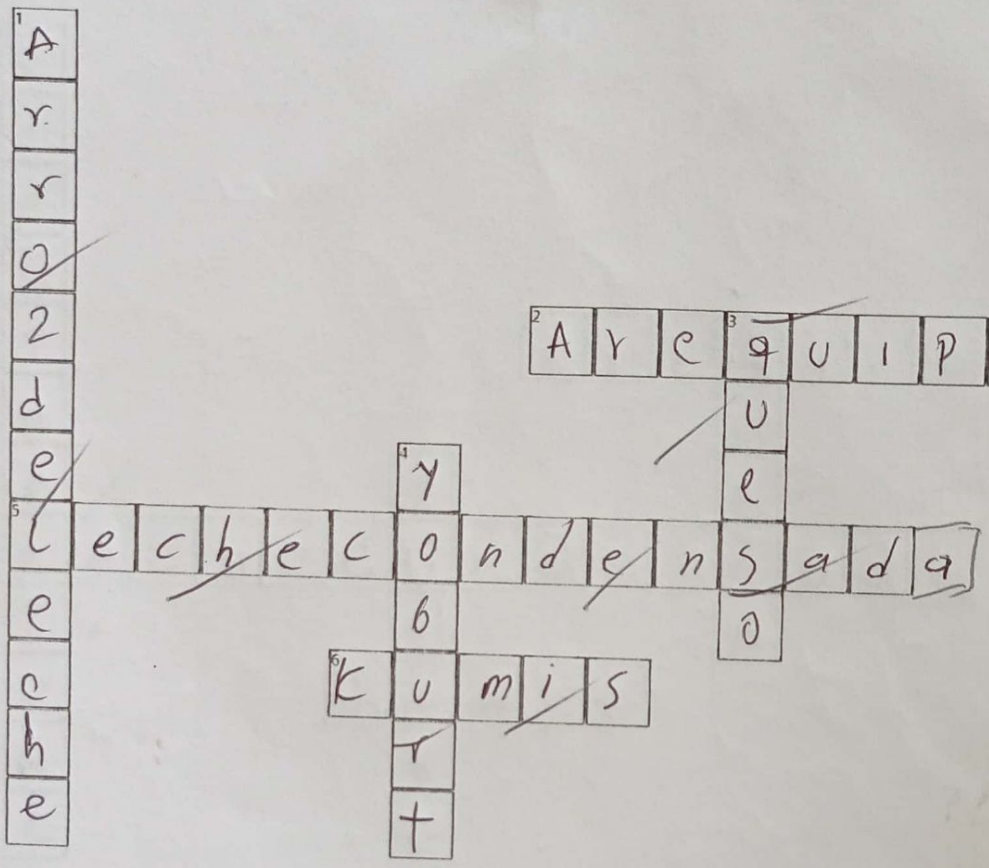
LACTEOS

DERIVADOS LACTEOS



Horizontales

2. Dulce que se elabora cocinando leche y azucar a alta temperatura durante un largo periodo de tiempo.
5. se obtiene eliminando parte del agua que contiene la leche de partida y añadiendo azúcar. También se somete a un tratamiento térmico
6. bebida láctea fermentada que tuvo su origen en las estepas de Asia central y Mongolia. Originalmente era fermentada a partir de leche de yegua.

Verticales

1. Dulce que se elabora a partir de la leche y se le azúcar en almíbar, arroz remojado y una pizca de sal.
3. Alimento sólido que se obtiene por maduración de la cuajada de la leche animal una vez eliminado el suero
4. producto de leche coagulada obtenida por la fermentación láctica producida por la acción de las bacterias Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus thermophilus

