

Desde La Finca

El Ordeño

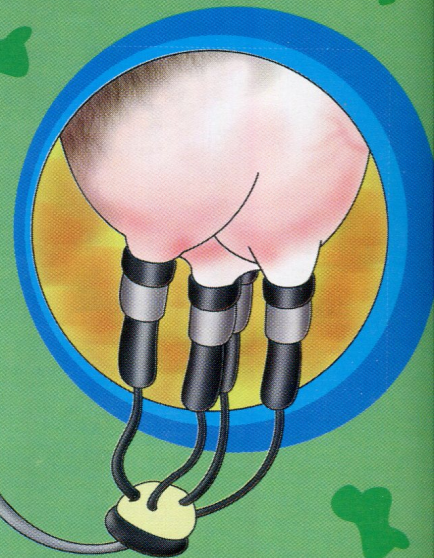
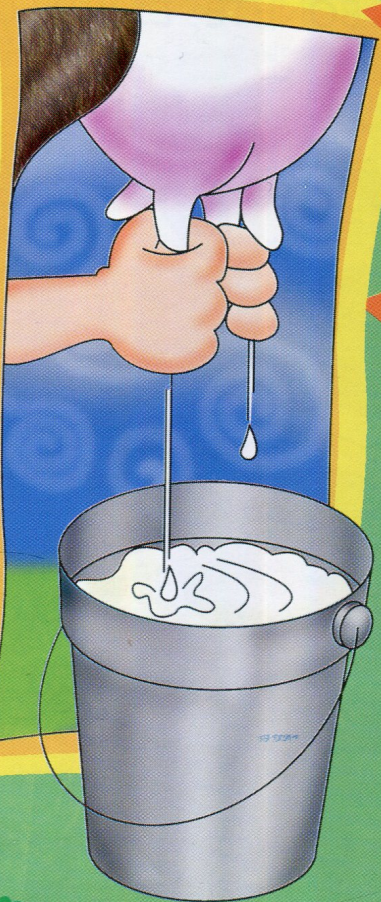
Para obtener la leche de nosotras las vacas se hace necesario practicar el ordeño, este proceso puede ser manual o mecánico.

Ordeño Manual

El proceso manual es cuando el trabajador de la finca extrae con sus manos la leche directamente de nuestra ubre al balde y luego la almacena en tanques refrigerados.

Ordeño Mecánico

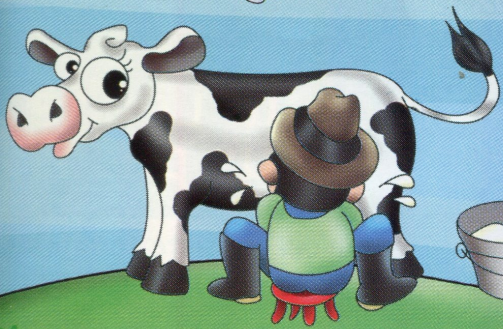
El proceso mecánico es cuando se utiliza una máquina especial que se coloca directamente en las ubres y mecánicamente se hace el proceso de ordeño llevando directamente la leche al tanque refrigerado. Este proceso es más limpio y ayuda a que no contraigamos enfermedades.



Qué te pasa Vaquita?



El ordeño se ha de realizar sin interrupciones, lo más rápidamente posible y de forma completa, porque nosotras somos muy nerviosas y si algo nos asusta nos estresamos como ustedes los humanos y entonces no nos baja la leche y mermamos la producción.. De esta manera se asegura que la leche contenga todos los nutrientes, ya que la composición de esta varía desde el principio y hasta el final del ordeño. La leche cruda, aunque proceda de animales sanos y haya sido obtenida bajo condiciones adecuadas, es un producto contaminado que puede transmitir enfermedades a los humanos, por eso no tomes leche cruda.



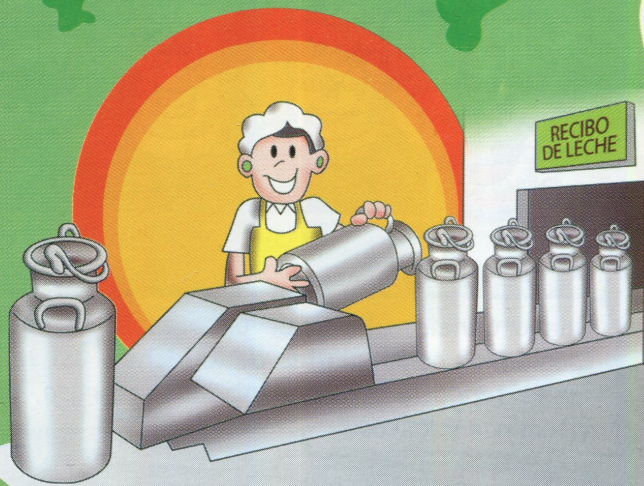
En el hato se realizan dos ordeños en el día; el primero en la mañana a partir de las cuatro y el segundo hacia las tres o cuatro de la tarde.

Después de que nos ordeñan, la leche se pasa a través de un filtro desechable al tanque de enfriamiento, el cual es en acero inoxidable y la enfría a una temperatura de 4°C y también la conserva para evitar la multiplicación de bacterias.



De los tanques, la leche es recogida por carrotaques refrigerados, a través de los cuales se transporta el producto hasta las plantas procesadoras de COLANTA.

Una vez en la Planta de Recibo de la Cooperativa, la leche cruda recibe un tratamiento de manera que sea apta para el consumo humano. COLANTA tiene plantas de acopio o recibo de leche ubicadas en los Departamentos de Antioquia, Córdoba, Boyacá, Quindío y Cundinamarca. Profesionales se encargan de revisar que la leche no traiga agua, ni medicamentos, que no este ácida y además se verifica el contenido de grasa y proteína en ella. Así la Cooperativa garantiza un producto de excelente calidad que puede empezar su proceso de pasteurización. Si la leche no cumple con las exigencias de calidad se devuelve a los productores.



Llegaron para tí los... "Paquetes Especiales"

PROMOCIÓN VÁLIDA HASTA EL 31 DE MAYO DE 2005

* GELATINA COLANTA X 120grs PAGUE 2 LLEVE 3

* MINIAREQUIPE x 50grs PAGUE 4 LLEVE 6

* YOGUR KID x 150grs PAGUE 2 LLEVE 3

* 4 TAMPICO CITRUS BOLSA x 250cc GRATIS 2 TAMPICO MORA x 250cc
(Válido solamente en Medellín)



Encuétralos en nuestros Puntos de Venta

CARIBE No. 1 41 02 15 Cra 64C No. 72-160	CARIBE No. 2 257 01 81 Cra 64C No. 72-21	LA 10 266 25 66 Cll 10 No. 41a-34	ORIENTAL 251 65 58 Cll 47 No. 57-24	NUTIBARA 412 53 82 Transv. 39 No. 74-042	SAN DIEGO 262 91 84 Cra. 47 No. 37-63	FERIA DE GANADO 472 36 71 MARACAIBO 513 11 31 Cll. 53 No. 49-125
ABLAZA 03 21 28 a Variante Tablaza	LA TROIKA 422 00 03 Cll 50 No. 78a-11	PLAZA BOTERO 512 5777 Cra. 52 No. 53-16	GIRARDOT 239 01 36 Cra. 43 No. 50-39	SAN PEDRO 868 85 12 Cra. 52 No. 44-69	SANTA ROSA 860 94 40 Vereda San Juan	CUNDINAMARCA 821 54 02 FUNZA



Colanta
Sabe Más