

LECHE DE BURRA · ARGENTINA

Una alternativa natural para la APLV

Producimos leche de burra pasteurizada como opción natural, sostenible y accesible para niños con Alergia a la Proteína de la Leche de Vaca.



Somos Equslac, una empresa cordobesa dedicada a la investigación y producción de leche de burra, con el objetivo de brindar una solución natural, sostenible y económicamente accesible para los niños con **Alergia a la Proteína de la Leche de Vaca (APLV)**.

Trabajamos junto a investigadores de la **Universidad Nacional de Río Cuarto**, la **Universidad Nacional de Villa María** y la **Universidad Nacional de La Pampa**, tres institutos del **CONICET** y profesionales médicos de instituciones de prestigio como el **Hospital de Niños Sor María Ludovica de La Plata** y el **Hospital Italiano de Buenos Aires**.

Por qué leche de burra

La leche de burra es ampliamente reconocida y utilizada en países como **China, Italia y Chile** en el tratamiento de niños con alergias alimentarias, principalmente la APLV. Diferentes estudios han mostrado su utilidad también en alergias respiratorias y de piel.

Alta tolerabilidad

Su composición se asemeja a la leche materna humana, con proteínas de fácil digestión que reducen el riesgo de reacciones alérgicas.

Rica en nutrientes

Aporta nutrientes esenciales para el crecimiento y el desarrollo infantil dentro de una dieta supervisada.

Respaldo inmunológico

Estudios científicos asocian su consumo con beneficios para el sistema inmunológico y la salud intestinal.

Aval científico

En nuestra web y redes accedés a toda la información científica que respalda el producto.

Un alimento ancestral

El uso de la leche de burra con fines terapéuticos se remonta a más de **3.000 años**. Hipócrates — padre de la medicina— describió sus virtudes, y en la Roma antigua Plinio el Viejo documentó decenas de usos medicinales. En el siglo XIX, el pediatra francés **Jules Parrot** alimentó en París (1877) a recién nacidos directamente de la burra, reduciendo la mortalidad infantil frente a las alternativas de la época.

En Argentina, el consumo tiene raíces propias: existen registros en Buenos Aires y en el **valle de Traslasierra (Córdoba)**, un hábito transmitido de generación en generación. Equslac retoma esa

tradición milenaria y la respalda con producción estandarizada y evidencia científica actual.

Cómo la producimos

La leche es extraída y pasteurizada en la **Planta Industrial del IMITAB** (Instituto Multidisciplinario de Investigación y Transferencia Agroalimentaria y Biotecnológica) de la Universidad Nacional de Villa María. **No contiene aditivos ni conservantes** y se elabora bajo estrictos estándares de higiene y seguridad alimentaria. Está disponible en dos presentaciones: **congelada** y **liofilizada** (deshidratada), que conserva sus propiedades, no requiere cadena de frío y permite llegar a todo el país.



✓ Buenas Prácticas de Manufactura

✓ RNE vigente — ANMAT

✓ Congelada · RNPA 04081462

✓ Liofilizada · RNPA 04091604

Bienestar animal

Dedicamos especial énfasis al cuidado y respeto por nuestras burras: las alimentamos con **pastos naturales**, produciendo una leche sana y natural y minimizando el impacto en la vida de los animales y sus crías.

Importante: aunque la mayoría de los niños con APLV tolera la leche de burra, no es una solución universal. La incorporación de cualquier nuevo alimento en la dieta de un niño alérgico debe realizarse siempre bajo supervisión de un médico o alergólogo.

ventas@equslac.com
equslac.com · @equslac
358 570 1185

Jorge Muract
DIRECTOR · EQUSLAC

Gracias por elegirnos

Leche de burra EQUUSLAC · Presentaciones: congelada (RNPA 04081462) y liofilizada (RNPA 04091604) · Elaborada por Card Solutions
S.A.S — ANMAT · Estancia Yucat, Tío Pujio, Córdoba, Argentina