

0410042
EJ-3
1998

MARTES

DEL TENDERO

Febrero 24 de 1998 No. 3

TARDES CON MÁS SABOR



Colanta

Sabe Más

NOTAS LECHERAS



EL BANCO DEL CALCIO

El grupo de los lácteos es la mejor fuente de calcio.

Mucha gente sabe que el calcio es un mineral que ayuda a construir huesos fuertes y dientes. Pero, Usted conoce que el calcio...

- Ayuda a sus músculos a contraerse y relajarse.
- Ayuda a su corazón a latir.
- Ayuda su sangre a coagularse.
- Ayuda a sus nervios a enviar mensajes.

Pero, qué pasa si Usted no suple su cuerpo con la

cantidad necesaria de calcio para cumplir todas estas funciones? Su organismo puede tomar el calcio que necesita de sus huesos.

Si su dieta proporciona bastante calcio, su cuerpo deposita alguna cantidad en el sistema óseo.

Si es baja en calcio, su cuerpo hace un retiro del mismo desde sus huesos.

Evítese un saldo en rojo, tenga calcio de sobra en su cuerpo.

**Ahora Usted
puede consultar**

Todo sobre lácteos
y algo más.



Vía Láctea

PRODUCTOS LÁCTEOS

LECHES FERMENTADAS:
un detalle para tu salud!

El yogur Colanta es la bebida láctea de más variedad de sabores y más fácil de digerir. A los niños y jóvenes les aporta proteínas y los nutrientes requeridos para su crecimiento y desarrollo. Evita la osteoporosis y para las gestantes es fundamental porque posee altos niveles de calcio.

Pero las bondades del yogur no se limitan únicamente a la salud, en la antigüedad era utilizado para preservar la carne en invierno y como cosmético para las mujeres.

EL YOGURTE DEFIENDE

Para obtener el yogur Colanta, se coagula la leche pasteurizada, por medio de dos bacterias que la fermentan: el *lactobacillus bulgaricus* y el *streptococcus termophilus*. Las bacterias se implantan en la flora intestinal para mejorar la absorción de nutrientes y contribuir a la digestión, así destruye compuestos tóxicos para nuestro organismo y evita la aparición de infecciones. La Organización Mundial de la Salud recomienda su consumo en caso de diarrea intestinal, porque la reduce.

Por aumentar las capacidades de defensa del organismo, se recomienda luego de tomar un antibiótico por vía oral, ya que éste contraresta las defensas.

Consuma yogur y kumis Colanta, es rico,
económico y cuide su salud de una manera
deliciosa!

La tienda

Hace mucho tiempo caminaba por el sendero de la vida y encontré un letrado que decía: "La tienda del cielo". Me acerqué y la puerta se abrió lentamente. Cuando me di cuenta yo ya estaba adentro.

Ví muchos ángeles parados en todas partes. Uno de ellos me entregó una canasta y me dijo: "Ten, compra con cuidado, todo lo que un cristiano necesita está en la tienda".

Primero compre la paciencia. El amor estaba en la misma fila. Más abajo había comprensión que se necesita por donde uno vaya. Compré dos cajas de sabiduría y dos bolsas de fe. Me encantó el empaque del perdón.

Me detuve a comprar fuerza y coraje para ayudarme en esta carrera que es la vida. Ya tenía casi lista la canasta cuando recordé que necesitaba gracia y que no podía olvidar la salvación, que ofrecían gratis. Entonces tomé bastante para salvarme y salvarte.

Caminé hacia el cajero para pagar la cuenta pues creí que ya tenía todo lo que el cristiano necesita, pero cuando iba a llegar vi la oración y la puse en mi canasta repleta porque sabía que cuando saliera la iba a usar. La paz y la felicidad estaban en los estantes pequeños al lado de la caja y aproveché para cogerlas. La alegría colgaba del techo y arranqué una para mí. Llegué al cajero y le pregunté:

Cuánto debo?

El sonrió y me contestó: "Lleva tu canasta a donde vayas"

"sí, pero cuánto le debo?"

El otra vez me sonrió y me dijo: "No te preocupes, Jesús pagó tu deuda hace mucho tiempo" (CAMINANTE)

*Servicio al
Cliente*

441 39 07

RECETA

Colanta

Postre de queso crema y naranja

INGREDIENTES

- 1 Queso Crema Colanta de 230 gr
- 1 Pocillo de leche condensada
- 1 Pocillo de zumo de naranja
- 1 Pocillo de agua caliente
- 1 Caja de gelatina de 170 gr
- 2 Cucharadas de Crema de Leche Colanta

La gelatina se prepara en el agua caliente y se le agrega el zumo de naranja. La leche condensada se licúa con el queso crema a alta velocidad y se le agrega la gelatina y la crema de leche; se apaga y se repite la licuada a alta velocidad por dos veces.

Se vacía a un molde húmedo y se lleva a la nevera por 4 horas.

Se desmolda y se adorna con hojas y cáscaras de naranja.