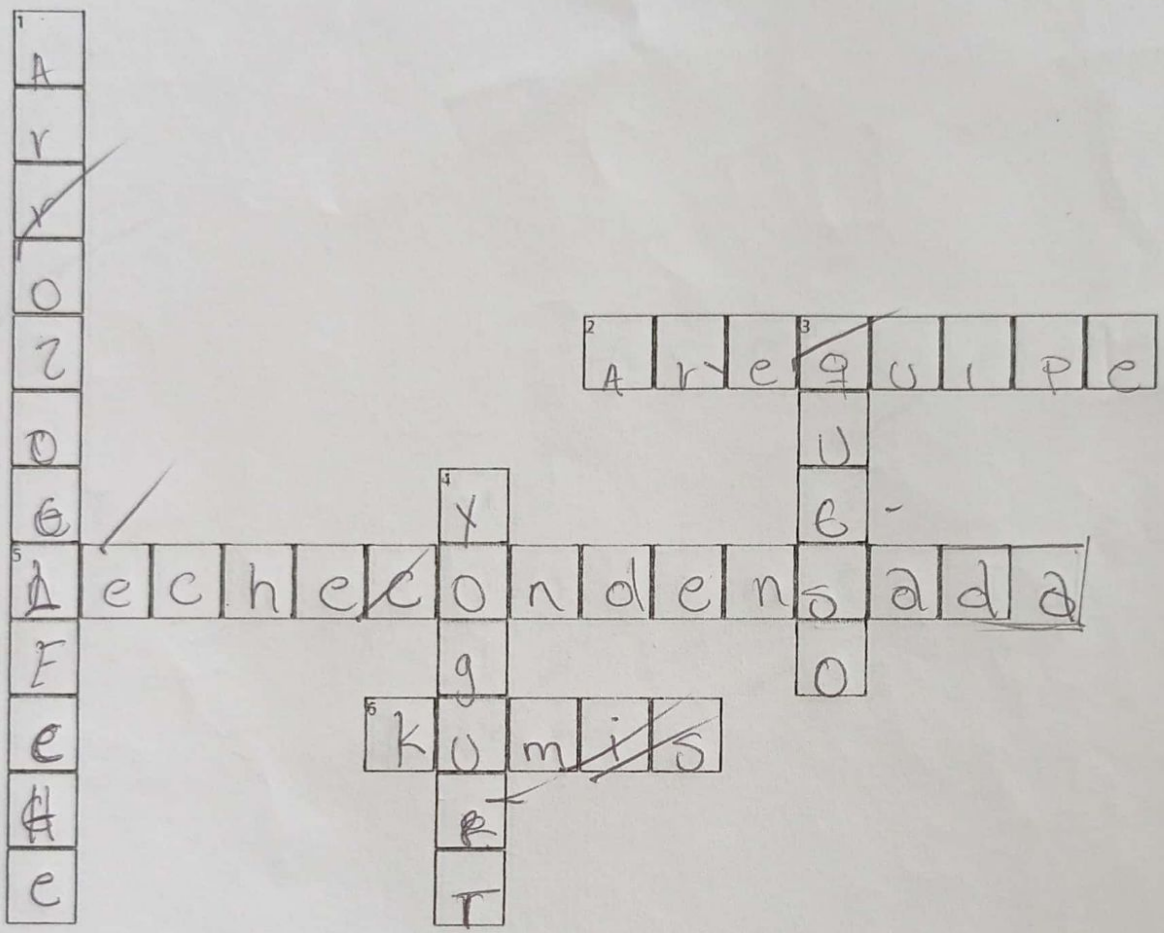
Leidy Cardenas
Patricia Lugo
Paola Cardenas

Jeimy Trujillo

Powered by CamScanner

LACTEOS

DERIVADOS LACTEOS



Horizontales

2. Dulce que se elabora cocinando leche y azúcar a alta temperatura durante un largo período de tiempo.
5. se obtiene eliminando parte del agua que contiene la leche de partida y añadiendo azúcar. También se somete a un tratamiento térmico
6. bebida láctea fermentada que tuvo su origen en las estepas de Asia central y Mongolia. Originalmente era fermentada a partir de leche de yegua.

