

Бактеріальний склад

Lactobacillus Bulgaricus;
Lactobacillus Acidophilus;
Streptococcus Thermophilus.

Показання

- Для спортсменів
- Для жіночого здоров'я
- Для відмінного травлення

Йогурт - найпопулярніший кисломолочний продукт в Європі. Йогурт ТМ Good Food містить в своєму складі класичну Болгарську паличку і молочний стрептокок. А для ще більшої користі в його склад додані ацидофільні лактобактерії.

Йогурти ТМ Good Food благотворно впливають на роботу кишківника і травлення:

- йогурт нормалізує моторику кишківника (швидке переварювання їжі і засвоєння з неї поживних речовин);
- йогурт прискорює виведення продуктів обміну речовин з організму;
- захищає кишківника від хвороботворних мікроорганізмів, грибів і дріжджів;
- ферменти, які містяться в готових йогуртах Гуд Фуд, допомагають швидко відновити сили, енергію після занять спортом, активних ігор або праці та інших фізичних навантажень. Це відбувається за рахунок відновлення втраченого білка і рідини в організмі.

Щоденне вживання Йогурту з живими бактеріями важливий профілактичний момент для всіх, хто піклується про своє здоров'я і про здоров'я своєї родини. Йогурт рекомендується включати в раціон дорослих не рідше ніж 3 рази на тиждень, і в раціон дітей не менше 5 разів на тиждень.

Вага сухої речовини в пакетику 1г. Закваска Йогурт ТМ Good Food розрахована на сквашування від 1-го до 3-х літрів йогурту. Кількість корисних бактерій при приготуванні 1-го, 2-х або 3-х літрів йогурту буде однаково високим. Час приготування 3-х літрів може бути трохи довшим.

Термін придатності

1 рік при температурі 0 + 6С (холодильник), 2 роки при температурі - 18С (морозильна камера).

Виробник

BIOCHEM S.R.L