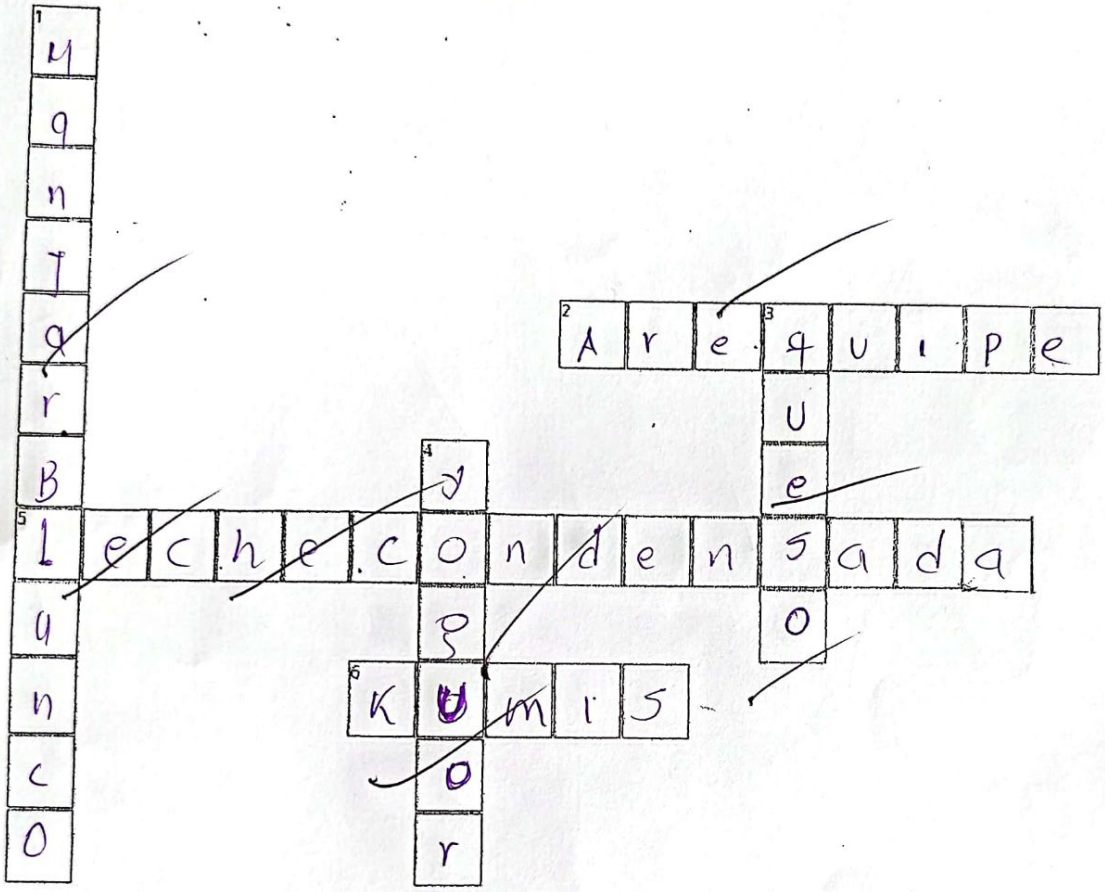
2842974
Aplicado.
restrepo

Generador de crucigramas1981 1/1

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 maduracion 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

