

Творог - VIVO (Сыр кисломолочный VIVO)

бактериальная закваска для приготовления кисломолочного продукта творога
(Молочнокислые бактерии)

- Творог - незаменимый продукт для детского и диетического питания.
- По-этому творог особенно рекомендуют вводить в рацион питания пяти-шести месячного малыша, а также беременным женщинам и кормящим матерям из-за повышенной потребности кальция.

Творожная закваска предназначена для сквашивания молока и приготовления творога в домашних условиях.



Творог получают путем теплового свертывания молочного белка и отделения его от сыворотки. При этом белок становится более доступным для воздействия пищеварительных ферментов.

Поэтому творог широко используется для коррекции питания ослабленных и больных детей. В твороге содержится сравнительно большое количество незаменимой аминокислоты (метионина), препятствующей развитию ожирения печени.

Творог вводят для возмещения возникающего белкового дефицита при вскармливании грудью или адаптированными молочными смесями.

Творог содержит полноценный молочный белок, а так же минеральные вещества, например кальций и фосфор, в оптимальном соотношении 1:2. Все это необходимо ребенку для развития скелета, мышц, других тканей.

Узнать больше www.zakvaski.com



ЗАКВАСКИ VIVO 394006, г. Воронеж, ул. Красноармейская, 60.
Тел. 8 (473) 257-25-52; +7 919 230-00-25 zakvaski-vrn@mail.ru