

Cena: 3,40 zł



Opis słownikowy

Kraj pochodzenia: Polska

Temperatura przechowywania: 0°C - 4°C

Opis produktu

KEFIR Robico jest wyjątkowy, ponieważ wytwarzany jest metodą termostatową. Dzięki tej metodzie, proces dojrzewania i fermentacji kefiru zachodzi osobno w każdej zamkniętej butelce, a nie - tak jak w innych kefirach – w ogólnym zbiorniku.

Jak to sprawdzić? Wystarczy spojrzeć na napój, który przed wstrząśnięciem zachowuje charakterystyczną zwartą konsystencję.

KEFIR Robico to napój mleczny fermentowany. Fermentację przeprowadza się przy pomocy kultur bakterii i drożdży kefirowych. W każdej butelce zatrzymaliśmy dwutlenek węgla, który powstaje w czasie fermentacji, dlatego każda butelka KEFIRU Robico to porcja łagodnie musującego i orzeźwiającego mlecznego napoju...dlatego...KEFIR Robico orzeźwia lepiej.

Czy wiesz, że...

organizm człowieka trawi mleczne napoje fermentowane 2-3 razy szybciej niż mleko. Podczas fermentacji i dojrzewania kefiru dochodzi do częściowego rozkładu białek i laktozy oraz do wzrostu zawartości witamin B1, B6 i kwasu foliowego.

Biologiczne wartości mleka pozostają niezmienione, a białka charakteryzują się wyższym poziomem strawności oraz obniżonym czynnikiem alergiczności w porównaniu z mlekiem słodkim.

Kefir wpływa na regulację przemiany materii, na procesy przyswajania białka i wapnia, wspomaga obniżenie ciśnienia tętniczego i poziomu cholesterolu we krwi. Jest ważnym elementem diety dla ludzi prowadzących zdrowy i aktywny styl życia.