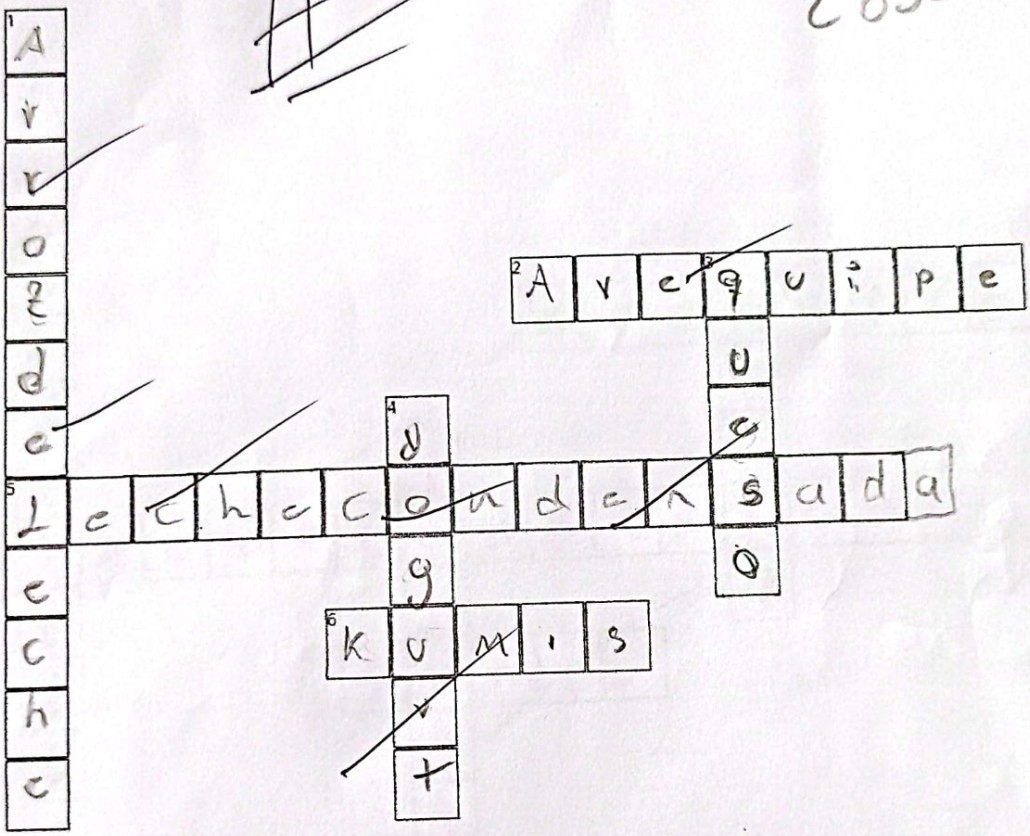
Hector Julio Cortes Lopez
Andres Fernando Romero Ortiz
Samuel Stiver pinto pouela

