



VACAS FELICES

LACTEOS ORGANICOS



Historia

Hemos aprendido a través de los años que la autosostenibilidad la construimos a partir de la unión organizada, integración de la familia, aprendizaje constante y diversificación de la producción.





Nuestros objetivos:

- Construir comunidades rurales autosostenibles
- Fortalecer las capacidades, el desarrollo y empoderamiento individual y colectivo
- Conectar el campo y la ciudad





VACAS FELICES

Lácteos orgánicos y muuuucho más..



- NUESTRAS VAQUITAS FELICES -

Nuestros productos son:

- Orgánicos
 - Certificados
 - Pasteurizados
 - Deliciosos y saludables
 - Libres de aditivos
 - Preparados con pura
- Leche de Vacas Libres al
pastoreo en
comunidades
campesinas.



- NUESTRAS VAQUITAS FELICES -

Leche Feliz



- 1 Litro
- Leche fresca Semidescremada, pasteurizada.
- Libre de aditivos y preservantes
- Mantener refrigerado entre 2 a 4 °C
- Usos: bebidas en desayunos y cenas, como ingrediente.
- Vida Útil: 11 días



- NUESTRAS VAQUITAS FELICES -

Yogurt Provida
Bebible Feliz



- 1 Litro
- Yogurt Probiótico
- Descremado
- Sin azúcar
- Sin preservantes
- Mantener bien refrigerado a 4°C
- Yogurt para beber
- Usos: Versátil para beber solo o comer con miel o frutas frescas y secas, o con sales y hierbas.
- Vida Útil: 11 días



- NUESTRAS VAQUITAS FELICES -

Yogurt Aflanado Feliz



- 720 mL
- Yogurt Probiótico
- Descremado 0% grasa
- Sin azúcar
- Libre de aditivos y preservantes
- Mantener refrigerado entre 2 a 4 °C
- Yogurt con textura firme
- Usos: Versátil para beber solo o comer con miel o frutas frescas y secas, o con sales y hierbas.
- Vida Útil: 20 días



- NUESTRAS VAQUITAS FELICES -

Yogurt Griego Feliz



- 1 kilo, 660 g, 400 g, 100 g
- Yogurt Probiótico
- Descremado
- Sin azúcar
- Libre de aditivos y preservantes
- Mantener refrigerado entre 2 a 4 °C
- Yogurt textura pastosa
- Usos: Versátil para beber solo o comer con miel o frutas frescas y secas, o con sales y hierbas.
- Vida Útil: 11 días



- NUESTRAS VAQUITAS FELICES -

Yogurt Bebible
Marimango/Fresa
Feliz



- 1 Litro
- Yogurt Probiótico
- Descremado
- Con mucha fruta y sólo 5% Azúcar
- Libre de preservantes, colorantes y saborizantes.
- Mantener refrigerado entre 2 a 4 °C
- Yogurt textura flan
- Usos: Para beber solo o con miel o fruta o algún edulcorante a gusto.



- NUESTRAS VAQUITAS FELICES -

Yogurt Griego
Marimango/Fresa
Feliz



- 140 g y 440 g
- Yogurt Probiótico
- Descremado
- Con mucha fruta y sólo 5% Azúcar
- Libre de preservantes, colorantes y saborizantes. -
- Mantener refrigerado entre 2 a 4 °C
- Yogurt textura pastosa
- Usos: Para comer como postre frío o congelado
- Vida útil: 7 días



- NUESTRAS VAQUITAS FELICES -

Crema Feliz



- 500g y 1 Kilo
- Pura crema de leche, suavemente fermentada con textura y personalidad.
- Sin preservantes
- Usos: Versátil para comer en postres, o para darle añadirle esencia y sabor a cualquier plato
- Mantener bien refrigerado a 4°C.
- Vida Útil : 15 días



- NUESTRAS VAQUITAS FELICES -

Mantequilla Feliz



- 170 g con Sal de Maras
- 1 kilo sin Sal
- Pura crema de leche batida
- Sin preservantes, colorantes ni saborizantes
- Mantener bien refrigerada a 4°C
- Usos: servir de compañía en mesa para el pan/chips, galletas, y para agregarle esencia y sabor a cualquier alimento.
- Vida Útil: 1 mes



- NUESTRAS VAQUITAS FELICES -

Queso Ayasino

- De leche pasteurizada semidescremada.
- Pasta blanda corteza natural lavada
- Edad de 1.5 meses a 4 meses
- Maridaje: Cerveza ligera o vino espumante
- Usos: Funde muy bien como para preparar Raclette y Fondue.



- NUESTRAS VAQUITAS FELICES -

Queso Andesino

- De leche pasteurizada semidescremada.
- Pasta firme, corteza natural
- Edad de 3 meses a 5 meses
- Maridaje: Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Torrontes
- Usos: rallar en pastas, gratinar o fundir, muy versátil y con un perfil más que interesante.





¿POR QUE NOS PREFIEREN?

- Bienestar animal
- Integrar y sumar al desarrollo de comunidades campesinas
- Es nuestro proyecto de vida que suma familias y genera comunidad



**VACAS
FELICES**
LACTEOS ORGANICOS

- Calidad y delicia de nuestros productos
- Producción orgánica y agroecológica



**Muuuuuchas
Gracias**

