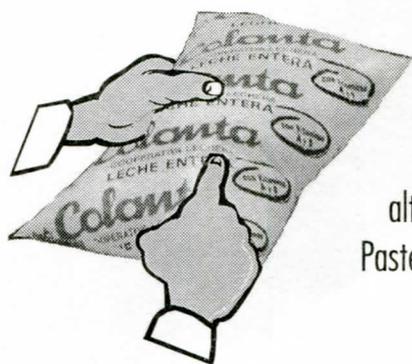
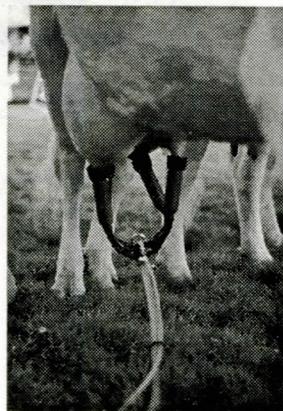


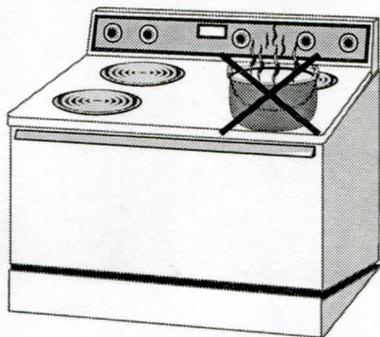
NO CONSUMA LECHE CRUDA

La leche cruda contiene todas las vitaminas y proteínas, pero también posee microbios que pueden ser perjudiciales.



Es absolutamente necesario pasteurizar la leche. Es decir, quitarle los microbios sin alterar el sabor y las propiedades nutritivas. Pasterizar consiste en calentar la leche a 74°C y enfriarla a los 15 segundos.

La leche COLANTA es pasteurizada, **NO** la hierva, porque daña el sabor y algunas vitaminas.



AHORRE ENERGIA, GANE CALIDAD Y SABOR

Comité de Educación





Cuando la leche está cruda contiene todas la vitaminas y proteínas, pero también un alto número de microbios perjudiciales para la salud. Su consumo puede causar el fallecimiento de la persona.



La leche COLANTA ya viene pasterizada cuando usted la compra. Por ello **NO** es necesario hervirla en su casa ya que, si lo hace de nuevo, se pierden las vitaminas y las proteínas de la leche.

Por eso es absolutamente necesario pasterizar la leche. Es decir, quitarle esos microbios higienizando el producto, pero sin alterar su sabor ni sus propiedades nutritivas.

Pasterizar significa calentar la leche a 74°C e inmediatamente enfriarla a 4°C, durante 15 segundos.



**AHORRE
ENERGIA
Y GANE
CALIDAD**

