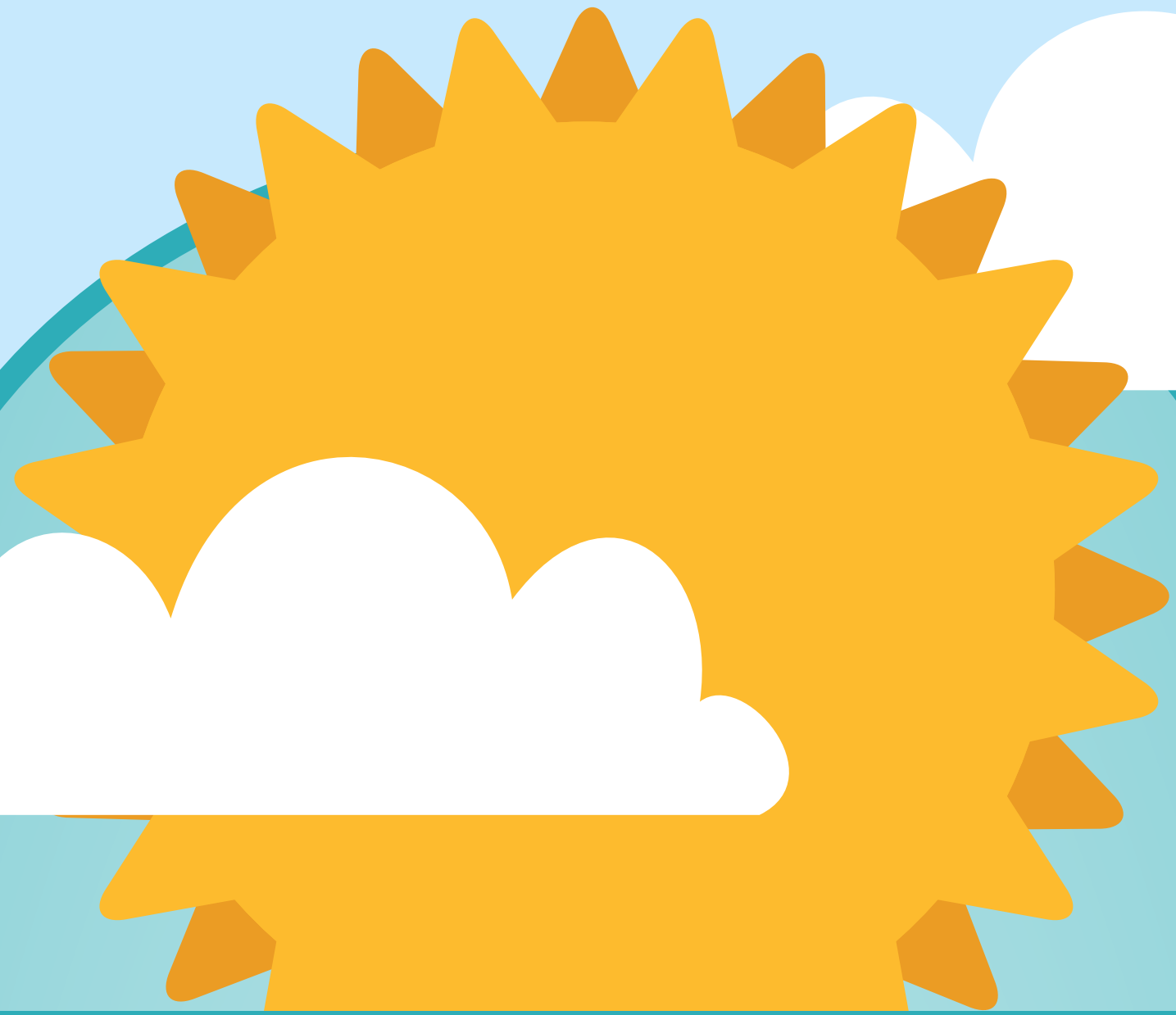
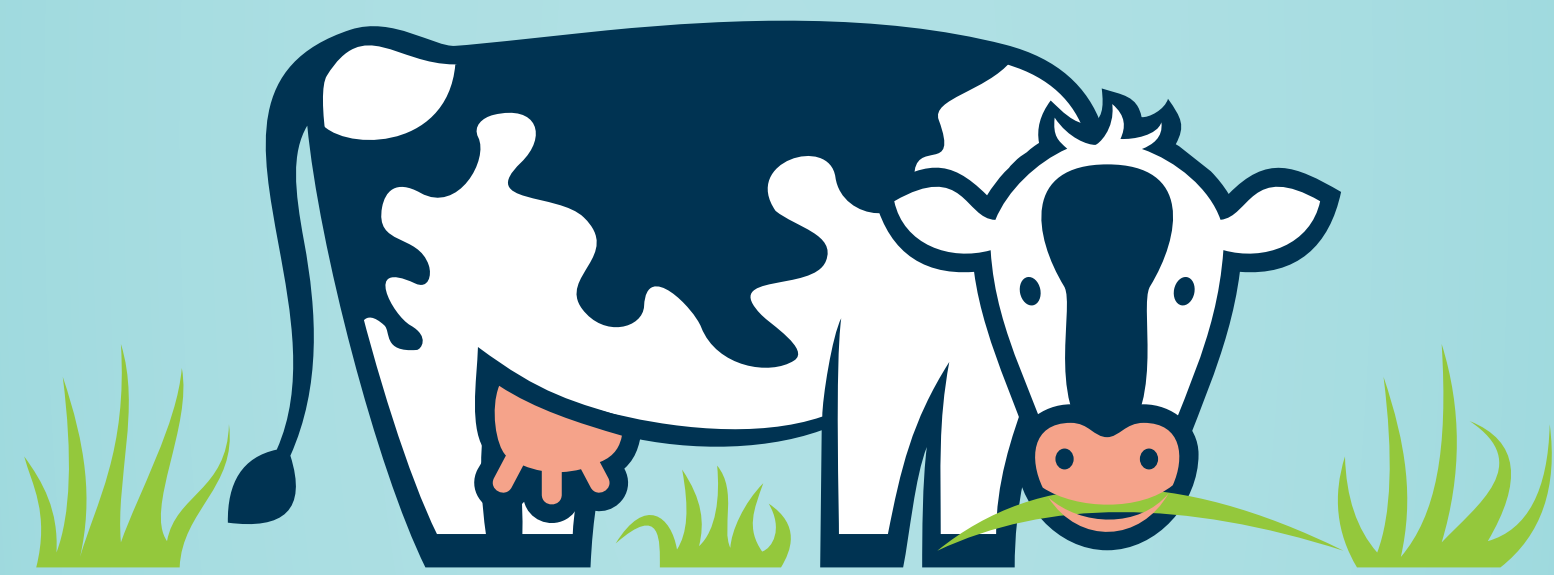


