



Smetanový jogurt z Valaška stracciatella

Mlékárna Valašské Meziříčí rozšířila svoji nabídku smetanových jogurtů. A to o novinku Smetanový jogurt z Valaška stracciatella. V těchto dnech již postupně přichází do prodeje. Italská příchut' Stracciatella je všeobecně ve výrobcích jednou z nejprodávanějších. Je typická spojením kakaových kousků ve smetanovém základu. Chuť je inspirována italským dezertem zvaným „gelato stracciatella“, kde jsou kousky hořké čokolády vmíchány do vanilkového krému. Výsledkem je kombinace krémového základu s intenzivními a křehkými kousky kakaové čokolády, což vytváří bohatý chuťový zážitek.

„Dle statistik společností zabývajících se výzkumem trhu je stracciatella jednou z nejprodávanějších příchutí. Smetanový jogurt z Valaška stracciatella spojuje svěžest a krémovost smetanového jogurtu s bohatou chutí italské stracciatelly. Křehké kousky hořké čokolády ve smetanovém základu tvoří dokonalou harmonii chutí, která Vás jistě okouzlí. Je ideální volbou pro ty, kteří hledají kombinaci klasického jogurtu s italským nádechem. Ochutnejte náš nový výrobek a dopřejte si lahodný zážitek plný radosti a dobroty,“ uvádí Zuzana Pavelková, marketingová manažerka Mlékárny Valašské Meziříčí.



Stracciatella pochází z výrazu stracciato, což znamená otrhaný, nastrouhaný. Italové označují tímto výrazem tři celosvětově známé pokrmy. Prvním je jogurt nebo zmrzlina, jež vznikla už v roce 1961 v restauraci La Marianna v Bergamu. Dále může jít také o zbytky sýra. O směs, která vzniká smícháním odřezků mozzarely s čerstvou smetanou. Třetím pokrmem je pak italská krémová polévka stracciatella. Ta vznikla už před mnoha staletími v Římě. Lidé kdysi kolem Vánoc kupovali velké množství masa a po jeho uvaření jim zbyl vývar, který se pak naučili využívat v tomto receptu.

Smetanový jogurt z Valaška stracciatella obsahuje 8% tuku. Doporučená prodejní cena je 17,90 Kč. Věděli jste, že jogurtové bakterie pomáhají prevenci zubního kazu? V rámci výzkumu bylo zjištěno, že 80 % účastníků mělo po šestitýdenní konzumaci jogurtu nižší výskyt zubního plaku a zánětů dásní. Zdroj: www.nutraingredients.cz



Privatizací Beskydských mlékáren v roce 1992 vznikla Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r.o.. Současný výrobní program tvoří tyto výrobky: JOGURTY – smetanové, polotučné, ovocné, bílé a BIO, KYSANÉ VÝROBKY – keřirová mléka, acidofilní mléka, kyška a ČERSTVÉ VÝROBKY – šlehačka, mléko. 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 také zaměstnanci společnosti, kteří ke kvalitě výrobků přispívají svou poctivou prací. Její výrobky jsou zastoupeny v celé síti obchodních řetězců i ostatních prodejen. Co se týče exportních aktivit, mlékárna se soustředí i na slovenský trh. Více informací o mlékárně naleznete na: www.mlekarna-valmez.cz.