

**KEFIR ROBICO** - to napój mleczny fermentowany. Fermentację przeprowadza się przy pomocy bakterii kefirowych i drożdży. W odróżnieniu od innych kefirów **KEFIR ROBICO** wytwarzany jest metodą termostatową, polegającą na tym, że proces jego dojrzewania i fermentacji zachodzi osobno w każdej zamkniętej butelce, a nie w ogólnym zbiorniku. Łatwo to sprawdzić, przed wymieszaniem zachowuje charakterystyczny kształt kefirowego skrzepu. Dzięki zatrzymaniu dwutlenku węgla powstałego w czasie fermentacji, każda butelka **KEFIRU ROBICO** to porcja łagodnie musującego pysznego napoju mlecznego.

dlatego...

### **KEFIR ROBICO ORZEŻWIA LEPIEJ.**

Napoje fermentowane trawione są 2-3 razy szybciej niż mleko.

Podczas dojrzewania kefiru następuje częściowy rozkład białek, tłuszczu, laktozy wzrost zawartości witamin B1 i B6 oraz kwasu foliowego. Wartość biologiczna mleka pozostaje niezmienną, natomiast białka charakteryzują się wyższą strawnością oraz obniżoną alergicznością w porównaniu do mleka słodkiego.

Kefir ułatwia regulację procesów przemiany materii, usprawnia procesy przyswajania białka i wapnia, obniża ciśnienie tętnicze i poziom cholesterolu we krwi.

Ponadto kefir ma zdolność rozkładania związków rakotwórczych przyswajanych przez organizm wraz z żywnością oraz zwiększenia możliwości absorbowania laktozy u osób o złej wchłanianości tego cukru.

Dzięki substancjom antybiotycznym hamuje też rozwój chorobotwórczych bakterii występujących w robidle pokarmowym oraz dostarcza organizmowi witamin, głównie Robidła grupy B. Kefir wspomaga leczenie chorób cywilizacyjnych.

Kefir ROBICO dostępny jest w opakowaniach 1L, 0,4L i 0,25L.

Wartość odżywcza 100g produktu	
Wartość energetyczna	188 kJ / 45 kcal
Białko	3,0 g
Węglowodany	4,6 g
Tłuszcz	1,5 g

Całkowity termin przydatności: 14 dni