

LECHES FLUIDAS

Otros tipos de leche que también tenés que conocer

Leche Ultra pasteurizada o fresca

La ultra pasteurización permite eliminar casi la totalidad de las bacterias otorgando una mayor vida útil a cada producto.

1°) En este proceso calentamos la leche a una temperatura de 138°C durante 2 segundos y en el mismo equipo se la enfría rápidamente por debajo de los 4°. Esto nos permite eliminar casi la totalidad de las bacterias dándole una mayor vida útil a cada producto manteniéndose en frío.

2°) Desde allí es transportada a tanques estériles (conocidos como tanques asépticos) que luego la envían a las envasadoras. Estos equipos la envasan en presentaciones de sachet, cartón o botellas PET de 1 litro.

A continuación te mostramos varios tipos de leches ultrapasteurizadas o frescas:

Clásica 3%

La leche entera de siempre, la del envase rojo la "CLÁSICA", es una opción muy completa para todas tus comidas. La leche clásica tiene un 3% de tenor graso, está fortificada con vitaminas A, C, D y E.



Clásica más liviana (2%)

Una nueva propuesta, ideal para quienes buscan el equilibrio entre sabor y liviandad. Esta leche está pensada para toda la familia. La leche "Clásica más Liviana" tiene un 2% de tenor graso, está fortificada con vitaminas A, C, D y E.

Liviana (1%)

Nuestra leche parcialmente descremada, la del envase verde, ahora vamos a llamarla "Liviana". Esta leche es la opción pensada para todos aquellos que sienten la necesidad de cuidarse, pero sin resignar el sabor de siempre. La leche Liviana tiene un 1% de tenor graso, está fortificada con vitaminas A, C, D y E.



Leche larga vida

Hay cosas que bien guardadas duran muchísimo más tiempo. Por ejemplo, nuestra leche La Serenísima *LARGA VIDA* puede mantenerse intacta por 150 días dependiendo de su envase.

¿De donde viene la leche larga vida? Este tipo de leche sigue el mismo circuito productivo antes descrito, solo que la sometemos a un proceso de *ultrapasteurización*.

1°) Para obtener leche larga vida, calentamos la leche a 140°C por 2 segundos, eliminando así el 100% de sus bacterias. Este proceso se conoce como Ultra Alta Temperatura (UAT) o esterilización. Teniendo en cuenta que las bacterias son las responsables del deterioro de la leche a temperatura ambiente, como dijimos anteriormente, este proceso permite conservarla por más tiempo sin necesidad de frío hasta la apertura del envase.

2°) Luego del proceso de esterilización, enviamos la leche a tanques asépticos que permiten mantener las condiciones de esterilidad logradas durante el tratamiento térmico. La leche se envasa en Cartón tetrabrik o botella PET de 1 litro.

Conocé todos los tipos de *Leche Larga Vida* de La Serenísima:



Leche UAT 0%

Leche descremada, U.A.T., homogeneizada, fortificada con vitaminas A, C, E y D. Libre de gluten.

Leche UAT 1%

La Leche Liviana Larga Vida tiene un 1% de tenor graso, es U.A.T. homogeneizada, fortificada con vitaminas A, C, D y E y libre de gluten. Esta leche es la opción pensada para todos aquellos que sienten la necesidad de cuidarse, pero sin resignar el sabor de siempre.





Clásica más liviana 2%

La Leche Clásica Más Liviana Larga Vida tiene un 2% de tenor graso, es U.A.T. homogeneizada, fortificada con vitaminas A, C, D y E y libre de gluten. Es ideal para quienes buscan el equilibrio entre sabor y liviandad. Esta leche está pensada para toda la familia.

Clásica 3% sin azúcar agregado 200 ml

Leche entera, U.A.T., homogeneizada, fortificada con vitaminas A, C, D y E. Sin azúcar agregado. Libre de gluten.



Clásica 3%

La Leche Clásica Larga Vida tiene un 3% de tenor graso, es U.A.T. homogeneizada, fortificada con vitaminas A, C, D y E y libre de gluten. La leche "Clásica", es una opción muy completa para todas tus comidas.

ACTIVIDADES + RESPUESTAS

Nivel 1: niños

(hasta 9 años)

1) PREGUNTAS Y RESPUESTAS

- ¿Sabías que existen tantos tipos de leche?

- A) SI
- B) NO

(NO HAY RTA CORRECTA)

- ¿Cuál o cuáles tomás en tu casa?

(NO HAY RTA CORRECTA)

- ¿Cuál es la principal característica de las leches *larga vida*?

- A) Se conservan por más tiempo.
- B) Tienen mejor sabor.
- C) Viene en envases más grandes.

(RTA: A - se conservan por más tiempo)

- ¿Por qué es importante el proceso de ultrapasteurización para la leche?

- A) Para calentarla bien.
- B) Para sacar todas las bacterias.
- C) Para dar más sabor.

(RTA: B - para sacar todas las bacterias)

2) Marcá con un círculo la opción correcta.

- ¿Cuál de estas leches contiene menos azúcar?

A



B



C



RTA: opción B (clásica 3% reducida en azúcar)

- ¿Cuál es más liviana?

A



B



RTA: opción A (1%)

ACTIVIDADES

1) Preguntas y respuestas

- Hacé dos listas, de un lado poné los tipos de leche que ya conocías, y de otro las que no

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

- ¿Cuál o cuáles tomás en tu casa?

- ¿Cómo es el proceso de ultrapasteurización? Describilo con tus palabras.

- ¿Qué significa UAT?
A) Ultra Alta Temperatura
B) Nombre de una bacteria
C) Nombre de una máquina

2) Unir con flechas

Uní con flechas la descripción de cada producto con la imagen del envase de leches ultrapasteurizadas que corresponda. Te recomendamos que vuelvas a mirar la guía de lectura para ayudarte.

A



La leche entera de siempre es una opción muy completa para todas tus comidas. Tiene un 3% de tenor graso, está fortificada con vitaminas A, C, D y E.

B



Una nueva propuesta, ideal para quienes buscan el equilibrio entre sabor y salud. Esta leche está pensada para toda la familia. Tiene un 2% de tenor graso, está fortificada con vitaminas A, C, D y E.

C



Esta leche parcialmente descremada es la opción pensada para todos aquellos que sienten la necesidad de cuidarse, pero sin resignar el sabor de siempre. La leche Liviana tiene un 1% de tenor graso, está fortificada con vitaminas A, C, D y E.

D



Esta nueva leche es una innovación desarrollada especialmente para aquellas personas que hacen del cuidado, en su alimentación una filosofía de vida. Está fortificada con vitaminas A, C, D y E.