

# LECHE DE CABRA

e c o l ó g i c a

## BEEE. Gourmet

En BEEE elaboramos esta leche de cabra ecológica ordeñada, pasteurizada y envasada en nuestra propia finca bajo estrictos controles de calidad.

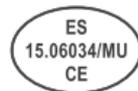
Cultivamos la tierra para obtener forrajes frescos con los que alimentamos a nuestras cabras de raza Murciano-Granadina, pastoreadas a diario en un entorno privilegiado de Moratalla (Murcia, España), obteniendo una leche ecológica de primera calidad. De esta forma conservamos las propiedades y el exquisito sabor de la leche recién ordeñada.



ES-ECO-024-MU  
Agricultura España



Origen de la leche:  
España



beee.es



Leche ecológica de cabra pasteurizada.

Leite de cabra pasteurizado biológico.

### Análisis Medio 100g Valores Nutricionais

Valor energético 301 kJ/  
Energía 72 kcal

Grasa total 4,6 g  
Energía

saturadas 2,6 g  
ácidos gordos saturados

Hidratos de carbono 4,3 g

de los cuales azúcares 4,3 g  
Dos quais açúcares

Proteínas 3,5 g

Sal (naturalmente presente) 0,1 g

Lote y fecha de consumo preferente: ver tapa.  
Consérvese entre 2° y 6° C.  
Consumir una vez abierto.

Lote e data de consumir de preferência ante de: ver capa.  
Conservar entre 2° e 6° C.  
Consumir uma vez aberto.

Biogéminis S.L.  
Finca El Campillo, 30440  
Moratalla, Murcia, España

1l.