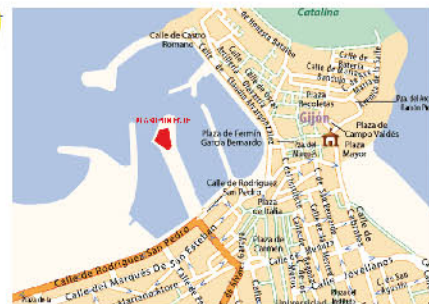
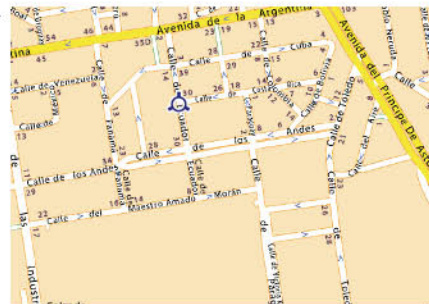


Encuentra nuestras máquinas expendedoras de leche en:

Mercado del Sur (Locales 2 y 35)
Plaza del 6 de Agosto
33206 GIJÓN - ASTURIAS



Talasoponente (Galería Comercial)
Playa de Poniente - Dique Este
33206 GIJÓN - ASTURIAS



Para cualquier consulta, puedes llamarnos al teléfono: 696 594 200

www.elcampulallera.com



Leche auténtica directa de nuestra ganadería

CARACTERÍSTICAS

Leche directa de nuestra ganadería

Es una leche de una calidad única, e incomparable con las comerciales. Es leche recién ordeñada, la leche de siempre obtenida de nuestras vacas, criadas en nuestra propia ganadería en La Llera - Colunga, en las mejores condiciones y con la mejor alimentación para proporcionar todas las propiedades que tiene la leche.

Leche Pasteurizada

La leche es directa de nuestra ganadería y pasteurizada para cumplir todos los requisitos sanitarios. La pasteurización es un proceso únicamente térmico que elimina los agentes bacterianos patógenos que pueden dañar la leche. Es leche recién ordeñada y refrigerada a 4° C que luego se calienta a 72°C durante 15 segundos e inmediatamente se enfría hasta los 4°C. Éste sistema permite que la leche se conserve con todas sus propiedades originales, pero garantizando la máxima calidad y salubridad para el consumidor.

Leche de los pastos del oriente de Asturias

Leche de Asturias, de los pastos de la zona del oriente asturiano, en La Llera, entre Villaviciosa y Colunga, una zona de montaña entre la Reserva de la Ría de Villaviciosa y la Reserva del Suevo, en pastos totalmente limpios y en una zona sin contaminación ni ambiente industrial. Nuestra ganadería lleva produciendo leche desde más de 100 años con varias generaciones, y que con el paso de los años y gracias a las nuevas tecnologías, hemos conseguido tener un nivel de producción que nos permite vender directamente al consumidor.

¿POR QUÉ CONSUMIR ESTA LECHE?

Salud

Nuestra leche conserva todas sus propiedades originales, se puede tomar directamente. El proceso de pasteurización utilizado nos permite que todos los nutrientes fundamentales como calcio, vitaminas, proteínas y minerales estén en su estado original. No es homogenizada para que mantenga todas sus propiedades y así sea beneficiosa para nuestra salud. Este sistema hace necesaria la conservación de la leche en la nevera y su consumo entre 3 ó 4 días, incluso después no sería perjudicial para nuestra salud pudiendo obtener al final la nata y la cuajada de siempre.

Economía

Permite adquirir la leche que necesitamos de la mejor calidad y en cada momento. Nuestro sistema de venta al público permite una compra flexible de la leche. En los puntos de venta puede adquirir una botella de cristal de 1 litro que luego podrá reutilizar o también puede llevar su propio envase, lo que le permite ajustar la compra a sus necesidades. Además es idónea para repostería obteniendo unos postres con una calidad y un sabor único.

Calidad

La garantía que permite saber el origen de la leche, atribuye a la misma un valor de calidad inconfundible. Nosotros sí podemos garantizar que es leche de Asturias, obtenida de nuestras vacas y alimentadas en nuestros pastos en un entorno limpio. Todo ello con el buen saber hacer de la familia que trabaja en la ganadería desde siempre, tratando a los animales con todo el cariño y así obteniendo una leche única en sabor y calidad.

Ecología

La obtención de esta leche no requiere ningún proceso químico industrializado por lo que no se producen daños a la naturaleza. Del mismo modo se trata de que los envases que facilitamos sean retornables o también reciclar sus propios envases.