

Leite limpo: da vaca até a indústria
EMATER. Rio Grande do Sul.

Volante / [1980?]

Cód. Acervo: 38793

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/38793>

Documento gerado em: 07/11/2018 20:46

O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
3. O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: biblioteca@emater.tche.br

LEITE LIMPO.

**Da vaca até
a indústria**



**Você tem melhor preço,
a indústria melhores produtos
e o consumidor ganha em
saúde.**

VEJA AS INSTRUÇÕES NO OUTRO LADO:

PARA GARANTIR UM LEITE DE BOA QUALIDADE E EVITAR PERDAS POR AZEDAMENTO FAÇA O SEGUINTE:

- 1º** Lave as mãos antes da ordenha.
- 2º** Limpe o úbere e use o caneco de fundo preto.
- 3º** Coe o leite.
- 4º** Resfrie o leite, colocando os latões em água fria.
- 5º** Lave os utensílios e a ordenhadeira.
- 6º** Limpe o estábulo.
- 7º** Nunca deixe o leite exposto ao sol.

ESSAS INSTRUÇÕES LHE DÃO LEITE PURO, NUTRITIVO E MELHOR PREÇO.

