

Jogurt bez laktózy, bílý (400 g)

Krémový jogurt bez laktózy je vhodný pro všechny, kteří trpí intolerancí laktózy, nebo prostě chtějí snadněji stravitelné jogurty. Vyrobili jsme je z kvalitního mléka z prověřených farem společně s přídatkem zdraví prospěšných bakterií 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. Rozštěpení laktózy nemá vliv na chuť vašeho oblíbeného jogurtu.

Výživové údaje na 100 g výrobku:

Energie kJ	283
Energie kcal	68
Tuky	3,8 g
z toho nasycené mastné kyseliny	1,8 g
Sacharidy	4,6 g
z toho cukry	4,6 g
Bílkoviny	3,8 g
Sůl	0,1 g

Složení:

mléko, mléčná bílkovina, enzym laktáza, jogurtová kultura, kultura Bifidobacterium a Lactobacillus acidophilus (10⁶/g). Obsah tuku nejméně 3,5 %. Obsah laktózy méně než 0,01 %.

Spotřebujte do data uvedeného na víčku (S). Po otevření urychleně spotřebujte. Skladujte při teplotě (2-8)°C.

Hmotnost včetně obalu: 424 g

Rozměry: 95x115 š*v (mm)

Varianty produktu:

180 g × 20 ks v proložce

400 g × 12 ks v proložce

3 kg volně na paletě