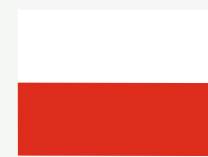




Włochy



Erasmus+



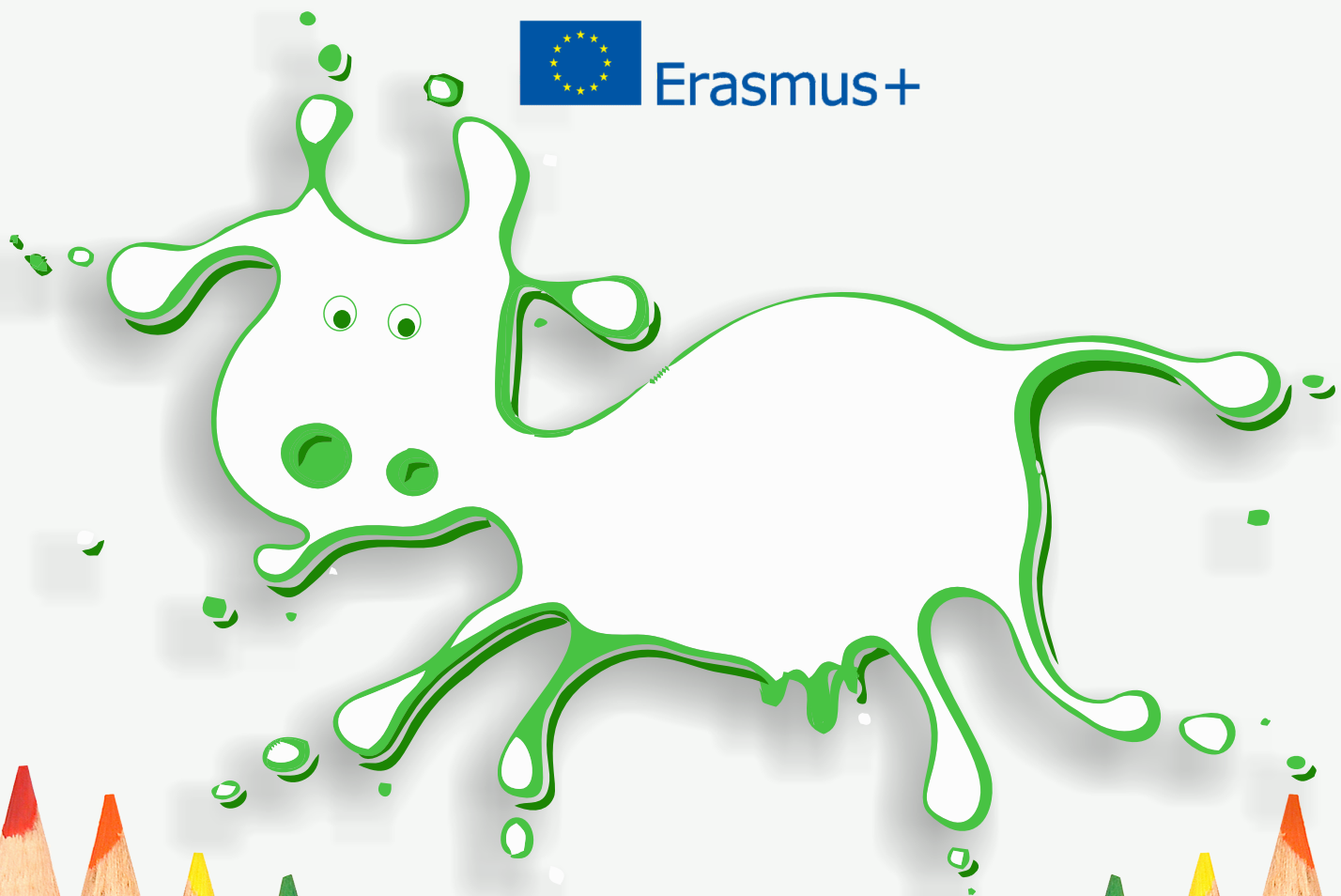
Polska



Turcja



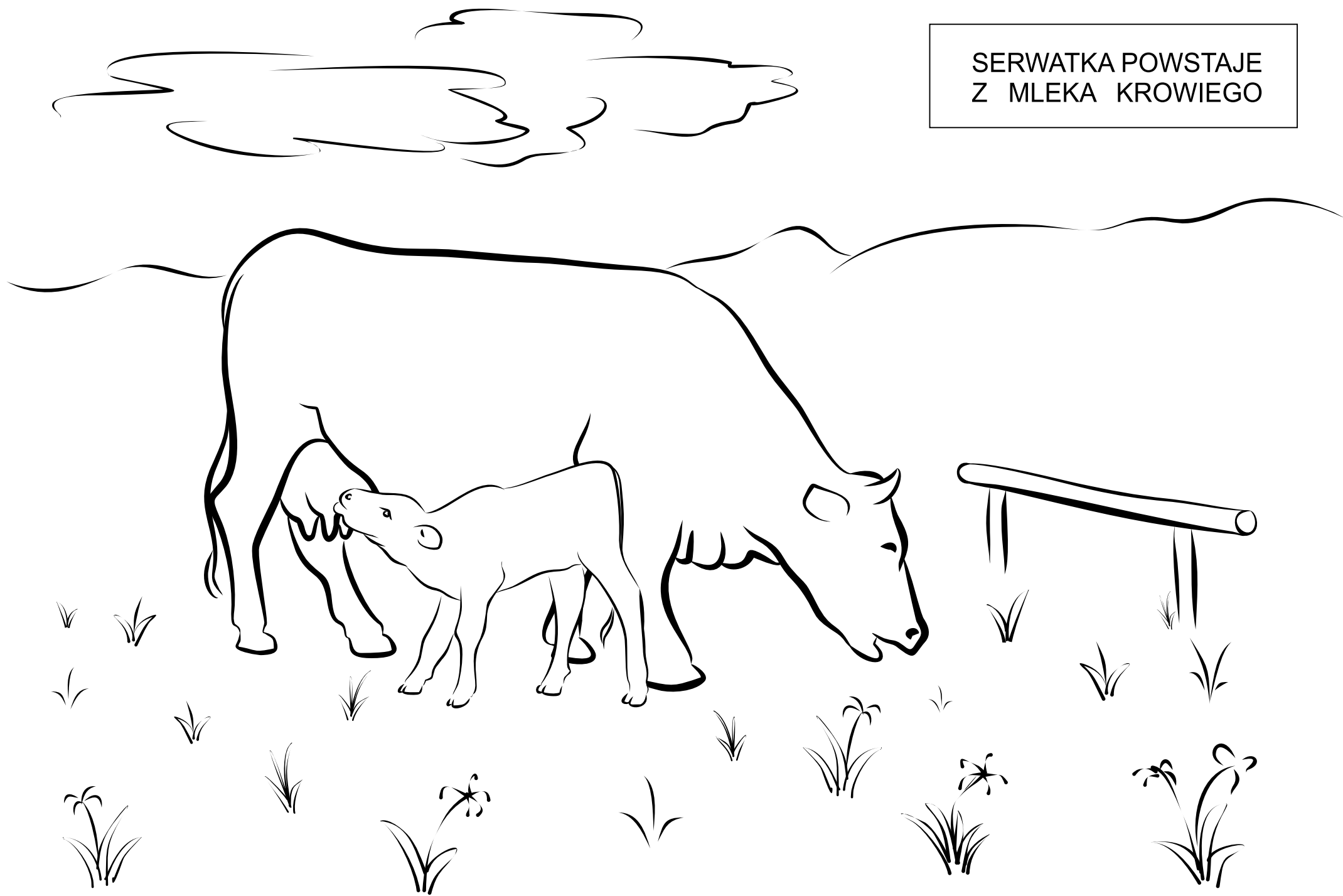
Węgry



WHY WHEY

Usprawnienie procesów produkcyjnych i zarządzania w sektorze mleczarskim oraz zarządzanie odpadami.”
(Improvement of Production and Management Processes in Dairy-Cheese Sector and Dairy waste Management)
Projekt w ramach programu Erasmus +, nr projektu 2014-1-TR01-K202-012957

