

Goeie, gesonde melk

Smulkos van die plaas tot in jou maag



Koeie sorg vir melk wat lekker ryk en romerig en boonop baie gesond is.



Die koeie bly op plase waar hulle elke dag gemelk word.



Suiwelboere hou die melk verkoel teen 4°C om te keer dat dit sleg word.



Spesiale melktenkers word gebruik om die melk van die plase na die Parmalat-fabriek te vervoer.



By die fabriek word die melk gepasteuriseer om enige moontlike bakterieë te vernietig.



Die melk word daarna by die fabriek in higiëniese bokse verpak en verseël.



Die melk word dan in kratte gepak voor dit na winkels en supermarkte gestuur word waar jy en jou familie dit kan koop.



Verkoelde trokke lewer die melk en ander suiwelprodukte by winkels regoor die land af.



Bokse melk en ander suiwelprodukte word op die winkelrakke en in die yskaste gepak en jy kan kies waarvoor jy lus is.



As jy en jou gesin klaar melk en ander suiwelprodukte gekoop het, is dit beter om reguit huis toe te gaan sodat die kos gou weer verkoel kan word.



Melk, kaas, jogurt en ander suiwelprodukte en sappe moet tuis weer in die yskas gebêre word sodat dit vars en lekker koud bly.



Dan kan jy smul aan 'n heerlike en voedsame ete. Geniet dit!