



NOVINKA - Kefírové mléko nízkotučné citron, bezový květ z Valašska

Vyvážená strava by měla být součástí každodenního jídelníčku, a to napříč všemi věkovými kategoriemi. Obzvláště pak nyní, v době, kdy se tělo připravuje na nadcházející příchod jara. A tedy více než kdy jindy potřebuje dodat potřebné vitaminy a minerály. Protože čím se o sebe lépe postaráme v rámci prevence, tím odolnější budeme v případě nejrůznějších onemocnění. Kysané výrobky patří ke stálícím v sortimentu Mlékárny Valašské Meziříčí. Kefírová mléka nízkotučná a Acidofilní mléka z Valašska patří mezi nejprodávanější produkty mlékárny. Mlékárna Valašské Meziříčí je vyrábí ve variantách ochucené i bílé. Zvyšující se poptávka po nové příchuti inspirovala Mlékárnu Valašské Meziříčí k vytvoření nové příchutě. Kefírové mléko nízkotučné citron, bezový květ. To najdou již nyní zákazníci v novém odlišném eko obalu.

„Acidofilní a Kefírová mléka z Valašska jsou mezi zákazníky velmi oblíbené, proto jsme se rozhodli reagovat na rostoucí poptávku po nové příchuti a přicházíme na trh se svěží variantou Kefírového mléka nízkotučného citron, bezový květ," říká Radka Benešová Marketing manager Mlékárny Valašské Meziříčí. „Novinka bude navíc v ekologickém obalu šetrném k přírodnímu prostředí," dodává Radka Benešová.

Kefírové mléko citron, bezový květ je baleno v kartonu NATURALLY HNĚDÝ KARTON, který je přátelský k životnímu prostředí. Tento obal se vyznačuje:

- sníženou uhlíkovou stopou
- má o 17% nižší emise CO₂
- další redukce emisí CO₂ v kombinaci s rPE kartonem
- nižší hmotností o 4,8%
- nižší spotřebou chemikálií při výrobě



Kefírová mléka nízkotučná z Mlékárny Valašské Meziříčí

Obsahují probiotické kultury – Lactobacillus Acidophilus, Bifidobacteria, Streptococcus Thermophilus. Jsou vhodná pro všechny věkové kategorie. Kefírové mléko nízkotučné se dobře hodí po celý rok nejen k osvěžení, ale také do studené kuchyně. Řadí se k nízkotučným produktům, tudíž jsou vhodné pro udržení zdravého životního stylu a štíhlé linie. Velkou výhodou je praktický uzavíratelný uzávěr, který umožňuje kefír zabalit i na cesty a lze jej tak konzumovat během celého dne. Vyrábí se v příchutích jahodové, meruňkové, višňové a přírodní. **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

Tisková zpráva

26.2. 2021



trvanlivosti výrobků biologickou konzervací.

Při výrobě **Acidofilního mléka** je mléko zakysáváno tradiční zákysovou – smetanovou kulturou a kulturou *Lactobacillus acidophilus* s výrazně probiotickými účinky. Jedná se o bakterie mléčného kvašení, které výrazně ovlivňují pozitivní složení střevní mikroflóry, což zvyšuje obranyschopnost organismu. Acidofilní mléko dodává organismu ve větší míře také například vitamin B12. Chuť acidofilního mléka je oproti smetanovému zákysu výrazně kyselejší. Mlékárna Valašské Meziříčí vyrábí Acidofilní mléko v příchutích vanilkové s cereáliemi a lněnými semínky a cereálie, které obsahují 3% tuku. Vyrábí také Acidofilní mléko plnotučné, které obsahuje 3,6% tuku. **Kefírová mléka** jsou fermentované mléčné výrobky s bakteriemi a kvasinkami. Původně se připravovaly podomácku z různých druhů mlék, dnes se vyrábějí spíše průmyslovou cestou s použitím zákysových kultur získaných přímo z tzv. kefírových zrn. Kefírové mléko je vyráběno buď jako ochucené jahodové, višňové či meruňkové s obsahem tuku 0,8% nebo přírodní, které obsahuje 1,1% tuku. Výrobky se tak řadí k nízkotučným produktům, a tudíž jsou vhodné pro udržení zdravého životního stylu a štíhlé linie.



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. Co se týče exportních aktivit, mlékárna se soustředí na slovenské trhy. 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