



# Ovocné jogurty z Mlékárny Valašské Meziříčí

Vyvážená strava by měla být na každodenním jídelníčku každého z nás, a to napříč všemi věkovými kategoriemi. Obzvláště pak nyní, v době, kdy se tělo připravuje na nadcházející přechod na podzimní a zimní sezonu. 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. Mlékárna Valašské Meziříčí je známá díky lahodným smetanovým jogurtům z Valaška, které patří mezi velmi oblíbené v sortimentu mléčných produktů u nás. Vyrábí je v deseti příchutích i variantě bílé. Neméně známé jsou však také polotučné Ovocné jogurty z Valaška, které jsou vhodnou alternativou pro ty, kteří neholdují nebo si nemohou dovolit z jakéhokoli důvodu plně smetanové jogurty. Tato alternativa odlehčených jogurtů plných kvalitního ovoce Mlékárna Valašské Meziříčí vyrábí ve třech příchutích jahoda, meruňka a višeň.

„Ovocný jogurt z Valaška vyrábíme ve třech příchutích, a to jahoda, meruňka a višeň. Díky spojení lahodného jogurtu a ovocné složky na dně kelímku si báječně pochutnáte,“ říká Radka Benešová Marketing manager Mlékárny Valašské Meziříčí. „Tento jogurt má ovocnou složku na dně kelímku a záleží na každém, zda si jogurt vychutná zamíchaný nebo jí odděleně po částech, nejprve smetanu a pak ovoce ze dna kelímku, anebo si dávákuje porci ovoce postupně, podle vlastní chuti,“ dodává Radka Benešová.

## Ovocné jogurty z Valaška

Jogurt s menším obsahem tuku je oblíbený svou lehkostí. Má vyšší obsah bílkovin než smetanové jogurty, jeho konzistence však zůstává hustá, krémovitá, chuť je plná a jogurtová. Ovocný krémový jogurt s nízkým obsahem tuku splňuje požadavky na zdravou výživu. Mléko z okolních valašských farem po ošetření a přidání jogurtové kultury zraje v tanku. Uzářlý bílý jogurt a ovoce se pak plní v Mlékárně Valašské Meziříčí do kelímků.



Jogurt je tradiční fermentovaný výrobek pocházející z oblasti Balkánu. V roce 1905 objevil bulharský lékař Stamen Grigorov, že původcem přeměny mléka na jogurt je mikroorganismus *Lactobacillus bulgaricus*. Později bylo zjištěno, že se na této přeměně podílí také *Streptococcus thermophilus*. Tak došlo k definování jogurtu jako nového druhu mléčného výrobku. Dnešní výroba jogurtu se v zásadě neliší od té, která byla známa již před stovkami let. Principem stále zůstává fermentace mléka přesně definovanými mikroorganismy. Podle definice jogurtu zakotvené v legislativě musí být ve výrobku, který je takto nazýván, přítomna živá jogurtová mikroflóra v přesně definovaném množství na konci data trvanlivosti jogurtu, a to nejméně 10 milionů zarodků/g. Důležitý je i tzv. symbiotický poměr obou mikroorganismů, který je 1:1, popř. 1:2, popř. 2:1. Tento požadavek je respektován všemi českými výrobci.

Zdroj: Jak poznáme kvalitu? Mléko a mléčné výrobky, Jiří Kopáček

## Tisková informace

23. 09. 2020



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](http://www.mlekarna-valmez.cz).

**Pro více informací kontaktujte:**

Kateřina Goroškov: e-mail: [katreh@post.cz](mailto:katreh@post.cz), GSM: 731 613 603