



Dobré slovenské!

Jogurty ochutené s tvarohom

kyslomliečny jogurtový výrobok

- jogurty so zvýšeným obsahom bielkovín na úkor tuku. Zvýšený obsah bielkovín je dosiahnutý prídavkom hrudkovitého tvarohu, ktorý je vyrobený z odtučneného mlieka. Od svojho uvedenia na trh si získal medzi našimi zákazníkmi veľkú obľubu.

Naša spoločnosť je vlastníkom ochrannej známky na tento jedinečný produkt v rámci slovenského trhu.





Dobré
Slovenské!

Jogurty

ochutené
s tvarohom

kysломliečny jogurtový výrobok

Technológia



Technológia

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



Dobré slovenské!

Jogurty

ochutené
s tvarohom

kyslomliečny jogurtový výrobok

Zdravie

Zdravie

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 civilizačných ochorení, ako sú alergie, srdcovocievne ochorenia, osteoporóza, vysoký krvný tlak, tráviace ťažkosti, či chronický únavový syndróm.

**SABI jogurty
neobsahujú
konzervačné látky,
čo len podčiarkuje
ich **naturálny
charakter**
a navyše spĺňajú
požiadavky
pre bezlepkovú diétu.**



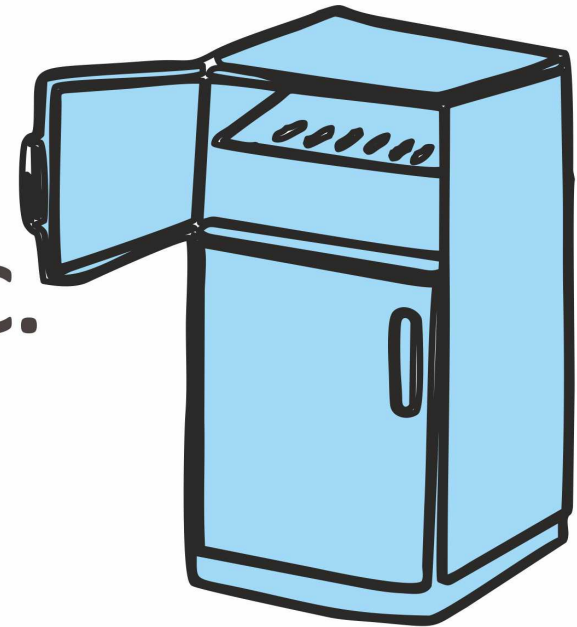


Jogurty

ochutené
s tvarohom

kyslomliečny jogurtový výrobok

Skladovanie



Skladujte
pri teplote **2-8°C.**

Výrobok
neobsahuje
lepok a GMO.





Dobré,
slovenské!

Jogurty

ochutené
s tvarohom

kyslomliečny jogurtový výrobok

Druhy:

- karamel - oriešok
- vanilka

jogurty ochutené
s tvarohom

**Jogurt tvarohový
karamel - oriešok**
trvanlivosť 14 dní

150g



jogurty ochutené
s tvarohom

**Jogurt tvarohový
vanilka**
trvanlivosť 14 dní

150g





Dobré slovenské!

Jogurty

ochutené
s tvarohom

kyslomliečny jogurtový výrobok

Recept

Pohár s ovocím a tvarohovým jogurtom

**tvarohový jogurt vanilka Sabi,
ovocie mrazené
- čučoriedky, ríbezle, maliny ...,
Zlatý klas,
cukor**

Naspodok pohára dáme
vanilkový tvarohový jogurt.

Ovocie dáme do hrnca, prisypeme cca 4 PL cukru
a privedieme k varu. Pridáme Zlatý klas podľa
množstva ovocia (nemusí byť celý) rozmiešaný
v minime vody a za stáleho miešania varíme asi 3 minúty.

Dáme vychladnúť na chladné miesto.

Ovocie dáme na jogur

Na vrch nasypeme čokoládu a mandľové hoblíny.

Čokoľvek, aby to spestrilo pohár.

Dáme na 20 min zachladiť.

Je to tak jednoduché,

chutné a rýchle, že to stojí za vyskúšanie!

