



Léto s výrobky z Mlékárny Valašské Meziříčí

Léto je dobou plných barev, slunce a letních zážitků. Může však být i obdobím nepříjemných zdravotních komplikací způsobených nedostatečnou hygienou či konzumací nedostatečně upravených pokrmů. Důležitá je proto také letní strava v jídelníčku každého z nás, která by měla být posílena o výrobky s vyšším obsahem probiotik, které posilují střevní mikroflóru. Mlékárna Valašské Meziříčí ve svém sortimentu nabízí výrobky vhodné během léta nejen k osvěžení či využití ve studené nebo teplé kuchyni. Dokáží také svým vysokým obsahem kmenů probiotických kultur posílit střevní mikroflóru a přispět tak k lepšímu zažívání.

„Během léta si dopřáváme všeho, co je nám libo, od zmrzlin po různé drinky. Grilování je téměř každodenním počinem. Avšak i během léta bychom neměli zapomínat na zdravé stravování. Dopřát si ráno bílý jogurt s ovocem nebo na svačinku kysaný nápoj může být nejen zdravotním benefitem, ale i chuťovým zážitkem,“ říká Zdeněk Bukovjan, Sales&Marketing marketing manager Mlékárny Valašské Meziříčí. „Bílé jogurty jsme v letošním roce rozšířili o Bílý jogurt z Valašska BIFI obsahující kmen Bifidobacterium. Řadu kefírových mlék pak o příchut' citron- bezový květ, která je zcela jistě během dne vhodná k osvěžení,“ dodává Zdeněk Bukovjan.

Bílé jogurty

Bílé jogurty z Valašska jsou výborné během léta na snídani s cereáliemi či svěžím ovocem. Mlékárna Valašské Meziříčí vyrábí několik druhů bílých jogurtů. Smetanový jogurt z Valašska s tučností 10% nebo Bílý jogurt z Valašska s nižším obsahem tuku 3%, který je vyroben z kvalitního českého mléka. Výrobek má jemnou chuť a je vhodný jak pro přímou konzumaci, tak i pro studenou a teplou kuchyni. Novinkou je Bílý jogurt z Valašska BIFI. Samostatně může probiotický kmen Bifidobacterium, BB-12® například snížit riziko žaludečních nevolností, zlepšit imunitní odpověď organismu, snížit četnost onemocnění dýchacích cest či podpořit správné fungování střev

Kmen Bifidobacterium, BB-12® má status Všeobecně považovaný za bezpečný (GRAS), který uděluje Úřad pro kontrolu potravin a léčiv v USA. V Evropě byly v roce 2007 Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA) druhu Bifidobacterium animalis udělen status Kvalifikovaná presumpce bezpečnosti (QPS) – status byl udělen na úrovni druhu. Kmen BB-12® společnosti Chr. Hansen je určen pro doplňky stravy, kojeneckou výživu a kysané mléčné výrobky.

Kefírová mléka nízkotučná z Mlékárny Valašské Meziříčí

Mlékárna Valašské Meziříčí patří k předním výrobcům kysaných nápojů. Na Valašsku se vyrábí Kefírová mléka nízkotučná, Acidofilní mléka plnotučná, ale také Valašská Kyška či Kysaná smetana z Valašska, která se právě v tomto období skvěle doplňuje s ovocem ať již s jahodami či malinami. Kefírová a acidofilní mléka obsahují

Informace pro tisk

15.07. 2021



probiotické kultury – Lactobacillus Acidophilus, Bifidobacteria, Streptococcus Thermophilus. Jsou vhodná pro všechny věkové kategorie. Hodí se ke konzumaci po celý rok nejen k osvěžení, ale také do studené kuchyně. Jejich konzumací si lze udržet zdravý životní styl a štíhlou linii. Velkou výhodou je praktický uzavíratelný uzávěr, který umožňuje zabalit si výrobek i na cesty. Lze jej tak konzumovat během celého dne. Kefírová mléka vyrábí mlékárna v příchutích jahodové, meruňkové, višňové, citron, bezový květ s obsahem tuku 0,8% a přírodní s obsahem tuku 1,1%. Acidofilní mléka pak v příchutích s cereáliemi a vanilkové s cereáliemi a lněnými semínky s obsahem tuku 3%, ale také variantu přírodní s obsahem tuku 3,6%.

Kysané výrobky jsou vesměs mléčné výrobky, u kterých byla část mléčného cukru laktózy přeměněna účinkem speciálních bakterií mléčného kvašení na kyselinu mléčnou a vlivem zvýšené kyselosti přitom došlo k vysrážení bílkovin. Zakysání neboli odborně fermentace mléka je příkladem prodloužení trvanlivosti výrobků biologickou konzervací.



Privatizací Beskydských mlékáren v roce 1992 vznikla **Mlékárna Valašské Meziříčí**. Současný výrobní program tvoří tyto výrobky: smetanové jogurty, polotučné ovocné jogurty, nízkotučné ovocné jogurty, kysané výrobky, BIO jogurty a čerstvé tekuté výrobky. Mlékárna Valašské Meziříčí se zařadila mezi významné výrobce kysaných mléčných výrobků České republiky. Zákazníci si je oblíbili především pro jejich vysokou kvalitu a lahodnou chuť. Prvotřídní kvalita výrobků je potvrzena nejen jejich stoupající oblibou, ale i získáním nejrůznějších ocenění. Za těmito úspěchy stojí především zaměstnanci společnosti, kteří ke kvalitě výrobků přispívají svým nadšením a obětavostí. Její výrobky jsou zastoupeny v celé síti obchodních řetězců i ostatních prodejen. Více informací o mlékárně naleznete na: www.mlekarna-valmez.cz

Pro více informací kontaktujte:

Kateřina Goroškov: e-mail: katreh@post.cz, GSM: 731 613 603