

Leche UHT de larga duración — información adicional

La leche de larga duración o de ultra alta temperatura (UHT) es un tipo de leche que no necesita refrigeración antes de abrirse. Consérvela en el refrigerador o consuma la leche en las dos horas siguientes después de abrir el recipiente. Estas leches suelen encontrarse en la sección de repostería.

Toda la leche UHT o de larga duración se vende en recipientes de un cuarto de galón. Las siguientes son las leches UHT autorizadas por WIC:

Descremada (sin grasa) y 1%: Dairy Pure Fat Free, Gossner 1%, Parmalat 1% y Fat Free



_Spanish



2%: Dairy Pure, Gossner, Parmalat



Grasa entera: Gossner, LALA, Parmalat

