

JULIAN GRASSO

CIRCUITO PRODUCTIVO DEL YOGUR



1- OBTENEMOS LA LECHE DE LA VACA



2- UN CAMIÓN LLEVA LA LECHE A LA FABRICA



3- SE HIERVE LA LECHE



4- SE AGREGAN 2 TIPOS DE BACTERIAS BUENAS A LA LECHE QUE LA TRANSFORMAN EN YOGUR



5- SE ENFRÍA Y SE ENVASA



6- SE LLEVA EN CAMIONES HASA LOS SUPERMERCADOS Y ALMACENES



7- LO COMPRAMOS Y LO COMEMOS

