

KOWALCZYK
1991

Wzrost, Jakość, Tradycja

KEFIR ROBICO BEZ LAKTOZY 400 ml



Cena: 3,80 zł

Opis słownikowy

Kraj pochodzenia: Polska

Temperatura przechowywania: 0°C - 4°C

Opis produktu

Kefir Robico bez laktozy ze szczepem bakterii *Lactobacillus rhamnosus* daje możliwość delektowania się smakiem tego fermentowanego napoju mlecznego oraz korzystania z jego dobroczynnych dla organizmu właściwości także klientom z nietolerancją laktozy.

Nietolerancja laktozy jest zaburzeniem trawienia, w którym organizm wytwarza za mało enzymu laktazy lub nie wytwarza go wcale. W przypadku nietolerancji laktozy spożycie produktów ją zawierających prowadzi do problemów gastrycznych. Laktaza jest niezbędna do prawidłowego rozkładu laktozy (cukru obecnego w mleku i jego przetworach). Przy produkcji Kefir Robico bez laktozy ze szczepem bakterii *Lactobacillus rhamnosus* został zastosowany enzym laktaza, który rozkłada cukier mlekowy (laktozę) na dwa cukry proste: glukozę i galaktozę. Te cukry proste dają wyższy poziom odczucia słodczy.

Lactobacillus rhamnosus – moc probiotyku w butelce kefiru

Większość probiotyków to *Lactobacillus* lub *Bifidobacterie*. Odgrywają istotną rolę pośród normalnej korzystnej mikroflory, która w sposób naturalny obecna jest w układzie jelitowym ludzi i zwierząt. Kefir Robico bez laktozy zawiera *Lactobacillus rhamnosus* – szczep bakterii probiotycznych. Bakterie te mogą w sposób korzystny wpływać na zdrowie i samopoczucie osób spożywających produkty z ich zawartością, m.in. ze względu na:

Efekt immunostymulacyjny – zdolność bakterii do wzmacniania systemu immunologicznego i poprawy odporności na zachorowania infekcyjne

Optymalnie funkcjonujący system immunologiczny jest ważną ochroną przed chorobami infekcyjnymi i nowotworami

Wpływają korzystnie na trawienie i perystaltykę jelit

Posiadają zdolność do przeżywania w niskim pH (np. pH żołądka) i relatywnie wysokiej koncentracji soli żółciowych, co pozwala na funkcjonowanie i pozytywne oddziaływanie bakterii w ludzkim przewodzie pokarmowym

Wspomagają odchudzanie poprzez wspieranie gospodarki tłuszczowej w organizmie.

Dla kogo Kefir Robico bez laktozy ze szczepem bakterii *Lactobacillus rhamnosus*:
w pierwszej kolejności to produkt dla osób cierpiących na nietolerancję laktozy;



Sklep Mięsny Zenon Kowalczyk
Ul. Traktorowa 25, Olsztyn
668208569

dla klientów poszukujących produktów, które w sposób naturalny mogą korzystnie wpływać na ich samopoczucie;
dla wszystkich tych, którzy wolą produkty mleczne fermentowane o łagodniejszym i delikatniejszym smaku;
ze względu na swój wyjątkowy smak powinien także świetnie sprawdzić się jako produkt dla dzieci.