

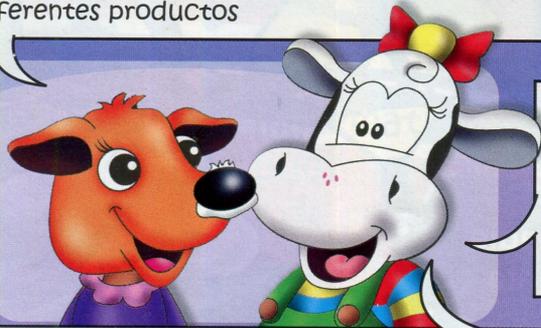
# Carlota y Canela

## Proceso del Yogur

Hola Carlota

Hola Canela

Carlota tu me has contado a mi y a todos mis amiguitos los procesos que realiza para hacer diferentes productos



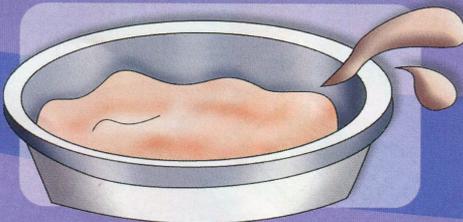
¡Sí Canela, te he hablado sobre el proceso de la leche, el arequipe, el queso blanco, y muchos otros.

Hoy quiero aprender acerca del proceso del yogur... ¿Tu me lo podrías explicar?



Claro Canela mira: El Yogur es un producto lácteo fermentado, semilíquido, considerado un alimento saludable. Se elabora con leche entera o descremada, cocida y concentrada por evaporación.

¿Y como se convierte esta leche en yogur?

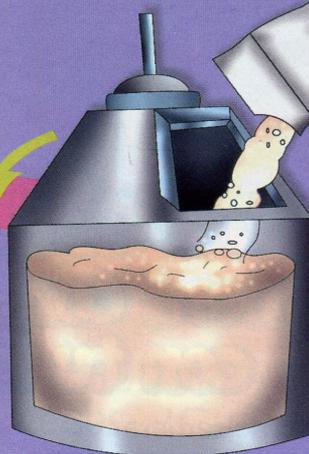


**1** Primero llega la leche a , y allí verifican que sea de la más alta calidad.

**2** Luego le mezclan a la leche azúcar, para que adquiera un delicioso sabor dulce.

**3** Después, mediante la pasteurización, se eliminan todas las bacterias que puedan causar alguna enfermedad a los niños.

**4** Luego viene la homogenización donde todas las partículas de grasa se hacen muy pequeñas, para que todos los niños las puedan digerir mejor.



¿Y qué pasa luego Carlota?



¡Estoy ansiosa por aprender!

Bueno Canela, después esta mezcla entra a maduración que es donde se adicionan los cultivos probióticos que le darán al yogur un delicioso sabor, textura y olor.



**Cultivos probióticos**

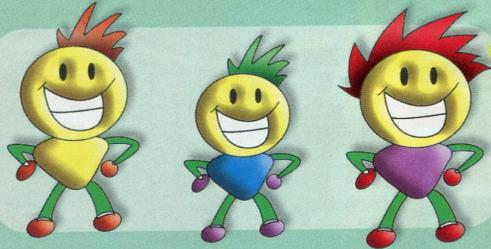


**Colanta**

¿Y qué son los cultivos probióticos?



Mira Canela, los cultivos probióticos, son bacterias vivas que tienen la característica de mejorar muchas funciones de nuestro cuerpo.



O sea que cuando tomamos yogur, además de adquirir nutrientes y vitaminas ¿estamos cuidando nuestra salud?



¡Claro Canela!... y cuando el yogur tiene la cantidad adecuada de cultivos probióticos, se pasa a enfriamiento para que no aparezcan más microorganismos.



Finalmente se le adiciona al yogur la mermelada según el sabor que se quiera, puede ser mora, melocotón, fresa, piña colada, salpicón, arequipe con pasas o guanábana. se empacan en vasos, bolsas o garrafas de diferentes presentaciones.

¿Y dónde puedo encontrar estos deliciosos yogures?



Los puedes comprar en tiendas, supermercados, puntos de venta y mini mercados. Además puedes encontrar el delicioso Superboom, que es yogur con cereal.

¡Sí Carlota, ahora mismo voy a compartir un delicioso Yogur COLANTA con todos mis amigos.

¡Sí Canela y no olvides que el yogur es un alimento ideal para las loncheras, el desayuno y refrigerios en general.

FIN



# YOGUR Colanta

## con cultivos probióticos



### ¡El Yogur que cultiva tu salud!

Encuétralos en nuestros puntos de venta y supermercados