Granja de Nevera



De soy y pienso

La leche viene de vacas sanas, bien alimentadas.



Las vacas comen y beben



Luego el cuerpo de la vaca **utiliza estos alimentos para producir leche.**



A la vaca...

La leche se recoge y se enfría en la sala de ordeño.



La ubre de la vaca se limpia.

Esto ayuda a mantener la leche limpia y es una señal que es hora de ordeño.

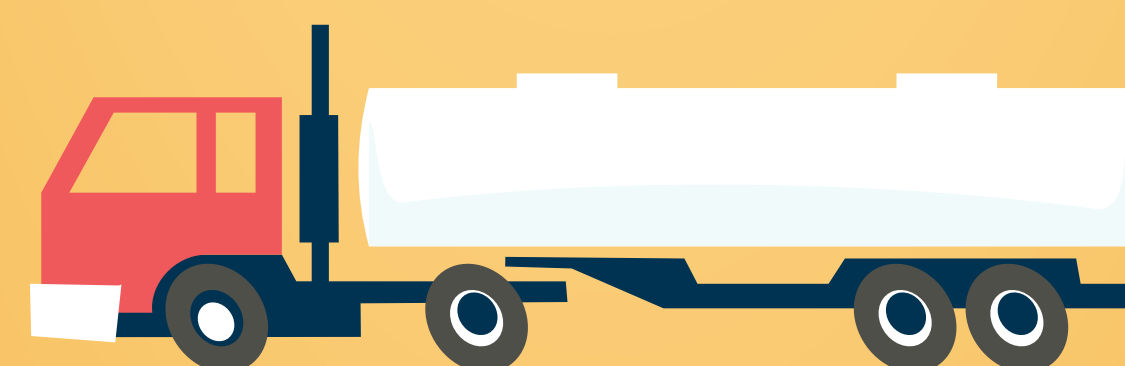


Las vacas son ordeñadas por la máquina al menos dos veces al día.



