

LECHES FLUIDAS

Otros tipos de leche que también tenés que conocer

Leche Ultra pasteurizada o fresca

Que palabra más larga, ¿no? UL-TRA-PAS-TEU-RI-ZA-CIÓN. Pero... ¿Qué significa? Ya conocemos el proceso de pasteurización, que es muy parecido, solo que en este caso la leche se calienta a más temperatura por menos tiempo para poder eliminar más bacterias de la leche y así poder conservarla más tiempo.

Entonces:

PASO 1

Calentamos la leche a 138° por 2 segundos y rápidamente la enfriamos.

PASO 2

Después la enviamos a “tanques estériles” y de allí a los equipos donde se envasa en sus diferentes presentaciones.

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 grasa.



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 grasa.

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 grasa.



Menos calorías

Esta nueva leche con 0% de grasa, es una nueva opción para aquellas personas que hacen del cuidado, en su alimentación una filosofía de vida.



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 que te contamos antes, solo que la sometemos a un proceso de *esterilización*.

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 conservar la leche por más tiempo sin necesidad de frío hasta la apertura del envase.

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

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



Clásica más liviana 2%

La Leche Clásica Más Liviana Larga Vida tiene un 2% de grasa. Es ideal para quienes buscan el equilibrio entre sabor y liviandad. Esta leche está pensada para toda la familia.

Liviana 1%

La Leche Liviana Larga Vida tiene un 1% de grasa. Esta leche es la opción pensada para todos aquellos que sienten la necesidad de cuidarse, pero sin resignar el sabor de siempre.





Leche UAT 0%

Esta es una leche descremada.

Clásica 3% sin azúcar agregado

Leche entera con 3% de grasa y sin azúcar agregado. Esta es una opción un poco más sana, pero manteniendo el mismo sabor.

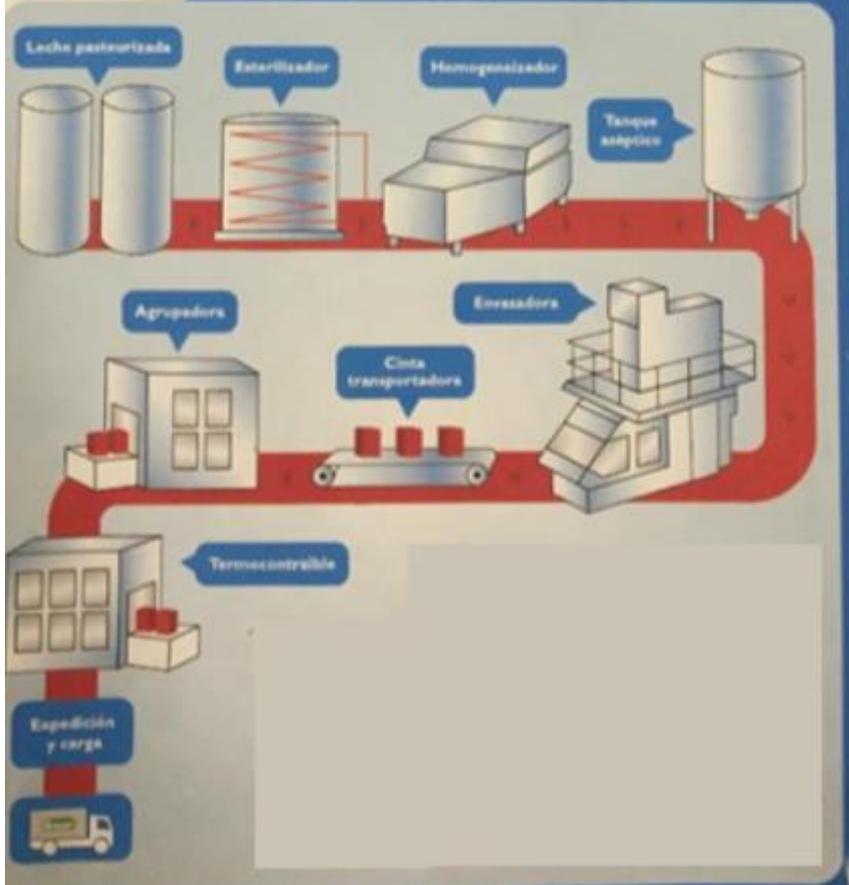


Clásica 3%

La Leche Clásica Larga Vida tiene un 3% de grasa. Es una opción muy completa para todas tus comidas.



LECHE ESTÉRIL



ACTIVIDADES

1) PREGUNTAS Y RESPUESTAS

- ¿Sabías que existen tantos tipos de leche?

- A) SI
- B) NO

- ¿Cuál o cuáles tomás en tu casa?

- ¿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.

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

- A) Para calentarla bien.
- B) Para eliminar hasta el 99.9% de las bacterias.
- C) Para dar más sabor.

2) Marcá con un círculo la opción correcta.

- ¿Cuál de estas leches contiene menos azúcar?

A



B



C



- ¿Cuál es más liviana?

A



B

