



Cena: 3,90 zł

#### Opis słownikowy

Kraj pochodzenia: Polska

Producent MLEKOVITA

#### Opis produktu

To mleko od krów wypasanych na czystych ekologicznie terenach Podlasia, o najwyższej wartości odżywczej i biologicznej, zamknięte w nowoczesny kartonik o kwadratowej podstawie, z zakrętką – dzięki której mleko będzie można w wygodny sposób pić nawet bezpośrednio z kartonika .

MLEKOVITA znana jest z produkcji najwyższej jakości mleka. Ofertę asortymentową dostosowujemy do potrzeb rynku i konsumentów. Unikalna, najnowocześniejsza technologia produkcji, powoduje że gotowy produkt jest wyśmienity w smaku, ale też zachowuje wszystkie wartości odżywcze i biologiczne naturalnego mleka.

Naturalne bogactwo białka (Mlekovita słynie z największej w kraju naturalnej jego zawartości w skupowanym surowcu) witamin i minerałów sprawia, że mleko poleca się konsumentom w każdej grupie wiekowej.

Białka mleka zawierają wszystkie aminokwasy niezbędne do prawidłowego funkcjonowania mózgu. Mleko jest także dobrym źródłem biopierwiastków (cynk, magnez, potas, selen, miedź, chrom) niezbędnych do funkcjonowania mózgu, obwodowego układu nerwowego oraz całego metabolizmu w organizmie człowieka. Do syntezy związków strukturalnych układu nerwowego wykorzystywana jest również galaktoza powstająca z obecnej w mleku laktozy.

Wszystkie przeciwciiała, hormony i enzymy m.in. antyoksydacyjne obecne w mleku aktywne są także w organizmie człowieka, mimo iż wytwarzane są w organizmie zwierzęcia (wyniki badań realizowanych w Irlandii w połowie lat 80-tych)

Niezależnie od powyższego, system odpornościowy człowieka wspomagają również inne składniki mleka:

biopierwiastki - głównie wapń i cynk,  
skoniugowany kwas linolowy (CLA),  
kwas linolenowy n-3,  
peptydy m.in. glutation zwiększające aktywność makrofagów,  
niektóre aminokwasy, zwłaszcza kwas glutaminowy i asparaginowy,  
witaminy rozpuszczalne w wodzie i tłuszczu,



probiotyczne szczepy bakterii mlekowych - w niektórych produktach,  
wszystkie składniki o działaniu antyoksydacyjnym,  
białka serwatkowe: a-laktoglobulina, immunoglobuliny, laktoferyna.

Mleko jest jedynym produktem spożywczym w naszej diecie, który zapewnia najcenniejsze białka, komplet witamin, mikro- i makroelementów oraz tłuszcz o doskonale zbilansowanym składzie, zawierający unikalne składniki o wszechstronnym, prozdrowotnym działaniu na cały organizm człowieka m.in. na układ immunologiczny. Podczas milionów lat ewolucji systemy enzymatyczne przewodu pokarmowego człowieka „dostosowały” się do poszczególnych składników mleka, które dzięki temu trawione są prawie w 100%. Co ważniejsze, również układ odpornościowy człowieka „dostosował” się do składników mleka. Na tym właśnie polega żywieniowy fenomen mleka