

El cuidado de las vacas, esencial para conseguir productos lácteos de buena calidad

• Duermen en camas de paja utilizando un receptáculo por animal, pasan más tiempo en el campo, se alimentan con pasto y reciben masajes en las ubres. Son algunos de los cuidados que reciben las vacas de la granja de Arla Foods.

Arla Foods es una cooperativa sueco-danesa que lleva años diferenciándose de sus competidores a través de una exigente política de elaboración de productos 100% naturales y sin añadidos de ninguna clase. Esta filosofía empresarial abarca todas las áreas posibles de la compañía: desde el trato que reciben las vacas en las granjas en términos de cuidados y alimentación, hasta la fabricación del producto final, exigiéndose, en cada paso de la cadena de suministro, el máximo ahorro posible en términos energéticos, el mayor cuidado medio ambiental y, como eje de todo ello, la elaboración de productos 100% naturales.

¿Cómo consigue Arla leche de la más alta calidad?

La compañía sustenta su negocio sobre unos pilares fundamentales entre los que se encuentra la CALIDAD DE LA LECHE. Las vacas de Arla son alimentadas con pasto. A diferencia de la mayoría de empresas lácteas del mundo, Arla Foods no alimenta a sus animales con piensos derivados del cereal. Las vacas de esta cooperativa, además, son tratadas en condiciones óptimas (como por ejemplo un receptáculo por animal, camas de paja en las que tumbarse a dormir, más horas en el campo, limpieza integral de las instalaciones, masaje en las ubres etc.) y, si bien el resultado directo de ese trato y alimentación es una leche de mejor calidad y con menos contenido graso (ya que el animal no es alimentado con cereales) el fin último de esta inversión en granjas de última generación es el exquisito trato y cuidado al animal.

Para asegurar una leche óptima para sus productos, así como el mejor trato a sus vacas, en la granja realizan los siguientes pasos:

- 1) Utilizan alimentos para el ganado de ordeño que mejoran la calidad de la leche.
- 2) Se quitan los cuernos a los terneros después de que los haya sedado el veterinario.
- 3) Se ordeña la leche después de realizar una limpieza óptima a la vaca para mejorar la calidad de la misma y para que los animales estén bien cuidados. Se evita la leche marginal (la leche del inicio del periodo de lactancia y justo antes de la finalización del mismo).
- 4) Solo se utilizan animales con una genética adecuada que producen una leche de óptima calidad, que sean de la misma raza...
- 5) Cada animal se trata individualmente para optimizar su bienestar y por tanto la calidad de la leche

- 6) En La Granja hay habitáculos separados para la leche, que se aíslan del resto por puertas, y solo se pueden encontrar en ellos objetos que mejoren la calidad de la misma.
- 7) El enfriado de la leche está equipado con una alarma que asegura que la leche se mantiene a 4°C.

No es de extrañar que una compañía cuya base del negocio es la vaca, el campo y las granjas, lidere esta evolución natural. Arla Foods, haciendo gala de su filosofía “Pasión por la Naturaleza”, demuestra que se puede vender producto 100% natural poniendo el máximo cuidado en todo el proceso de elaboración de sus productos, desde la vaca, hasta el consumidor.