Luzmery Naranjo
Sandra Hernandez
Martha Lucia Ferreira

A

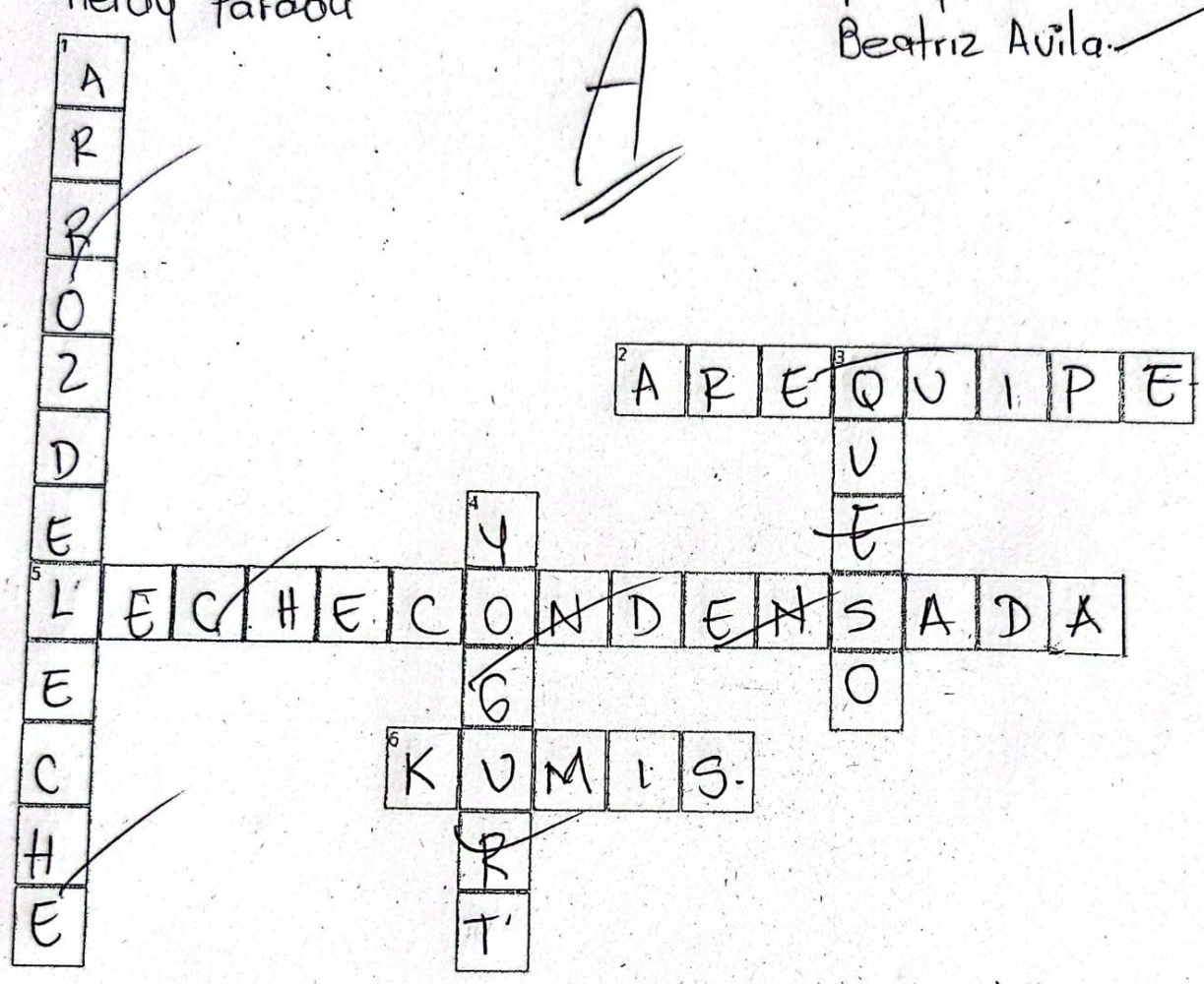
Powered by CamScanner

LACTEOS

DERIVADOS LACTEOS

Magdiel Garcia
Heidy Parada

Diana Parada
Fanny Cabezas
Beatriz Avila



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

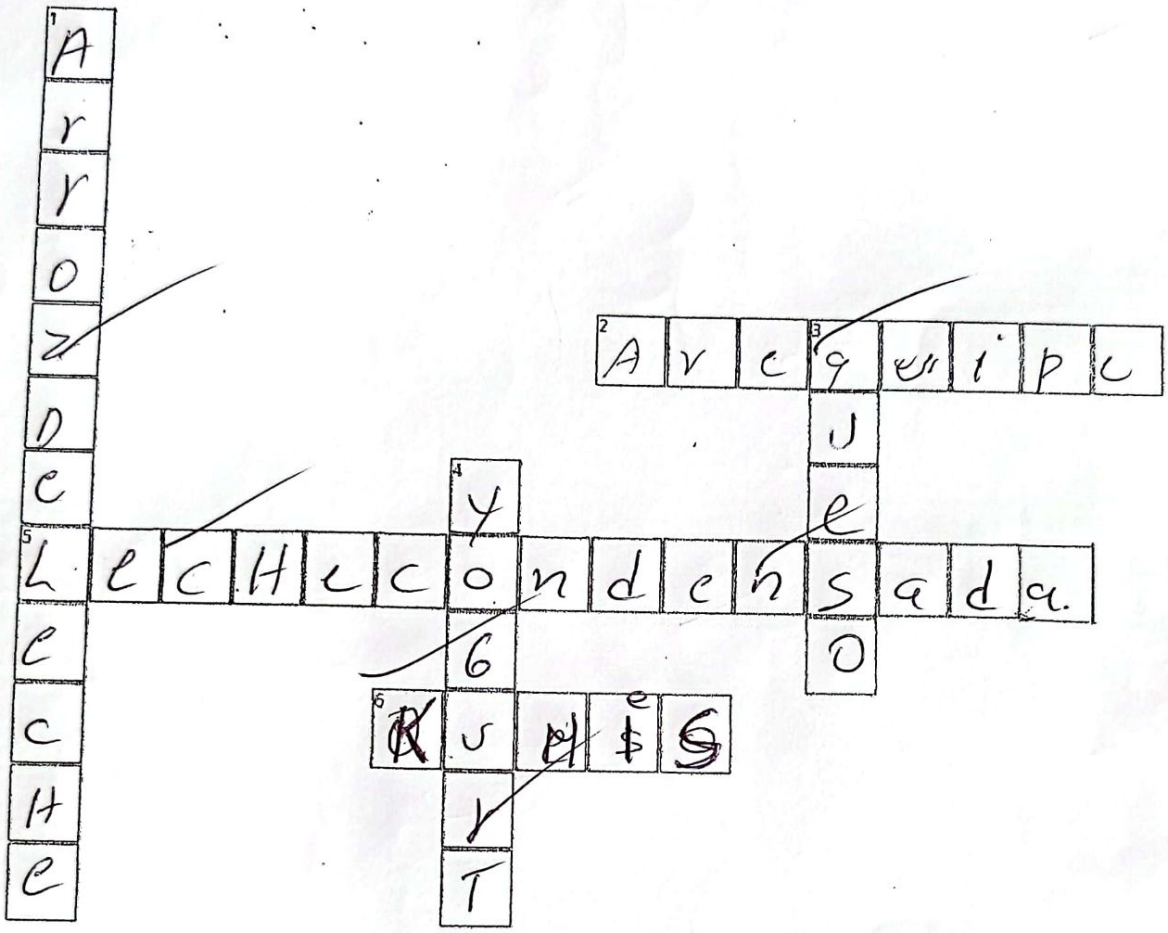
1. Dulce que se elabora a partir de la leche y se le azúcar en almíbar, arroz remojado y una pizca de sal.
3. Alimento solido que se obtiene por maduracion de la cuajada de la leche animal una vez eliminado el suero
4. producto de leche coagulada obtenida por la fermentación láctica producida por la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

Powered by CamScanner

Generador de crucigramas1981 1/1

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 maduracion 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

Disney Jimenez
Ismelda Ocampo
Martha L. Diaz

A

Powered by CamScanner