



Pestrá paleta chutí kefirových mlék & Zdravá strava z Mlékárny Valašské Meziříčí

Jaro nás vyzývá začít přemýšlet, jak se dostat do té správné formy. Je dobré si jídlo užívat, vychutnávat a díky němu nabírat pozitivní energii. Stravovat se zdravě, a přitom chutně je dneska otázka zdravého životního stylu. Při výběru potravin do svého jídelníčku máme možnost vybírat z pestré škály potravin. Důležitou roli v nich hrají také mléčné výrobky, které vyrábí i Mlékárna Valašské Meziříčí. Ta patří k předním výrobcům kysaných nápojů. Vyrábí jak kefirová, tak acidofilní mléka. Kefirová mléka nízkotučná se skvěle hodí do dietního jídelníčku, ať už jako zdravá svačinka nebo například jako přísada do večerního salátu.

„Kombinovat správně jídlo a zařadit do něj vše důležité je složitá otázka. Strava by měla být pestrá, ale zároveň zdravá. Naše Kefirová mléka nízkotučná jsou vhodná jako doplněk zdravých jídelníčků. Chutnají jako nápoj, ale jsou také vhodnou ingrediencí do různých salátů či fit moučnicků,“ říká ing. Radka Benešová, marketing manager Mlékárny Valašské Meziříčí. „Kefirová mléka nízkotučná jsou k dostání v příchutích jahoda, meruňka, višně, ale výborné je také Kefirové mléko nízkotučné ve variantě bílé,“ dodává Radka Benešová.

Kefirová mléka nízkotučná z Mlékárny Valašské Meziříčí

Obsahují probiotické kultury – Lactobacillus Acidophilus, Bifidobacteria, Streptococcus Thermophilus. Jsou vhodná pro všechny věkové kategorie. Kefirové 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 kefir 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 trvanlivosti výrobků biologickou konzervací.

Tisková zpráva

20. 04. 2020



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 tři procenta tuku. Vyrábí také Acidofilní mléko plnotučné, které obsahuje 3,6% tuku.

Kefírové 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. Velkou výhodou je praktický šroubovatelný uzávěr, který umožňuje kefir zabalit i na cesty a kefir lze tak konzumovat během celého dne.

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



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