

Бактериальный состав

Lactobacillus Bulgaricus;
Lactobacillus Acidophilus;
Streptococcus Thermophilus.

Показания

- Для спортсменов
- Для женского здоровья
- Для отличного пищеварения

Йогурт – самый популярный кисломолочный продукт в Европе. Йогурт ТМ Good Food содержит в своем составе классическую Болгарскую палочку и молочный стрептококк. А для еще большей пользы в его состав добавлены ацидофильные лактобактерии.

Йогурты ТМ Good Food благотворно влияют на работу кишечника и пищеварения:

- йогурт нормализует моторику кишечника (быстрое переваривание пищи и усвоение из нее питательных веществ);
- йогурт ускоряет выведение продуктов обмена веществ из организма;
- защищает кишечник от болезнетворных микроорганизмов, грибов и дрожжей;
- ферменты, которые содержатся в готовых йогуртах Гуд Фуд, помогают быстро восстановить силы, энергию после занятий спортом, активных игр или труда и других физических нагрузок. Это происходит за счет восстановления потерянного белка и жидкости в организме.

Ежедневное употребление Йогурта с живыми бактериями – важный профилактический момент для всех, кто заботится о своем здоровье и о здоровье своей семьи. Йогурт рекомендуется включать в рацион взрослых не реже чем 3 раза в неделю, и в рацион детей не реже 5 раз в неделю.

Вес сухого вещества в пакетике 1г. Закваска Йогурт рассчитана на сквашивание 1-3 литров молока. Количество живых бактерий при приготовлении 1-го, 2-х или 3-х литров йогурта одинаково высокое. Время приготовления 3-х литров йогурта может быть немного увеличено.

Срок годности

1 год при температуре 0 + 6С (холодильник), 2 года при температуре - 18С (морозилка).

Производитель

BIOSHEM S.R.L