

Leche UHT para las escuelas

Las escuelas de los EE. UU. consumen mucha leche. Alrededor de mil quinientos millones de litros al año, para ser específicos. Para los productores de leche, hay muchas oportunidades por explorar. Sin embargo, el suministro de leche refrigerada a las escuelas plantea desafíos: la distribución es compleja, la leche debe consumirse en un par de días y hasta un 30% de la leche se desperdicia.

Fuente: Public Health



La solución



El tratamiento a temperatura ultra alta (UHT, por su siglas en inglés), un proceso de esterilización que erradica eficazmente las bacterias nocivas.



La larga vida útil y el envasado aséptico a temperatura ambiente hacen que la leche UHT sea una opción rentable y eficiente para las escuelas.



Una logística simple

Con el tratamiento UHT y el envasado aséptico, la distribución es más rentable y más fácil de planificar.



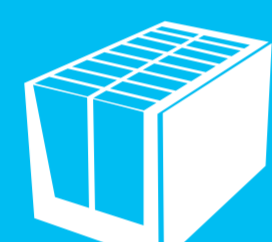
La conveniencia de la leche a temperatura ambiente

La leche UHT no requiere una cadena de distribución refrigerada. Se puede transportar y almacenar a temperatura ambiente, sin problemas de seguridad alimentaria.



No son necesarias las entregas frecuentes

Cuando permanece cerrado, el envase aséptico mantiene la leche UHT segura hasta por seis meses. Una larga vida útil del producto equivale a minimizar la frecuencia de las entregas. Y también significa menos desperdicios.



Fácil transporte

Los envases compactos y rectangulares tienen una relación de peso del 3% entre el envase y el producto, y la parte superior es plana, lo que los hace perfectos para apilar pallets y transportarlos eficientemente.



30-50
millones de
norteamericanos son
intolerantes
a la lactosa*



Menos lactosa

Dado que entre el 10 y el 15% de los estadounidenses son intolerantes a la lactosa, tiene sentido ofrecer a las escuelas leche reducida en lactosa. Y la buena noticia es que el cambio de la leche normal a la leche UHT reducida en lactosa es fácil y relativamente económico.

Se consigue mediante la dosificación aséptica de lactasa, una enzima que descompone la lactosa de la leche. Esto es especialmente adecuado para las opciones saborizadas, como la leche chocolatada, ya que la lactasa da a la leche un sabor ligeramente más dulce. La mayoría de los niños no se quejará al respecto.

*Fuente: National Digestive Diseases Information Clearinghouse



Reduzca su impacto ambiental

No es necesaria la distribución en frío, menos residuos de producto y envases reciclables: el envasado aséptico tiene efectos positivos en su huella de carbono. Puede reducir sus emisiones de gases de efecto invernadero un 28,5%*.

Además, la menor frecuencia de entrega ayuda a disminuir las emisiones de CO² al equivalente de 248 millas de conducción.

*Fuente: Public Health.

Reducción
de las emisiones de gases
de efecto invernadero

28,5%



Una receta para el crecimiento del negocio

Los beneficios de la tecnología UHT son aún más tangibles cuando se combinan con nuestra experiencia integral. Podemos ayudarlo a explorar todo el potencial del negocio de la leche escolar. Para conocer más sobre la producción UHT eficiente y rentable, [contáctese con nosotros](#).



Más información sobre leche larga vida para las escuelas →