

**"Ven a visitarnos"**

Si quieres probar su sabor y conocer más curiosidades sobre el mundo de la leche...

"Ven a visitarnos":

Lugar:  
Centro  
Comercial  
"La Vaguada"  
Fechas: 19 y  
20 de junio.

Pinta caras,  
videos informativos,  
taller de pintura, información  
sobre la campaña, fotografía,  
redes sociales, etc... durante  
todo el día.

**Acción especial  
"Merienda con nosotros"  
de 17.00 a 18.30 horas**



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE

alimentación.es

NIPO - 280-13-035-7 (papel)  
NIPO - 280-13-043-8 (línea)  
D.L. Madrid - 17810-2013

**#megustalaleche**



Síguenos en:



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE

alimentación.es

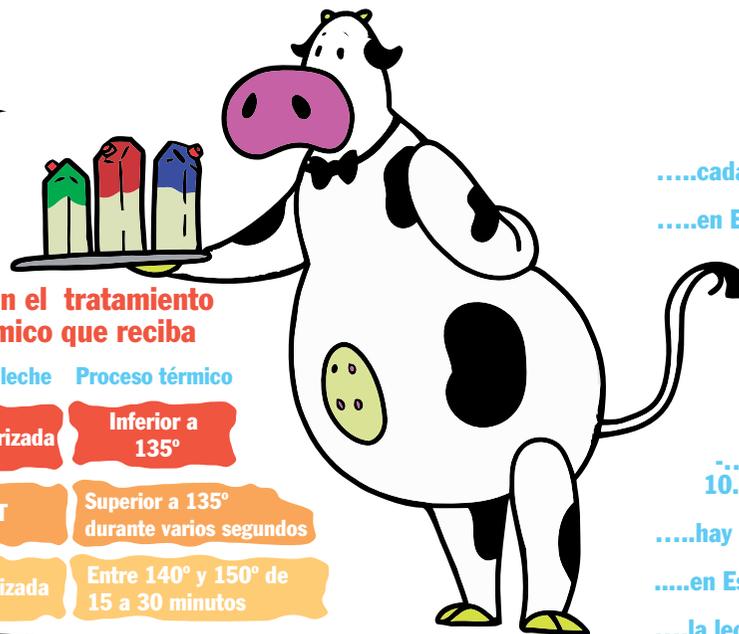
¿Conoces los distintos tipos de leche?

### Según el contenido en materia grasa

Tipo de leche	Materia grasa
Entera	Superior a 3,5%
Semidesnatada	Entre 1,5 % y 1,80%
Desnatada	Inferior a 0,5%

### Según el tratamiento térmico que reciba

Tipo de leche	Proceso térmico
Pasteurizada	Inferior a 135°
UHT	Superior a 135° durante varios segundos
Esterilizada	Entre 140° y 150° de 15 a 30 minutos



Sabías que...?

.....cada vaca produce una media de 8.000 litros de leche al año?

.....en España viven más de 850.000 vacas lecheras?

...la producción de leche se incrementa en función del tiempo que las vacas estén descansando?

.....las vacas dedican 3 o 4 horas al día a relacionarse con otras compañeras?

- ...todas las vacas en España tienen un número y una tarjeta de identificación individual al igual que nosotros, un DNI?

... el primer mamífero que se domesticó fue la vaca? De esto hace ya unos 10.000 años (año arriba, año abajo). Le siguieron la oveja y la cabra

.....hay una vaca lechera por cada 30 habitantes?

.....en España hay mas de 60.000 ganaderos /as?

....la leche semidesnatada es la más consumida en España?

¿Conoces la receta de la "leche merengada"?

### Ingredientes

- 1 litro de leche pasteurizada
- 150gr. de azúcar
- 2 claras de huevo
- Las cortezas de dos limones
- Unas gotas de zumo de limón

### Preparación

Se mezcla el azúcar con la leche y se añade las cortezas de los limones.

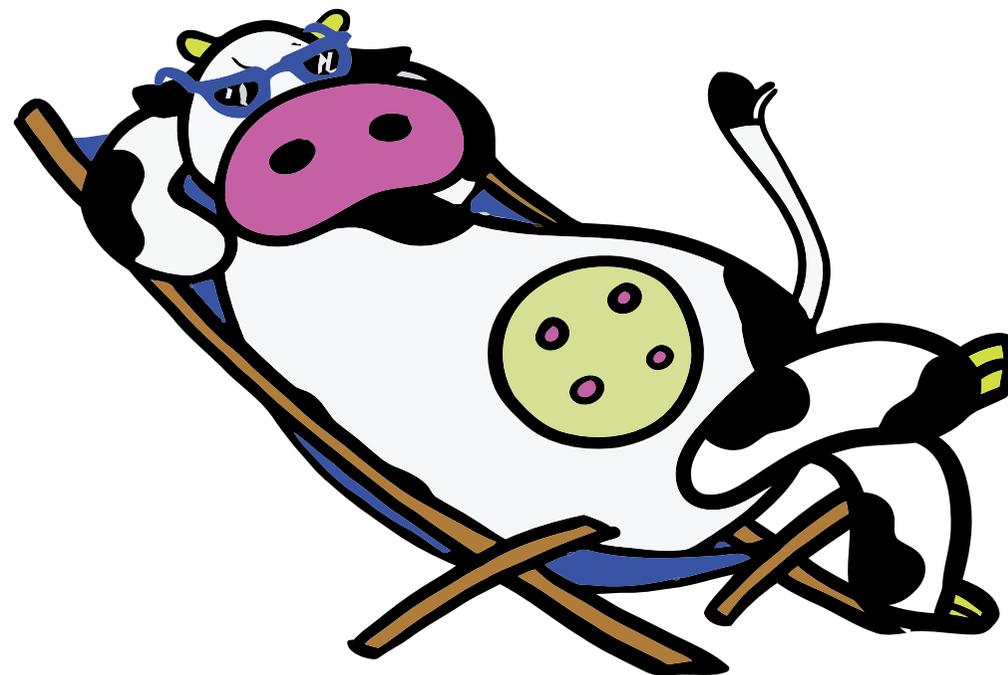
Se cuece durante 5 minutos, dándole vueltas de vez en cuando con una cuchara de madera. Se retira del fuego y se pasa a un cacharro que pueda ir al congelador. Se deja enfriar. Se mete en el congelador, quitando antes las cortezas de

los limones, más o menos durante una hora, hasta que se vea que empieza a cuajar..

Montar entonces las claras, con unas gotas de zumo de limón (4 o 5) y mezclarlas con la leche del congelador.

Dejar cuajar a gusto de cada cual en cuanto a dureza y servir en vasos individuales, con un poco de polvo de canela por encima.Servir enseguida.

Si quieres más recetas para hacer con leche y productos lácteos visita la página web <http://www.alimentación.es>



Entra en [www.megustalaleche.es](http://www.megustalaleche.es) y te informamos.