

MARYPER - PRODUCTOS DE HUEVO Y PRODUCTOS LACTEOS

FICHA TECNICA YOGUR DESHIDRATADO EN POLVO



Descripción: Yogur deshidratado de preparación instantánea, gran calidad nutricional y una durabilidad de 12 meses.

Valores nutricionales: Está producido con un probiótico, bifidus activo, de última generación: Bifidobacterium lactis, que mejora y renueva la flora intestinal.

Contiene además 7 vitaminas y 4 minerales:

- Vitamina A: Contribuye al normal mantenimiento de la visión
- Vitamina B1: Contribuye al rendimiento energético normal del metabolismo
- Vitamina B5: Contribuye al normal rendimiento intelectual
- Vitamina B6: Contribuye a la función normal del sistema nervioso
- Vitamina B12: Contribuye a la reducción del cansancio y la fatiga

- Vitamina D: Contribuye a la absorción normal de calcio y fósforo
- Vitamina E: Es un gran antioxidante
- Selenio: Contribuye a la función normal del sistema inmune
- Zinc: Contribuye a una función cognitiva normal
- Fósforo y Calcio: Contribuye al fortalecimiento de los huesos

Valores saludables: Aumenta las defensas y ayuda en el tratamiento para combatir la gastritis. Mantiene dientes y huesos fuertes.

Reducen el riesgo de descomposición intestinal y evita el estreñimiento, entre otros

Las personas que presentan intolerancia a la lactosa pueden disfrutar del yogur sin verse afectados, pues el contenido de esta se reduce cuando se produce el proceso de fermentación de la leche

Tecnología del envasado: Envase pensado para resistir diferencias térmicas acusadas y condiciones arduas de transporte. La composición del envase, junto con su acondicionado bajo atmósfera de nitrógeno, permite una mejor conservación del producto, evitando la permeabilidad al O₂, vapor de agua así como posibles cambios provocados por exposición a la luz solar. Permanece completamente protegido del medio ambiente, garantizando el aporte de vitaminas y nutrientes, evitando la formación de bacterias.

Preparación instantánea: Se prepara de forma instantánea en solamente tres minutos, mediante la rehidratación con agua natural a temperatura ambiente.

Verter el polvo en un vaso. Añadir agua y remover. Poner en frío para un mejor sabor

Sabores: Natural, fresa y vainilla / **Tipos de leche:** Entera y desnatada / **Texturas:** Bebible y cremoso

Formatos: Sachet individual (yogur en polvo) y Sachet Mix System (yogur en polvo más agua osmotizada)

El envase Mix System se trata de una novedosa presentación de sachet de dos compartimentos, estancos e independientes, uno es contenedor de Yogur en polvo y el otro, contenedor de la cantidad exacta de agua osmotizada para su reconstitución. Ambos compartimentos se encuentran separados por una soldadura frangible, que por una presión en la zona del agua permite al consumidor, realizar la mezcla fácilmente y preparar el Yogur de forma sencilla.

El Sistema Mix System, garantiza la máxima calidad y sabor del yogurt envasado.