

ЗАКВАСКА БАКТЕРІЙНА GOODFOOD ЙОГУРТ ВІТАМІН Д

Закваска бактерійна GoodFood Йогурт Вітамін Д 1 гN5

Закваска Йогурт Вітамін D GOOD FOOD - це смачний йогурт, а ще мультипробіотик зі змістом 5 видів біфідобактерій і 2 видів лактобактерій, збагачений вітаміном D3. Йогурт з вітаміном D - це

традиційний, смачний, легкий перекус, який піклується про ваше здоров'я і здоров'я ваших дітей. Поєднання корисної дії біфідобактерій і "вітаміну Сонця" на організм людини дозволяє залишатися здоровими, у хорошому настрої, підтримувати опірність імунітету і засвоєння кальцію, так необхідні організму при активному зростанні, навантаженнях, стресах і відновленні після захворювань. Щоденне вживання Йогурт Вітамін D забезпечить: - Засвоєння кальцію і фосфору - Попередження розвитку рахіту у дітей - Профілактику остеопорозу і пародонтозу - Зниження ризику виникнення серцево-судинних хвороб і цукрового діабету - Нормалізацію обміну речовин і роботи ШКТ- Зміцнення імунітету і захист організму від вірусних захворювань - Допомога у боротьбі з поганим настроєм і хронічною втомою. Дифіцит Вітаміну D є однією з причин депресій, хвороб кісток і суглобів, поганого стану шкіри та волосся.

Бактерійний склад:

· Bifidobacterium bifidum , Bifidobacterium infantis; Bifidobacterium longum; Bifidobacterium breve; Bifidobacterium adolescentis; Streptococcus salivarius subsp. thermophilus; Lactobacillus delbrueckii subsp., Bulgaricus., Вітамін D3

Висока якість і максимальна користь – головний пріоритет ГУДФУД

При введенні Йогурту Вітамін D в раціон дітей до 3-х років, необхідно проконсультуватися з лікарем. Бактерійні закваски ТМ GOODFOOD виготовляються за замовленням компанії "ГУДФУД" в "Центрі дослідження і розвитку біохімії - BIOCHEM srl". Італія

Виробник BIOCHEM srl. для заквасок ГУДФУД був вибраний на підставі ретельного аналізу лабораторій- заводів всього світу.

Курс прийому : Закваска Йогурт розрахована на закваску від 1-го до 3-х літрів йогурту. Кількість корисних бактерій при приготуванні 1-го, 2-х або 3-х літрів йогурту буде однаково високим. Кількість вітаміну D в порції 120 мл йогурту складає приблизно 1/5 добової норми вітаміну згідно норми МОЗ при заквасці 1 літра молока. Йогурт рекомендований для щоденного вживання. Щоденне вживання йогурту з живими бактеріями і вітаміном D - важливий профілактичний момент для дітей і дорослих. У профілактичних цілях лікарі рекомендують приймати вітамін D в невеликих дозах круглий рік з перервою на липень і серпень. При введенні йогурту в раціон дітей молодше за 3-і роки проконсультуйтеся з педіатром.

Спосіб застосування: У вигляді готового йогурту: двічі на день, У якості перекусу/ десерту ,за 20 хвилин до їди, за годину після їди або замість основної їди. За відсутності алергічної реакції на молочні продукти йогурти рекомендовані як частина щоденного раціону .

У вигляді сухої речовини: На відміну від інших продуктів ТМ GOODFOOD ми не рекомендуємо приймати закваску Йогурт Вітамін D в сухому вигляді.

Йогурт в раціоні дітей до 3 років: В цей період організм росте і розвивається найбільш інтенсивно, тому йому потрібно максимальну кількість поживних речовин, вітамінів і мікроелементів.

200 мл йогурту в день замінюють: - 50% денної потреби вітамінів А, Е, D, РР, С; - 50% денної потреби заліза і цинку; - 25% денної потреби вітамінів групи В (В1, В2, В5, В6, В12, фолієва кислота); - 25% денної потреби кальцію і йоду; - це легкодоступний білок і корисні жири. Готовий з йогурт можна використати в якості закваски, пере заквасити і готувати з нього новий йогурт. При цьому ви отримуєте продукт з високим вмістом живих бактерій, але , заявлений вміст вітамінів у складі закваски актуальний тільки для 1го закваски йогурту.

Термін придатності - 1 рік при температурі до + 6° (холодильник), 2 роки при температурі - 18°(морозилка).