

# Jogurt bez laktózy, jahoda (180 g)

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.

## Výživové údaje na 100 g výrobku:

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

## Složení:

**mléko**, ovocná složka 18 % (jahody 50 %, stabilizátor: pektiny, koncentrát citronové šťávy, koncentrát šťávy z červené řepy, přírodní aroma), **mléčná bílkovina**, enzym laktáza, jogurtová kultura, kultura Bifidobacterium a Lactobacillus acidophilus ( $10^6$ /g).

Spotřebujte do data uvedeného na víčku (S). Skladujte při teplotě (2-8)° C. Po otevření urychleně spotřebujte. Obsah laktózy méně než 0,01 %.

**Hmotnost včetně obalu:** 194 g

**Rozměry:** 75x92 š\*v (mm)

## Varianta produktu:

180 g × 20 ks v proložce