

O de Carlos Barboza, remete para consumo 2.000 litros diários, desnatando aproximadamente 500 litros de leite ácido. O número de produtores é de 750 (Média de 3,3 litros), e possui instalações idênticas à de Cai. Devido a falta de força motriz, estes postos muitas vezes só fazem o desnate e extração de caseína, do leite, como no presente momento.

O posto de desnate de Corvo, recebe 800 litros diários, é provido de uma desnatadeira com capacidade para 500 litros horários, sendo movida a força motriz. A instalação de Forquetinha, recebe 400 litros de leite sendo provida de uma desnatadeira manual.

E' idéia ainda da direção da nossa usina de beneficiamento, ampliar essas instalações, assim como aumentar o seu número, para iniciar a fabricação de queijo, Yoghurt, etc.

Essas medidas, ora iniciadas, e que visam a melhoria do transporte e das fontes iniciais de produção do leite, além de outras de ordem econômica e sanitárias, é que poderão realmente colimar o objetivo de fornecer leite puro a Porto Alegre, pois um entreposto, mesmo modelar (o que aliás não é o caso do nosso) jamais pode transformar em bom, um produto que já lhe chega em más condições.

Para a tosse e suas funestas
consequencias, uzar sómente
Peitoral de Angico Pelotense

E' tiro e queda.

Deposito: Laboratorio Peitoral de Angico Pelotense, Pelotas