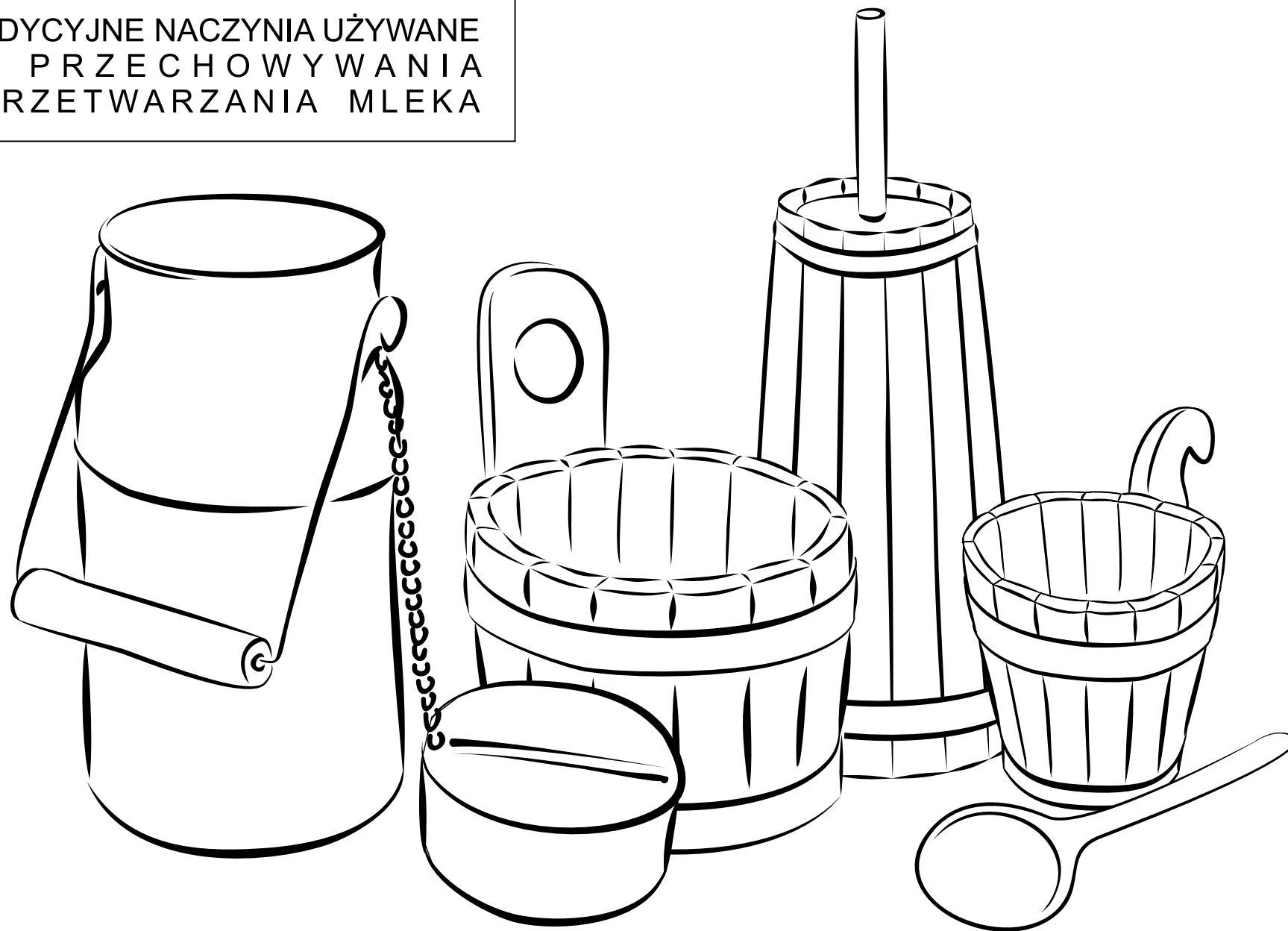
SERWATKA POWSTAJE
Z MLEKA KROWIEGO



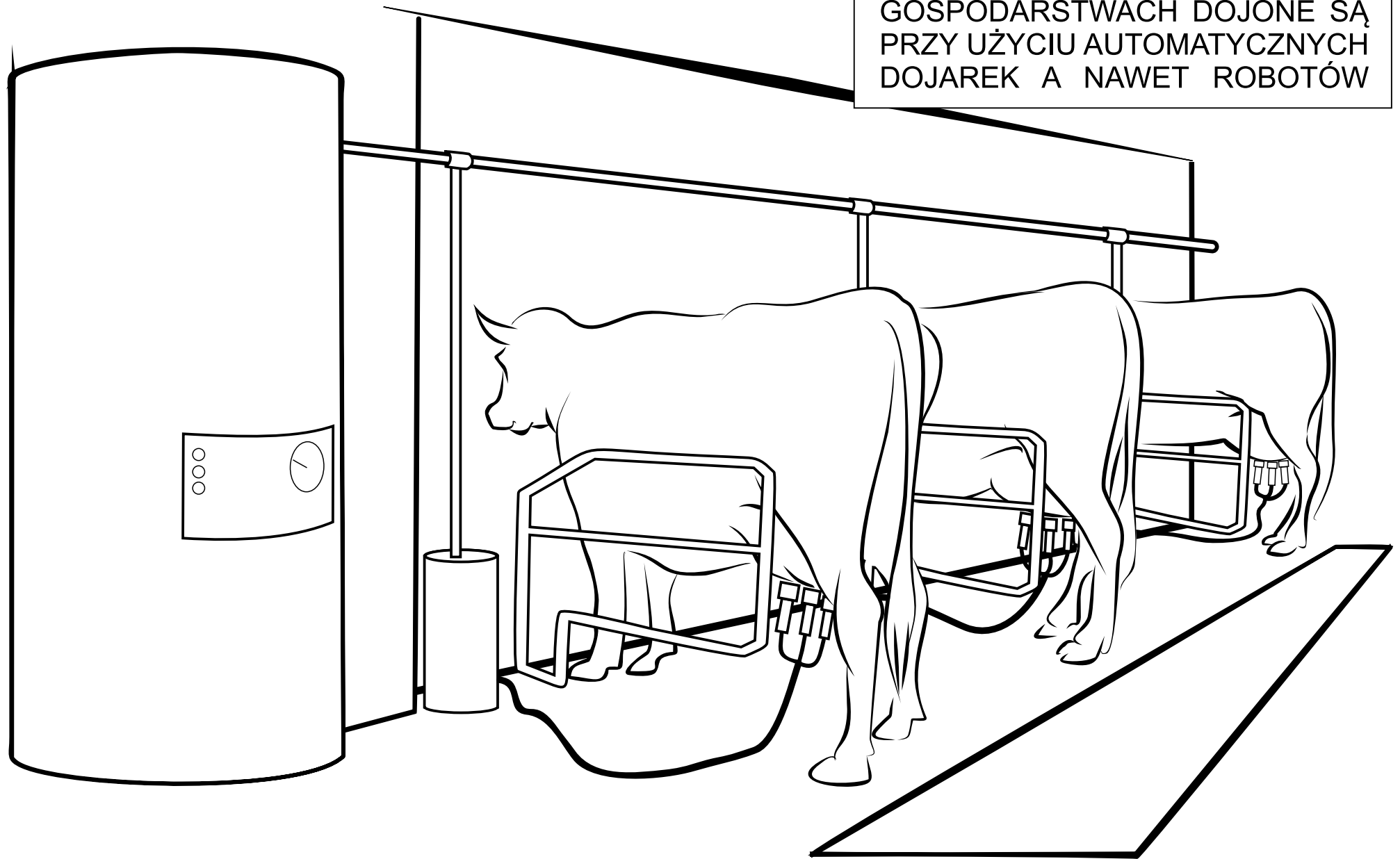
DAWNIEJ KROWY DOJONO RĘCZNIE



TRADYCYJNE NACZYNIA UŻYWANE
DO PRZECHOWYWANIA
I PRZETWARZANIA MLEKA



