



**SD-CAM - Sostenibilidad, Empresas y
Administración Pública organizada por la
Comunidad de Madrid.**

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA DE LACTEOS DE CABRA

Rafael González Torres
Comisión Agricultura Ecológica
Suerte Ampanera C.B.

Suerte Ampanera C.B.

Juan Rafael González Torres
CONAMA, diciembre 2008

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA DE LÁCTEOS DE CABRA



Tel.: 91 844 10 88 / Fax: 91 844 18 71
28770 Colmenar Viejo (MADRID)
www.suerteampanera.com
e-mail: suerteampanera@hotmail.com



Un poco de historia...



Medio ambiente:

Localización y recursos



Ganadería:

Raza y adaptación al medio



Ganadería: Cubrición



Ganadería: Parto y lactancia



Ganadería: Recría



Ganadería: Ordeño



Ganadería: Alimentación



Ganadería: Alimentación



Ganadería:

Alimentación, aprovechamiento del monte



Ganadería:

Alimentación, aprovechamiento del monte



Ganadería: Instalaciones



Ganadería: Instalaciones



Instalaciones: Fuentes de energía



Instalaciones:

Depuración de aguas residuales



Elaboración:

La leche de cabra

LA LECHE DE CABRA, MÁS SALUDABLE

*Artículo publicado en la revista de salud de la organización de consumidores y usuarios.

El Grupo de Investigación sobre la Alimentación, Nutrición y Absorción de la Universidad de Granada ha realizado un estudio, publicado en distintas revistas internacionales, sobre los efectos de la leche de cabra en la alimentación humana.

La observación se ha centrado en la absorción de grasas, proteínas y minerales como calcio, fósforo, etc. También se estudiaron las cantidades de minerales que quedaban depositadas en los principales órganos relacionados con su metabolismo.

Por lo que respecta a la grasa, en la leche de cabra se presenta agrupada en glóbulos de menor tamaño que en la de vaca, por lo que se asimila más fácilmente. Además, es rica en ácidos grasos de cadena media (MCT), que se pueden digerir sin la intervención de los ácidos biliares y pasan directamente del intestino a la sangre, donde se convierten en energía. Los ácidos MCT disminuyen los niveles de colesterol y tienen menos tendencia a depositarse en los tejidos.

En cuanto a sus proteínas y minerales, el organismo las asimila con mayor facilidad que las de la leche de vaca. Los investigadores han constatado que el consumo de leche de cabra aumenta el depósito de calcio en los huesos. Es, por tanto, muy recomendable para las personas que sufren osteoporosis. A diferencia de otros derivados lácteos, la leche de cabra también favorece la asimilación del hierro y de otros minerales como fósforo, magnesio, cobre, cinc y selenio.



Elaboración: El queso



Elaboración:

El queso



Elaboración: El queso



Elaboración: El yogur



Productos:



Productos:

NUESTROS PRODUCTOS



YOGUR NATURAL DE CABRA

Yuestro yogur natural presenta una textura muy cremosa, un sabor dulce y algo ácido y el aroma característico del yogur de siempre. Su contenido en bacterias lácticas de gran calidad hace que sea ideal para regular la flora intestinal.

Presentación en tarros de 420 gr.



BIO DE CABRA

Leche de cabra fermentada con bifidus. Presenta una textura mas fina y un sabor suave lleno de matices. Las bacterias "Bifidus" se caracterizan por su gran parecido a las que se desarrollan en nuestro intestino por lo que este yogur está especialmente indicado para repoblar nuestra flora intestinal. Posee grandes cualidades terapéuticas.

Presentación en tarros de 420 gr.



YOGUR DESNATADO DE CABRA

Yogur que presenta un contenido en grasa inferior al 0,5%, manteniendo todas sus características. Ideal para una dieta suave y digestiva.

Presentación en tarros de 420 gr.



BIO BATIDO DULCE

Es una bebida de leche fermentada con bifidus, edulcorada con sirope de ágave, un edulcorante ecológico. Posee las mismas propiedades que el "bio" pero a la vez, la textura de un refrescante batido. Su presentación es en botellas de 0,5 litros.



QUESO SEMICURADO DE CABRA

Queso semifresco con una textura muy tierna y un sabor suave.

Elaborado artesanalmente con leche pasteurizada y cuajo.

Se puede comer de cualquier manera, tabla, ensalada o acompañando.

Presentación en quesitos redondos de 400 gr



YOGUR NATURAL AZUCARADO

El yogur de siempre edulcorado con azúcar ecológico. "Un placer para el paladar".

Presentación en tarros de 150 gr.

Comercialización:

**SUERTE
AMPANERA C.B**

Distribuidores:

Herbolarios
Ecotiendas

Distribución propia:

Supermercados
Grupos de consumo
Tiendas gourmet