecem que vão arromba-la. A Renata não consegue nem falar, de tanto medo. Rafael tenta acalmar o pessoal: "Calma... De-deve ser uma... ma-ma-manada de

elefante!" O Joel percebe que não dá mais para disfarçar: "Elefantes, Rafael?! No telhado?! Como eles iriam entrar pelo portão do sítio?". Já fazia duas horas que o poltergeist havia começado, não dava mais para ficar quieto dentro da casa. Intrepídidos, Rafael, com uma espingarda, e Everton, armado de um facão, decidem sair para ver o que estava acontecendo.

Lá fora, tudo escuro, a procura de algo que não querem encontrar, os dois caminham, lado a lado. De repente, Rafael sente um calafrio percorrer a sua espinha, uma situação na qual ele nunca acreditou que se encontraria, ele se vê frente a frente com a entidade que assombrava a casa, não uma, mas duas. Com pouco mais de 1,70 de altura, as figuras, a poucos passos dele começavam a dar gargalhadas. Everton, com o facão, surge atrás de Rafael e também se depara com os fantasmas, então ele quebra o silêncio: "Maldito Rogério! Maldito Bruno!". Os dois haviam passado a madrugada inteira fazendo os barulhos estranhos, no melhor estilo terror psicológico "Bruxa de Blair". O dia quase amanhecendo, Rafael e Everton não ia deixar barato, agora o terror ia começar para os dois.

PARAIBUNA, NOVEMBRO DE 2001

NASCENTES

**Caracol**

lanches

O MELHOR  
DA COMIDA CASEIRA

Refeições: R\$ 4,50

Executivo: R\$ 3,50

Tel.: (12) 3974-9239  
Rod. dos Tamolós, Km 36,5  
Paraibuna-SP

LANCHES E REFEIÇÕES

**PRIS VÍDEO**  
PRODUÇÕES

Fotos e Filmagens  
(12) 374 0776 e 374 0801  
Revelação  
e Ampliação

FOTOS 3X4 NA HORA

TELEFONES

(12) 3974 0776 e 3974 0801  
Av. Cel. Nabor N. Santos, 300

# Mais festa de roça dos Pantaneros

Mais uma festa de roça dos Pantaneros aconteceu no último dia 27 de outubro, sábado. No sítio do Zé Edson, na entrada de Jambeiro, um lugar amplo, com quadra coberta, campo de futebol, lagos e toda infraestrutura necessária, foi realizado o 2º MPBLP - Música Popular Brasileira Los Pantaneros. Na entrada, o caminho decorado com tochas levavam até a banda Fuá, do músico Eduardo Rennó, tocando um pouco de MPB e mandando ver no forró, comandou a noite das 22h00 às 2h30. O grupo vai estar tocando no Choroão, no próximo dia 10. Mas não acabou aí, não. Das 2h30 até às 6h, na quadra dentro do sítio, foi montada uma danceteria com equipamentos de iluminação e som profissionais, com o DJ Breno, colocando todo mundo para pular com uma seleção especial de techno e dance. Não tendo quem não curtisse um pouco de Village People. Sem deixar de mencionar a animação da Go-Go Girl

Paola, na gaiola.

A festa contou com um total de 200 pessoas, com cerveja à vontade a noite inteira (a fonte não secou), bebidas como vodka, refrigerante, contini, e um churrasco caprichado. Teve gente de todos os lugares, São José, Taubaté, Juiz de Fora, Caraguá, Santo Antônio do Pinhal, Florianópolis, São Paulo, Carmo do Rio Claro, além do pessoal de Paraibuna, e outros que se a memória permitisse eu falava. Teve quem pagasse até R\$ 30,00 na portaria para entrar na festa.

A área reservada para camping foi bem aproveitada por aqueles que não queriam ir embora de madrugada, não importava se tinham barraca ou não. Um hotel com todas as estrelas.

No dia seguinte, ainda havia sobrado uma grana, como a festa não visa lucro, mais cerveja, refrigerante e carne foram

Na era da interatividade os Pantaneros resolveram inovar. Com tanta foto para escolher e medo de colocar uma onde não estivesse você, acabamos de tornar a Nascentes a primeira revista interativa do mundo. Você é quem escolhe a foto que vamos colocar aqui, nada mais democrático. Escolha, recorta e cola. Éta, terceiro milênio!

comprados para os sobreviventes, durante até às 19h do domingo.

**2º MPBLP**  
LOS PANTANEROS  
OUTUBRO 2001 JAMBEIRO SP

Em breve, fotos da festa no [www.lospantaneros.hpg.com.br](http://www.lospantaneros.hpg.com.br)

**PARAIBUNA**  
AUTO PEÇAS

Peças e Acessórios  
**TODAS AS MARCAS**

Pagamento em até 90 dias  
com cheque

Tel.: (12) 3974-0611  
R. Benedito Mário Calazans, 21

**Sítio CEDRO DO ITAPEVA**

USINA VELHA  
Cachoeira com 100m de extensão,  
7 quedas de Paraibuna,  
7 piscinas naturais,  
camping selvagem, mata nativa,  
trilhas, escaladas, horta-orgânica.  
Paraiso Natural.

Tel.: (12) 9702-0185  
Tel.: (12) 3974-1194

Contato: R. Pe. Antônio Pires  
do Prado, 68 (Rua da Bica)

**SABOR & ARTE**  
RESTAURANTE & SELF-SERVICE

Almoço self-service com sobremesa

Caldinhos, massas e fondue  
à noite nos sábados e feriados

Café colonial, chocolate colonial  
Vinhos e petiscos

Grande variedade em comidas

Espaço cultural  
para os artistas da região  
Praça da Matriz, 17

**DISK-CONSERVO**

Refrigeração - Geladeiras  
Freezers - Balcão - Frigorífico  
Câmara Fria  
Máquina de Lavar Roupas  
e Antenas

É SÓ CHAMAR  
ATENDEMOS EM TODA REGIÃO,  
INCLUSIVE EM ZONA RURAL.

Especializado  
em Equipamentos Comerciais.

**BETO GAMA**  
TEL.: (12) 9768 6504 23

PARAIBUNA, NOVENO DE 2001

NASCENTES



# MERC

## PARAIBUNA

A sua loja de vizinhança



**SEJA  
UM CLIENTE  
ESPECIAL**

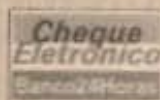
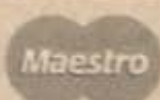
**MARCAS EXCLUSIVAS**

**Maitá**

casabella

Enlace

Filiado: APAS



**ENTREGA EM DOMICILIO EM TODO MUNICÍPIO**

Rua Coronel Camargo 85  
Tel.: (12) 3974 03 84  
Paraibuna-SP