



Dobré Slovenské!

Jogurty ochutené

kyslomliečny jogurtový výrobok

Jogurty SABI sa vyrábajú z vysokokvalitného pasterizovaného kravského mlieka s prídavkom vhodných jogurtových a probiotických kultúr. Sú mimoriadne obľúbené nielen u detí, ale i u dospelých. Zamilovali si ich vďaka výnimočnej chuti, ktorá v sebe spája kvalitu slovenského mlieka s tradíciou pravej chuti jogurtu.





Dobré Slovenské!

Jogurty ochutené

kyslomliečny jogurtový výrobok

Druhy:

- 150g
- 250g

jogurty ochutené 250g

trvanlivosť 14 dní



čokoláda - banán



čokoláda



jahoda



čučoriedka

jogurty ochutené 150g

trvanlivosť 14 dní



čokoláda - banán



čokoláda



jahoda



čučoriedka



višňa



káva



malina



čokoláda - višňa



vanilka

Široký sortiment ochutení a rôznych variantov jogurtov SABI ulahodí aj tým najväčším gurmánom.



Dobré Slovenské!

Jogurty sezónne

kyslomliečny jogurtový výrobok

Druhy:

- jablko škoricica
- lesná zmes

jogurty sezónne 150g

trvanlivosť 14 dní



jablko škoricica



lesná zmes



Dobré
Slovenské!

Jogurty ochutené

kyslomliečny jogurtový výrobok

História

História

Jogurt ľudstvo pozná a konzumuje už od stredoveku, ale až začiatkom minulého storočia sa vedcom podarilo izolovať dva osobitné druhy mliekarenských kultúr laktobacillus a streptococcus, ktoré majú na svedomí tento kysiaci proces.

Fakt, že objavené baktérie majú blahodarný účinok na ľudský organizmus zistil ruský vedec, ktorý za tento objav získal **Nobelovu cenu**.

Pravidelná konzumácia jogurtov SABI prináša so sebou mnoho priaznivých účinkov. Probiotiká nachádzajúce sa v mliečnej zložke sú súčasťou zdravého životného štýlu, ale i prevenciou niektorých rozšírených ochorení, ako sú *alergie, srdcovocievne ochorenia, osteoporóza, vysoký krvný tlak, tráviace ťažkosti, či chronický únavový syndróm.*





Dobré
Slovenské!

Jogurty

ochutené

kyslomliečny jogurtový výrobok

Technológia



Technológia

Kyslomliečne jogurtové výrobky SABI sú vyrábané za použitia vhodných mliekarenských kultúr (*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* a *Streptococcus thermophilus*) a *Bifidobacterium lactis*. Obsah živých jogurtových kultúr jogurtov SABI deklaruje výrobca pravidelnými kontrolami v akreditovanom laboratóriu aj na konci záručnej doby.



Dobré Slovenské!

Jogurty

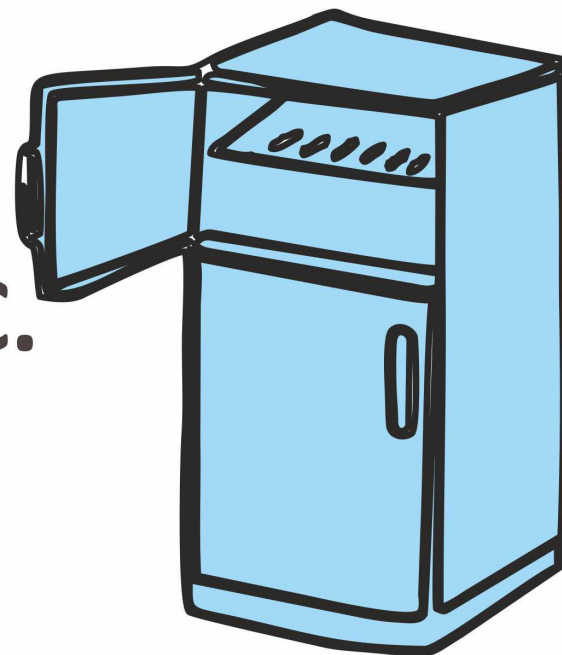
ochutené

kyslomliečny jogurtový výrobok

Skladovanie

Skladujte pri teplote **2-8°C.**

Výrobok
neobsahuje
lepek a GMO.





Dobré
Slovenské!

Jogurty

ochutené

kyslomliečny jogurtový výrobok

Recept

Pohár s ovocným jogurtom

jahodový jogurt Sabi
biely jogurt Sabi
podľa chuti ovocie
keksy (Marína alebo Indian)
hoblínky mandlí
hoblínky a kúsky čokolády
kúsok masla

Ako prvé si rozmixujeme keksy najlepšie tmavej farby a pridáme k nim roztopené maslo. Aby sa trošku pozliepali a chrumkali.

Dáme ich naspodok pohára.

Ďalej pridáme jahodový jogurt a biely jogurt.

Postupne vrstváme pomedzi ovocie.

Na vrch nasypeme opäť ovocie, čokoládu a mandľové hoblíny.

Čokoľvek, aby to spestrilo pohár. Je to tak jednoduché, chutné a rýchle, že to stojí za vyskúšanie!





Dobré Slovenské!

Jogurty sezónne

kyslomliečny jogurtový výrobok

Recept

Svieži koláč a la tiramisu

- 1 bal. piškóty dlhé cukrárenské**
- 1 sušienky bebe**
- 500 ml šľahačka na šľahanie**
- 750 g maslo nátierkové natur**
- 3 cl likér Amaretto**
- 150 g cukor práškový**
- 3 ks 150ml jogurt lesná zmes**
- káva podľa potreby**
- kakao na posypanie**
- 1 ks stužovač šľahačky**

Najprv si urobíme kávu asi 3dcl a dáme ju chladiť
Vyšľaháme si šľahačku, potom pridáme cukor, stužovač,
potom nátierkové maslo a amaretto
Odoberieme menej ako polovicu, dáme do misky a pridáme tri jogurty
s príchuťou lesná zmes.
Pripravené už máme všetko a ideme skladať koláč
Na dno namočené piškóty v káve, na to biela plnka,
na to bebe namočené v káve na to lesná plnka,
na to piškóty namočené v káve, na to biela plnka
a hore posypať kakao. Necháme stuhnúť v chlade.