KROWY HODOWANE W DUŻYCH
GOSPODARSTWACH DOJONE SĄ
PRZY UŻYCIU AUTOMATYCZNYCH
DOJAREK A NAWET ROBOTÓW



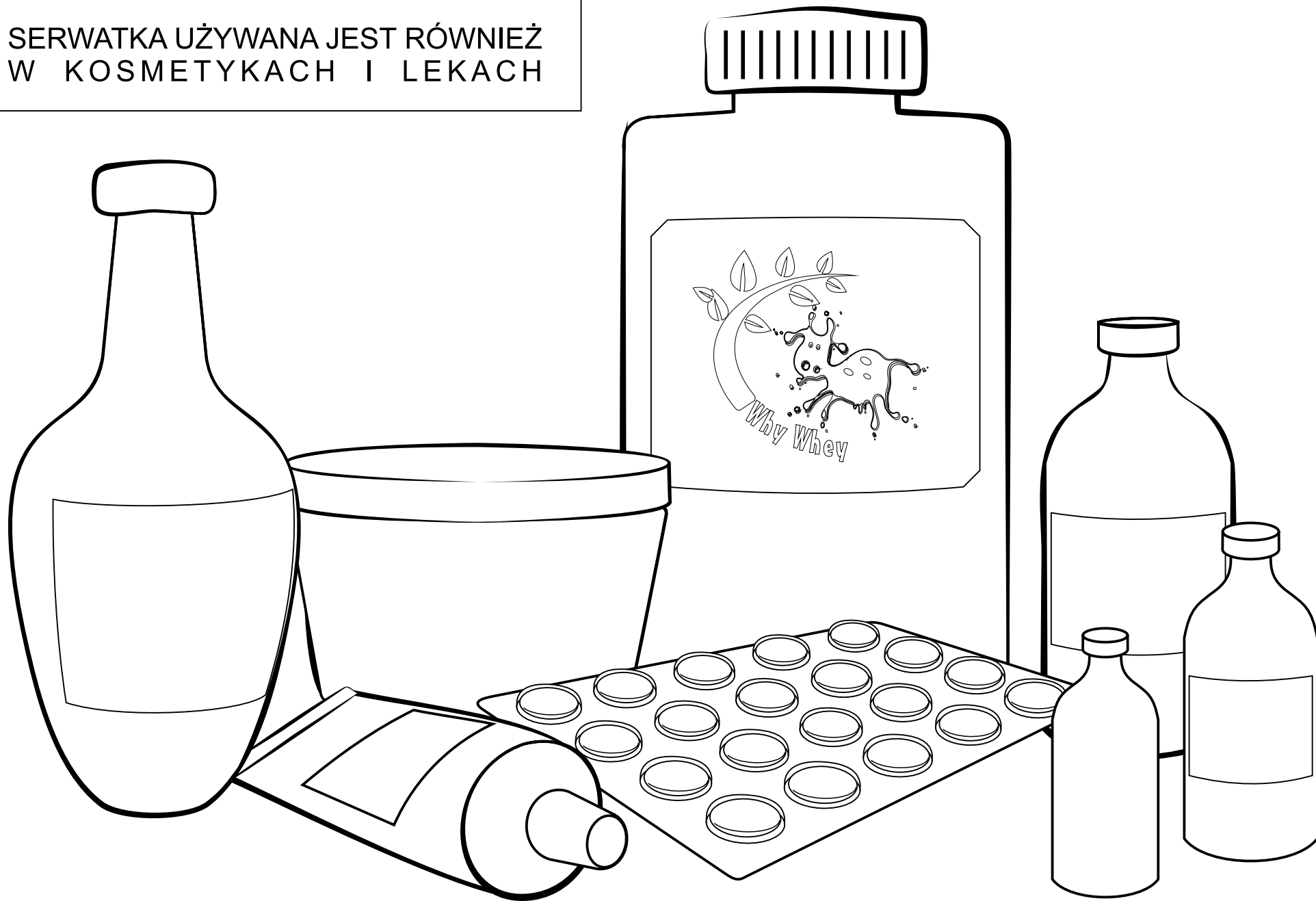
MLEKO Z KTÓREGO
UZYSKUJE SIĘ SERWATKĘ
PRZETWARZANE JEST
W STERYLNYCH WARUNKACH





SERWATKA TO JEDEN Z GŁÓWNYCH
SKŁADNIKÓW ODŻYWEK
DLA SPORTOWCÓW

SERWATKA UŻYWANA JEST RÓWNIEŻ
W KOSMETYKACH I LEKACH



SERWATKA TO, OBOK MLEKA
I SERÓW, ZDROWE UZUPEŁNIENIE
CODZIENNEJ DIETY

