



180 g

JOGURT BEZ LAKTÓZY

JAHODA 180G

S KULTUROU BIFI

Krémový jogurt bez laktózy jahoda vyrábíme z kvalitního mléka z okolních farem, sladkých vyzrálých jahod a přidáváme do něj také přátelské bakterie Bifidobacterium a Lactobacillus acidophilus. Obsah laktózy jsme rozštěpili pomocí speciálně vyvinutého enzymu, který svou činností při fermentaci rozkládá laktózu na lehce stravitelnou glukózu a galaktózu. Jogurt si tak mohou bez obav vychutnat i lidé, kteří trpí intolerancí laktózy, nebo prostě chtějí snadněji stravitelné jogurty, navíc bez obsahu umělých aromat, barviv a konzervantů. Rozštěpení laktózy nemá vliv na chuť vašeho oblíbeného jahodového jogurtu.



Bez lepku



Bez laktózy



Bifidobacterium BBI2®

Po otevření urychleně spotřebujte. Uchovejte při teplotě (2–8) °C. Spotřebujte do data uvedeném na víčku.

SLOŽENÍ PRODUKTU

mléko, ovocná složka 18 % (jahody 50 %, cukr, stabilizátor: pektiny, koncentrát citronové šťávy, koncentrát šťávy z černé mrkve, přírodní aroma), **mléčná bílkovina**, enzym laktáza, jogurtová kultura, kultura *Bifidobacterium* a *Lactobacillus acidophilus* (10⁶/g). Obsah laktózy méně než 0,01 %.



VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100G VÝROBKU

Energie	356 kJ / 85 kcal
Tuky	3,2 g
z toho nasycené mastné kyseliny	2,0 g
Sacharidy	11 g
z toho cukry	10 g
Bílkoviny	3,3 g
Sůl	0,10 g