Verticales

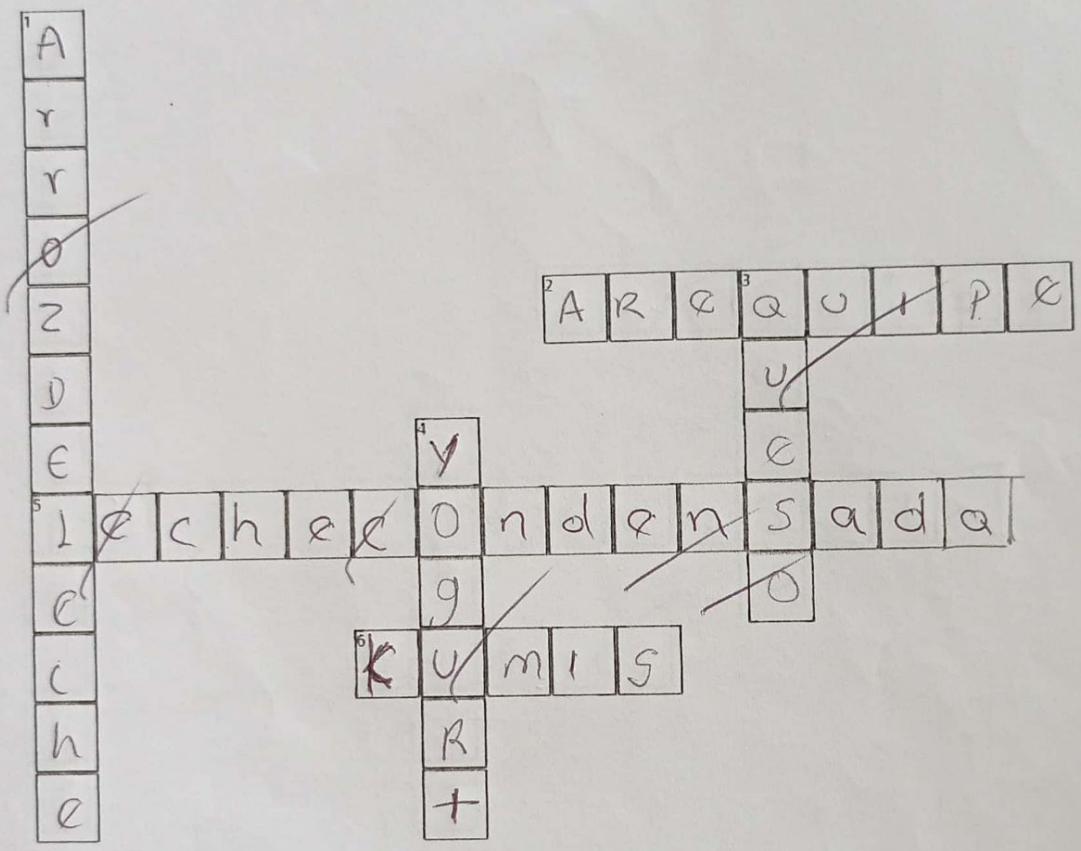
1. Dulce que se elabora a partir de la leche y se le azúcar en almibar, arroz remojado y una pizca de sal.
3. Alimento sólido que se obtiene por maduración de la cuajada de la leche animal una vez eliminado el suero
4. producto de leche coagulada obtenida por la fermentación láctica producida por la acción de las bacterias Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus thermophilus

NERIBEI CSCOBAR LUSACUELLAR.
4ENI 102ANO.
NOMORA CONCZ

Powered by CamScanner

LACTEOS

DERIVADOS LACTEOS



Horizontales

2. Dulce que se elabora cocinando leche y azúcar a alta temperatura durante un largo período de tiempo.
5. se obtiene eliminando parte del agua que contiene la leche de partida y añadiendo azúcar. También se somete a un tratamiento térmico
6. bebida láctea fermentada que tuvo su origen en las estepas de Asia central y Mongolia. Originalmente era fermentada a partir de leche de yegua.

Verticales

1. Dulce que se elabora a partir de la leche y se le azúcar en almíbar, arroz remojado y una pizca de sal.
3. Alimento sólido que se obtiene por maduración de la cuajada de la leche animal una vez eliminado el suero
4. producto de leche coagulada obtenida por la fermentación láctica producida por la acción de las bacterias Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus thermophilus

Claudia diaz
Victor Manuel.
Maria asned
Mirella ospitia