Lacteos Peruvian

2830278

LACTEOS

DERIVADOS LACTEOS



Horizontales

2. Dulce que se elabora cocinando leche y azúcar 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.

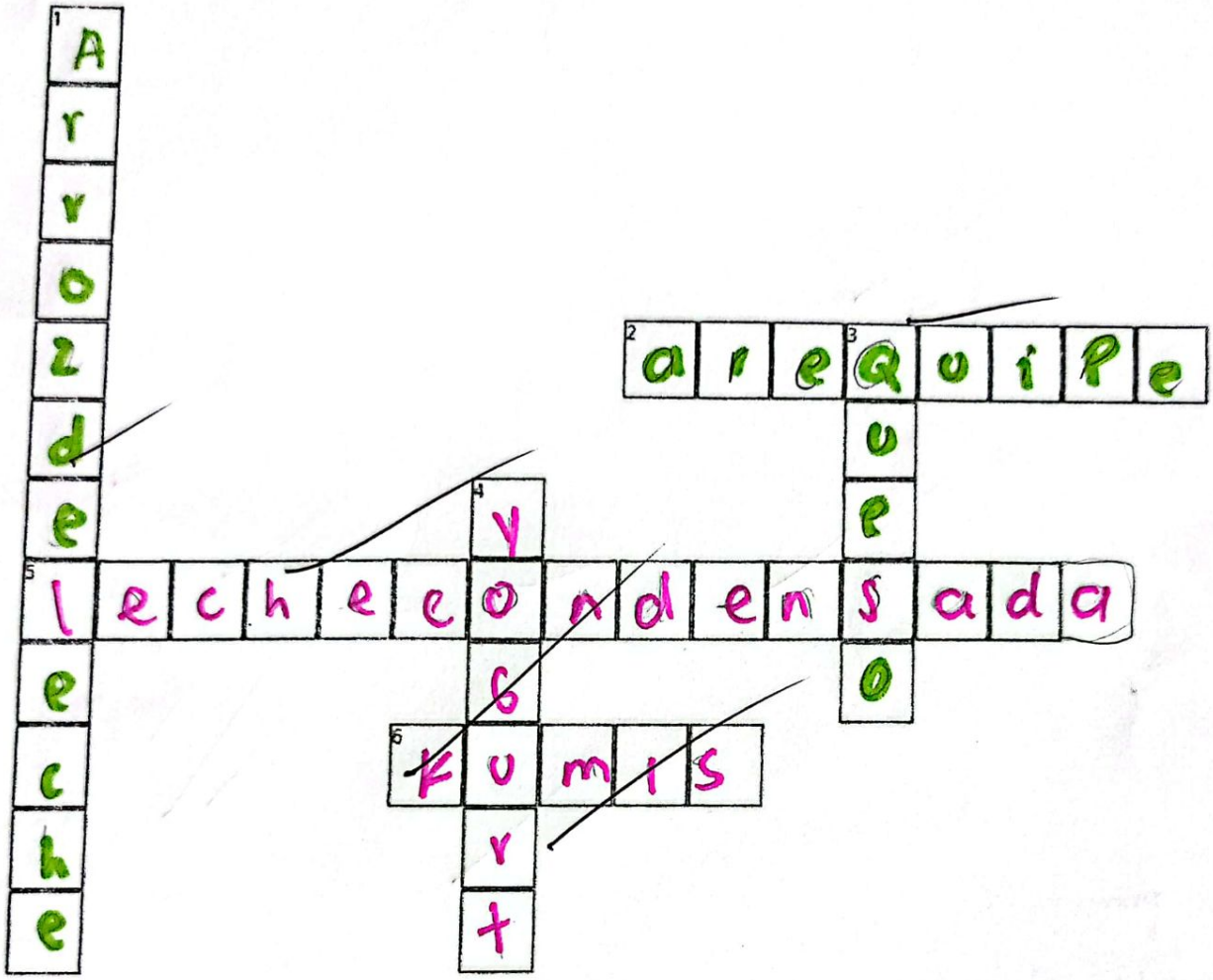
Verticales

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 solido 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 fermentacion láctica producida por la acción de las bacterias Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus thermophilus

Powered by CamScanner

LACTEOS

DERIVADOS LACTEOS



Horizontales

2. Dulce que se elabora cocinando leche y azúcar 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 solido 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

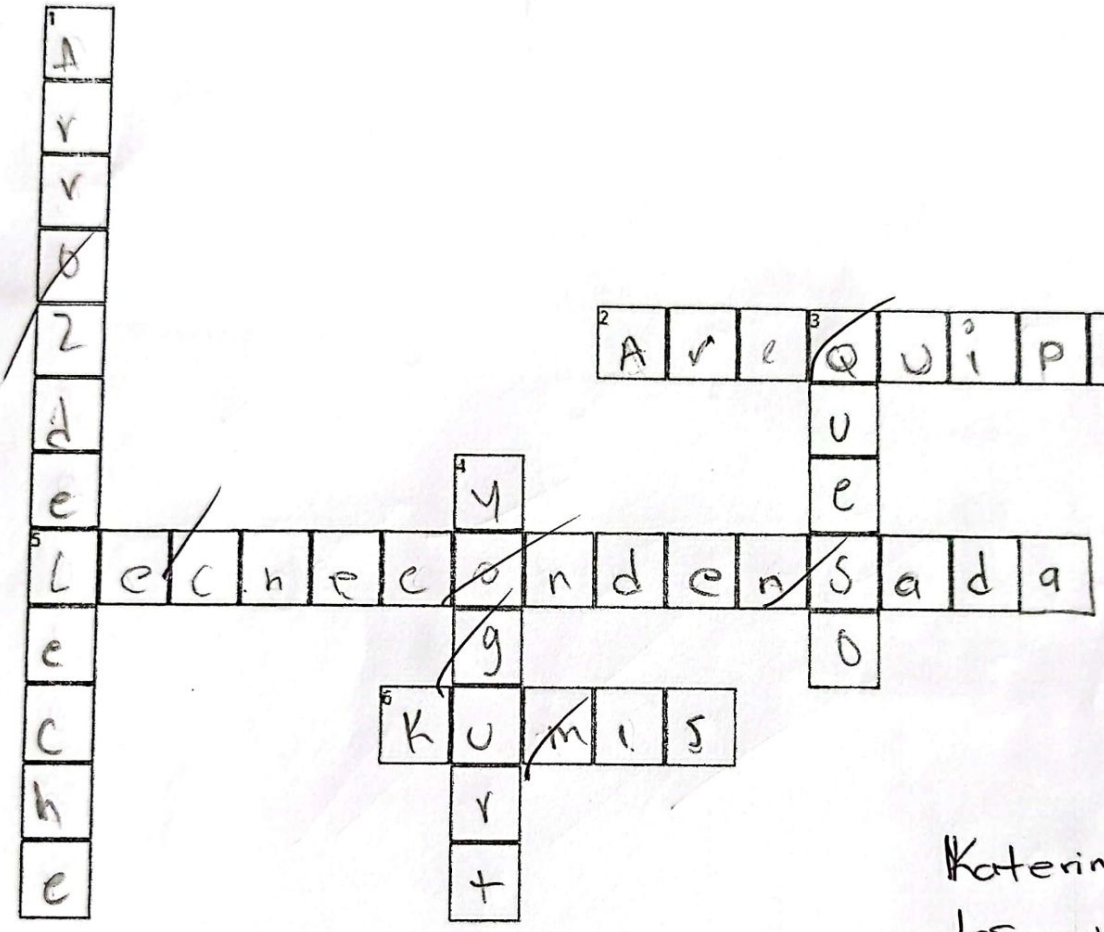
Shaira Mosquera
Zully Guzman
Karen Carranza

Gestion de empresas pecuarias
2452820

Powered by CamScanner

LACTEOS

DERIVADOS LACTEOS



Horizontales

2. Dulce que se elabora cocinando leche y azúcar 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 almibar, arroz remojado y una pizca de sal.
3. Alimento solido 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

Katerine Conedo
Jose Nicolas Tafur.

Powered by CamScanner