



La ruta del **QUESO** SUYO



Beneficios nutricionales de la leche de cabra

1 Alto contenido nutricional,
con más calcio y vitamina D que otras leches.

2 Excelente alimento,
ayuda a combatir la anemia e hidratar la piel.

3 Gran asimilación de vitamina A,
ya que no contiene caroteno.

4 De fácil digestión,
gracias a sus glóbulos de grasa muy pequeños.



5 Previene la acidez estomacal,
gracias a su ligera alcalinidad.

6 Bajo en lactosa,
una buena opción para personas intolerantes.

7 Poco alergénica,
gracias a su bajo contenido de caseína.

8 Ayuda a reducir el colesterol y los triglicéridos,
gracias a su grasa de calidad.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE
SUYO

Composición de la leche de cabra

Composición (en 100 ml)	Leche de Cabra
Grasa	3.9%
Proteína	3.4%
Calorías	67 Kcal
Agua	77.3%
Sólidos no grasos	8.9%
Lactosa	4.1%
Caseína	2.4%

Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España (2013).
Ficha técnica Leche de Cabra. Tablas de Composición de Alimentos.



- El departamento de Piura es el principal productor de ganado caprino en el Perú. (*)
- 17,246 familias rurales se dedican a la crianza de caprinos en Piura. (*)
- Suyo es uno de los dos distritos con mayor producción de caprinos en Piura. (*)
- En Piura los caprinos se alimentan principalmente de pastos naturales y forraje del bosque seco.
- Los quesos de cabra son los más consumidos en Europa por ser considerados un producto Gourmet.

(*) Fuente: SIEA (Sistema Integrado de Estadística Agraria) MIDAGRI.