

PRODUCTOS LACTEOS

Características:

El grupo de los lácteos (también productos lácteos, lácticos o derivados lácteos incluye alimentos como la leche y sus derivados procesados).

La leche empleada en la elaboración de los lácteos procede de la vaca, el consumo de productos lácteos ha experimentado, desde la década de 1950, un considerable crecimiento en la demanda mundial que ha llevado a la industria a superar retos tecnológicos importantes.

Las características físicas y químicas de los lácteos se testean en muchos casos de forma similar que, en la leche, es decir, se emplean por ejemplo lactómetros para medir la densidad específica. No obstante, la elaboración de los lácteos es diferente según el proceso que se haya realizado; por ejemplo, algunos de ellos se han sometido a fermentación láctica (un ejemplo son los yogures), otros por el contrario sufren un proceso mecánico de concentración de su contenido graso (mantequillas). A veces es posible un proceso combinado de fermentación y maduración (quesos). Estos procesos cambian la composición y la concentración inicial de ciertos macronutrientes y micronutrientes, dependiendo del lácteo en cuestión.

La composición y valor nutritivo de los productos lácteos, radica en la presencia de proteínas de alta calidad, calcio y vitaminas. Especialmente en lácteos enteros. Los desnatados contienen menos grasa y calorías. Según su información nutricional son uno de los alimentos más completos, ya que contienen casi todos los nutrientes esenciales para el hombre, como, por ejemplo: Proteínas, Minerales, Vitamina B2, Vitamina D, fibra y hierro.

Los nutrientes aportados por estos alimentos los convierte en un importante valor nutricional diaria para la mayoría de personas, ya sea en el desayuno o cena



Ventajas y Beneficios de su Consumo:

1. Ayudar a prevenir algunos tipos de cáncer, en especial los vinculados con el aparato digestivo.
2. Optimizar el sistema inmunológico, activar las defensas naturales.
3. Las variedades descremadas o maternales se recomiendan en todas las dietas de adelgazamiento.
4. Reducir el síndrome premenstrual como la hinchazón y el malestar abdominal.
5. Se le atribuyen propiedades para disminuir los niveles de colesterol.
6. Minimizar los efectos negativos de los antibióticos y protege al estómago de la erosión que provocan ciertos medicamentos.
7. Actuar sobre la flora intestinal, mejora el funcionamiento del peristaltismo de los intestinos, por lo que evita el estreñimiento y controla la diarrea.
8. Por ser productos naturales y frescos su sabor y nutrientes son ideales para su consumo.



Presentaciones de Producto:

LACTEOS	Presentación
Queso Oaxaca	Kilo
Queso Panela	Kilo
Queso Epazote	Kilo
Queso Chipotle	Kilo
Queso Asadero	Kilo
Queso Nuez	Kilo
Queso Arandano	Kilo
Queso Chocolate	Kilo
Queso Hawaiano	Kilo
Queso Hawaiano con chipotle	Kilo
Queso Cacahuete	Kilo
Queso Doble crema	Kilo
Requeson	Kilo
Crema	Kilo
Queso Manchego	Kilo
Mantequilla barra 90 gr s/ped	Gramos
Mantequilla barra 500 gr s/ped	Gramos
Mantequilla barra 1kl s/ped	Kilo





Sugerencias de platillos:



FICHA TECNICA DE PRODUCTOS

RANCHO III MARIAS

