

Smetanové jogurty z Valašska jsou stálíci našeho jídelníčku

Trendy ve stravování podléhají novým objevům i změnám našeho životního stylu. Něco je pouze módní, jiné věci se lépe hodí k soudobému evropskému životnímu stylu, kdy výdej a příjem energie nebývá vždy v rovnováze. Je nezbytné se na tyto aspekty ohlížet právě pro zachování správné životosprávy. Některé potraviny ale zůstávají v našich jídelničkách po desítky let, jako třeba jogurty. Ty z Mlékárny Valašské Meziříčí jsou vyráběny již po léta podle tradiční receptury a za celou tu dobu nepozbyly nic ze své lahodnosti a poctivosti. Mlékárna pouze inovuje a obohacuje paletu příchutí, která k dnešnímu dni čítá dvanáct různých druhů. Vybere si opravdu každý. Nejnovější je smetanový jogurt stracciatella, více tradiční jsou pak jogurty bílé tedy neochucené, dále pak s příchutí broskve, jahody, oříšku, čokolády, višně a borůvky. Jako jediní na trhu nabízí i tolik oblíbené příchutě jahoda s vanilkou, višeň s vanilkou, malina s vanilkou nebo smetanový jogurt z Valašska brusinka-ostružina s vanilkovou příchutí. Jogurty neobsahující žádná umělá aditiva, jejich složení je čistě přírodní a chuť smetanová. Výrobky patří již mnoho let k nejoblíbenějším a pravidelně oceňovaným mlékárenským produktům.

„Jogurty patří mezi nejpopulárnější mléčné produkty, které se prodávají v tuzemských obchodních řetězcích. Zákazníci si jsou vědomi nejen jejich pozitivního vlivu na lidský organismus, ale i jednoduchého využití v teplé i studené kuchyni,“ říká Zuzana Pavelková, marketingová manažerka Mlékárny Valašské Meziříčí.



„Naše Smetanové jogurty z Valašska jsou vyráběny tradiční metodou a je tak zajištěno jejich přírodní složení. Kromě nepostradatelného vápníku jsou bohaté i na jogurtové bakterie, které přirozenou cestou regulují střevní mikroflóru,“ dodává Zuzana Pavelková.



Smetanové jogurty z Valašska se prodávají bílé s obsahem 10 % tuku nebo s příchutí broskve, jahody, oříšku, stracciatelly, čokolády, višně, borůvky, jahody s vanilkou, višně s vanilkou, maliny s vanilkou a brusinka-ostružina s vanilkou, které obsahují 8 % tuku. Jsou vyráběné z kvalitního českého mléka a lze je zakoupit v celé síti obchodních řetězců i maloobchodních sítích v České republice.



Privatizací Beskydských mlékáren v roce 1992 vznikla Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r.o. Současný výrobní program tvoří tyto výrobky: JOGURTY – smetanové, polotučné, ovocné, bílé a BIO, KYSANÉ VÝROBKY – kefirová mléka, acidofilní mléka, kyška a ČERSTVÉ VÝROBKY – šlehačka, mléko. Mlékárna Valašské Meziříčí se zařadila mezi významné výrobce kysaných mléčných výrobků České republiky. Zákazníci si je oblíbili především pro jejich vysokou kvalitu a lahodnou chuť. Prvotřídní kvalita výrobků je potvrzena nejen jejich stoupající oblibou, ale i získáním nejrůznějších ocenění. Za těmito úspěchy stojí také zaměstnanci společnosti, kteří ke kvalitě výrobků přispívají svou poctivou prací. Jejich výrobky jsou zastoupeny v celé síti obchodních řetězců i ostatních prodejen. Co se týče exportních aktivit, mlékárna se soustředí i na slovenský trh. Více informací o mlékárně naleznete na: www.jogurtmarlenka.cz, www.mlekarna-valmez.cz