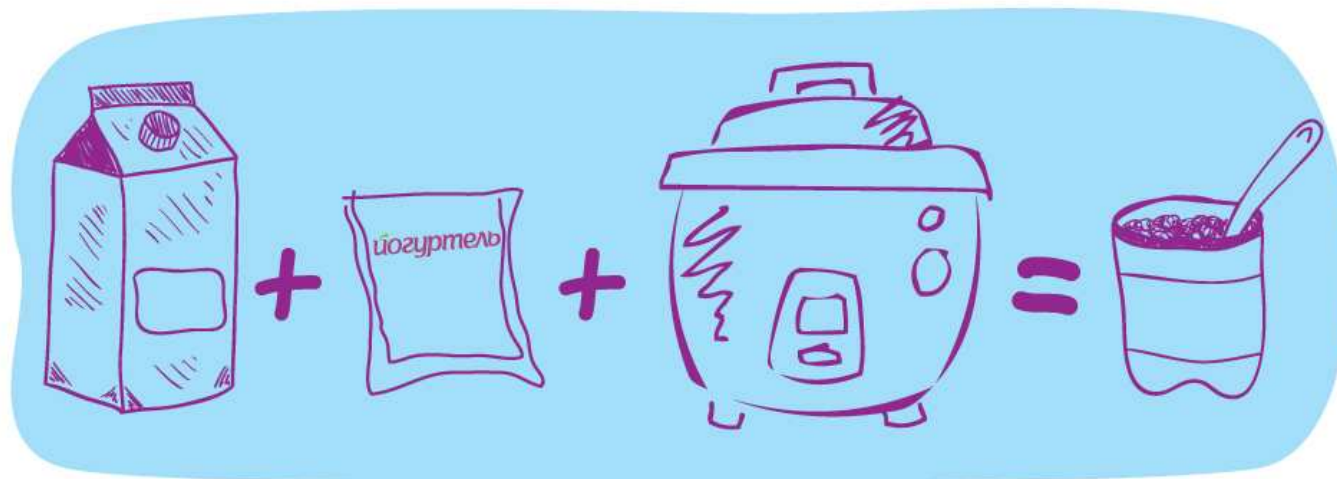


йогуртель

*Закваски для домашнего приготовления
кисломолочных продуктов*

*Всего **5** минут Вашего личного времени*



О заквасках Йогуртель

- *Закваски Йогуртель разработаны биотехнологической лабораторией компании «Биопродукт» по заказу ООО «Лактиналь» и представляют собой специально подобранные лиофильно высушенные живые культуры молочнокислых и пробиотических микроорганизмов.*
- *Линейка заквасок Йогуртель представлена традиционными кисломолочными заквасками (серия Classic), кисломолочными биозаквасками с пробиотиком (серия Bio) и специальными мультиштаммовыми пробиотическими заквасками (серия ProBio Complex).*

Закваски серии Classic



- С помощью заквасок серии Classic можно приготовить в домашних условиях практически весь ассортимент кисломолочных продуктов, выпускаемых предприятиями молочной промышленности, а также настоящую славянскую простоквашу и кавказский мацони, которые редко встречаются на прилавках магазинов.





Закваски серии Bio



- *Кисломолочные биозакваски серии Bio, в состав которых дополнительно входит пробиотик, наилучшим образом подойдут тем, кто привык заботиться о своем здоровье и о здоровье своих близких.*





Закваски серии ProBio Complex



- *Мультиштаммовые пробиотические закваски серии ProBio Complex (Бифилакт, Биолакт, Нормолакт, Нормофлор, Виталактон и Наринэль) предназначены для приготовления пробиотических кисломолочных продуктов. Такие продукты практически не производятся промышленным способом, но без особых усилий могут быть приготовлены дома.*





Преимущества заквасок Йогуртель

- *Закваски Йогуртель производятся и фасуются на ведущем биотехнологическом предприятии молочной промышленности под строгим контролем опытных микробиологов.*
- *Из одного пакета можно одновременно приготовить до 3-х литров кисломолочного продукта.*
- *Бактериальные составы каждого вида заквасок правильно подобраны и сбалансированы с учетом национальных особенностей и вкусовых пристрастий населения.*
- *Штаммы микроорганизмов, используемые при производстве заквасок, выделены из местных природных источников и идентичны микрофлоре жителей СНГ.*