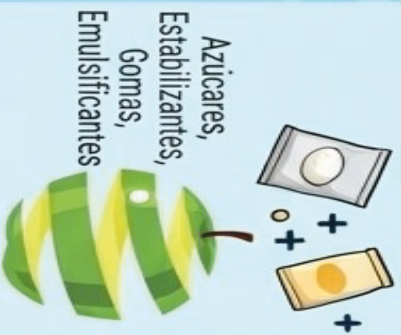


PROCESO DE ELABORACIÓN Y SABORIZACIÓN DE HELADO

1 MEZCLA DE SECOS

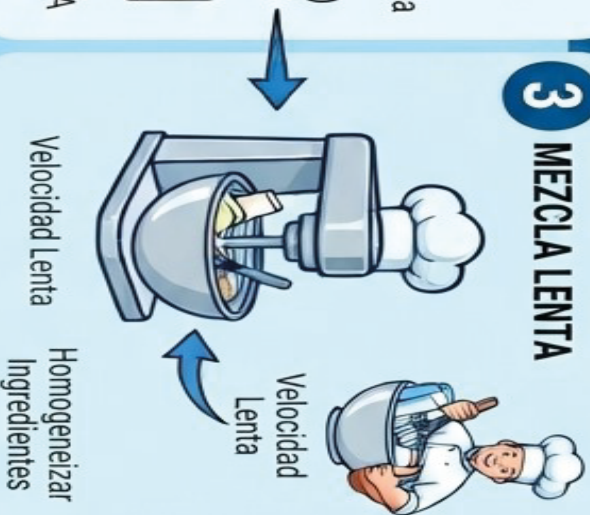


VEKA

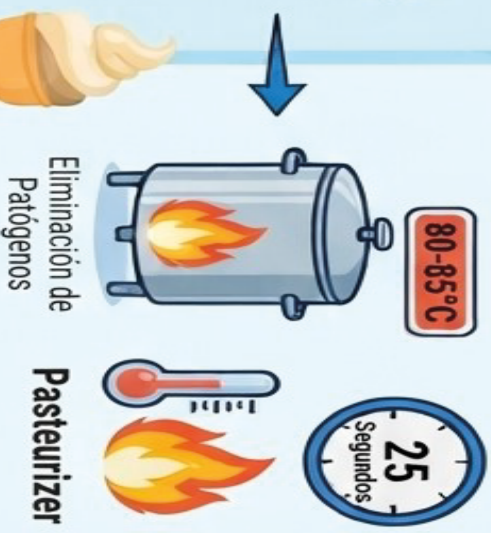
2 ADICIÓN DE LÍQUIDOS Y SABORES



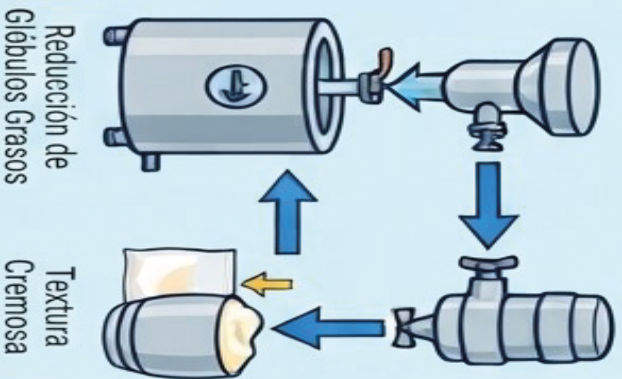
3 MEZCLA LENTA



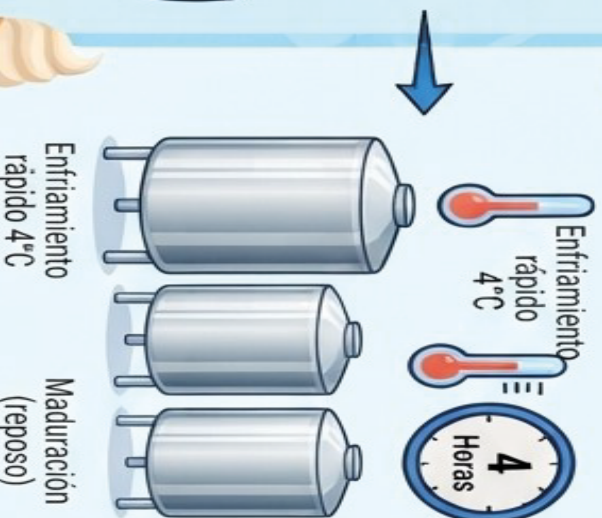
4 PASTEURIZACIÓN



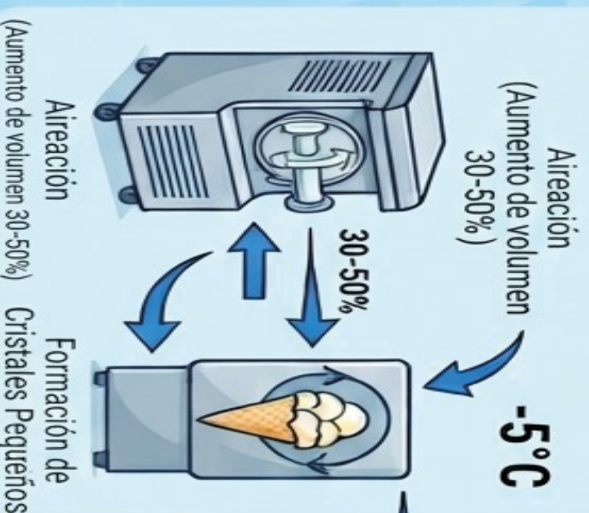
5 HOMOGENIZACIÓN



6 ENFRIAMIENTO Y MADURACIÓN



7 BATIDO Y CONGELACIÓN (MANTECACIÓN)



8 MOLDEADO Y CONGELACIÓN FINAL

