

Бактериальный состав

Bifidobacterium bifidum;
Bifidobacterium infantis;
Bifidobacterium longum;
Bifidobacterium breve;
Bifidobacterium adolescentis;
Streptococcus salivarius subsp. thermophilus;
Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus.
Витамин D

Рекомендовано

- Для детей от 12 месяцев и старше
- Взрослым любого возраста, без ограничений
- Для укрепления иммунитета
- Для нормализации работы пищеварительной системы

Закваска для йогурта с витамином D от Good Food - это обязательный ежедневный продукт для здорового рациона всей семьи.

Готовый йогурт насыщен живыми пробиотическими бактериями имеет консистенцию густой сметаны и нежный сливочный вкус. Его можно употреблять в чистом виде, а можно разнообразить индивидуальными вкусами для всей семьи - дополнить сезонными или замороженными фруктами, ягодами, орешками, медом, вареньем. Из домашнего йогурта можно готовить смузи, заправки для салатов, фруктовые супы и еще много других вкусных блюд. – это натуральный йогурт с 5-ю видами бифидобактерий усиленный витамином D.

В чем польза? Витамин D вырабатывается в коже под действием солнечных лучей. Его второе имя - витамин хорошего настроения. Дефицит витамина D истощает нервную систему и замедляет обмен веществ, что приводит к слабости, раздражительности, плохому сну и плохому настроению.

Основной причиной дефицита витамина D является то, что люди не проводят достаточно времени на солнце. К тому же чем старше человек, тем меньше витамина синтезируется кожей.

Одна порция йогурта с витамином D (300 мл) содержит 1/3 суточной потребности человека в витамине хорошего настроения.

Ежедневный прием 1-2 порций йогурта с витамином D от Good Food это:

- Укрепление нервной системы, повышение стрессоустойчивости, улучшение настроения.
- Улучшение усвоения кальция и фосфора;
- Предупреждение развития рахита у детей;
- Помощь в лечении и профилактике остеопороза;
- Улучшение обмена веществ и работы пищеварительного тракта;
- Снижение риска возникновения сердечно-сосудистых болезней и сахарного диабета;
- Укрепление иммунитета и защита организма от вирусных заболеваний.

Бактериальные закваски ТМ Good Food производятся по заказу компании Good Food в «Центре исследования и развития биохимии - BIOCHEM srl.» в Италии. Производитель BIOCHEM srl. для заквасок был выбран на основании тщательного анализа лабораторий-производителей всего мира. Среди всех производителей компания «Good Food» выбрала завод, который использует для производства заквасок ПРОБИОТИЧЕСКИЕ бактерии медицинского высшего качества.

Для того, чтобы бактерии являлись пробиотиками и приносили пользу, они должны соответствовать международным требованиям для пробиотиков, а именно:

- Быть идентичными микроорганизмам нормальной микрофлоры человека (бактерии первого поколения);
- Быть способными к адгезии (приживанию) в кишечнике и колонизации (заселению) слизистой оболочки кишечника
- Быть устойчивыми к желудочному соку и пищеварительным ферментам;
- Обладать выраженным противостоянием по отношению к условно-патогенным и патогенным (болезнетворным) микроорганизмам, вирусам, грибам и пр.

Срок годности

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

Производитель

BIOCHEM S.R.L