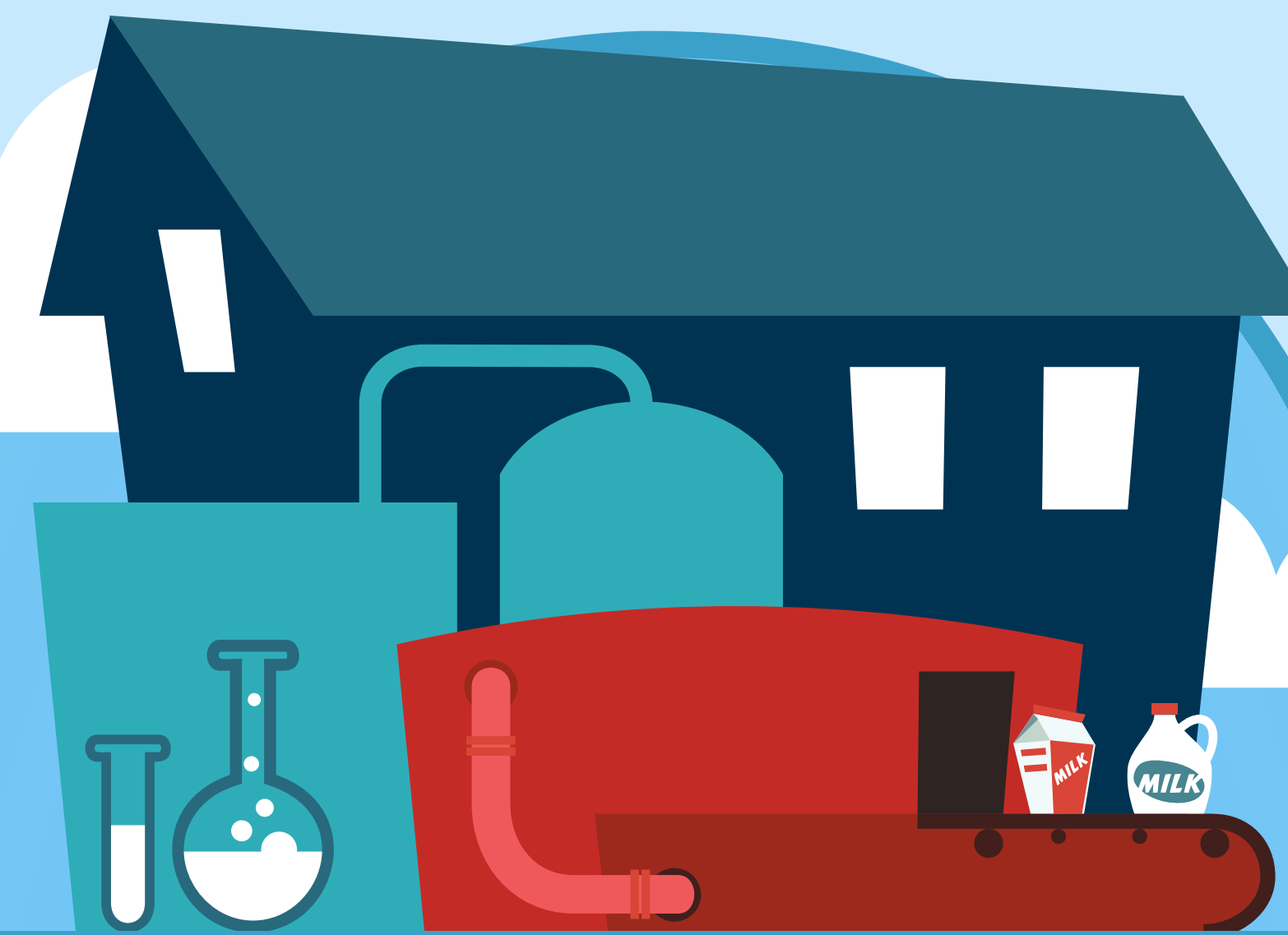
Bombéala. Enfríala.

La leche se enfría para mantenerla fresca y sabrosa.



Cada día o dos días

la leche se lleva a una planta lechera en un camión de tanque aislado.



A la planta lechería

La leche se pasteuriza para su salud.



La leche se prueba

para asegurar la frescura y la seguridad alimentaria.



Homogeneizar y pasteurizar:

La leche se calienta una temperatura alta para matar la bacteria. Esto mantiene la leche fresca por más tiempo.

Durante este proceso la leche **Nunca es tocado por manos humanas.**



La leche se almacena en una sala refrigerada

hasta que se carga en un camión de reparto.



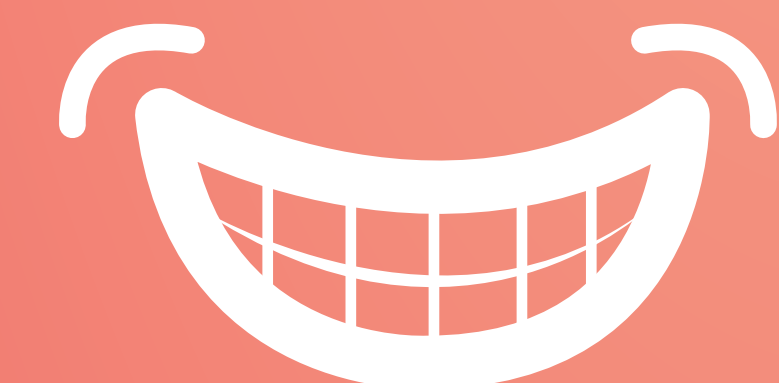
A ti

La leche es repartida a muchos lugares.



Gracias a un sistema de suministro moderna,

personas de todas las edades pueden beber buen sabor, leche fresca donde quiera que estén.



Dondequiera que usted bebe la leche, es bueno para usted, porque la leche ayuda **a crear huesos y dientes fuertes.**