

Kefir jest jednym z najstarszych mlecznych napojów fermentowanych. Doskonale gasi pragnienie, orzeźwia, a jednocześnie dostarcza organizmowi cennych składników odżywczych. Na letnie dni OSM Piątница proponuje delikatny Kefir 2% i 0% tłuszczu

– idealny do przyrządzenia lekkich owocowych koktajli oraz warzywnych chłodników.

W upalne dni znacznie częściej sięgamy po zimne przekąski oraz napoje. Zamiast słodkich i wysokokalorycznych nektarów czy lemoniad warto wybrać kefir. W przeciwieństwie do wielu napojów chłodzących kefir jest produktem całkowicie naturalnym – nie zawiera żadnych środków konserwujących. Sięgając po kefir, będziemy mieli pewność, że nie tylko zaspokoimy pragnienie, ale także poprawi się nasze samopoczucie. Ten witaminowo-mineralny koktajl stanowi bogatą kompozycję cennych składników odżywczych – białka, wapnia, fosforu, potasu, cynku oraz witamin (zwłaszcza A, B2, B12), a także kwasu foliowego, który jest istotnym składnikiem diety przyszłych mam. Kefir posiada wiele dobroczynnych właściwości – pomaga wzmacniać naturalną barierę ochronną organizmu, wspomaga układ pokarmowy, ułatwia trawienie oraz usprawnia procesy przyswajania białka i wapnia. Zwiększa witalność, a nawet poprawia wygląd skóry.

Amatorom zdrowych i naturalnych napojów OSM Piątница proponuje smaczny i pożywny kefir w dwóch wersjach – delikatny i gęsty Kefir o zawartości 2% tłuszczu oraz posiadający znacznie mniej kalorii Kefir 0% lekki. Oba produkty zawierają żywe kultury pożytecznych bakterii kefirowych hamujących rozwój niekorzystnej flory bakteryjnej w jelitach, ułatwiających przyswajanie laktozy i składników mineralnych, obniżających ciśnienie tętnicze i poziom cholesterolu we krwi oraz stymulujących system immunologiczny. Kefir Piątnicy wyróżnia na tle innych tego typu produktów gładka, aksamitna konsystencja oraz doskonały, lekko kwaśny smak. Delikatny i orzeźwiający kefir marki Piątница znakomicie gasi pragnienie, a jednocześnie jest bardzo sycący. Doskonale smakuje zarówno pity samodzielnie, jak i serwowany z dodatkiem sezonowych owoców lub warzyw. Idealnie nadaje się do przygotowania lekkich i orzeźwiających koktajli na bazie truskawek, wiśni, porzeczek czy malin. Wystarczy zmiksować owoce z kefirem, a następnie schłodzić. Zaletą koktajli na bazie kefiru jest gładka konsystencja oraz mniejsza niż w przypadku jogurtu zawartość tłuszczu. Co istotne, kefir zawiera znacznie mniej laktozy niż mleko, dlatego mogą go bezpiecznie spożywać osoby cierpiące na jej nietolerancję. Kefir 2% oraz Kefir 0% lekki Piątnicy polecane są także do dań obiadowych, szczególnie do przyrządzania letnich, kolorowych chłodników, np. z dodatkiem botwinki, szczypiorku, świeżego ogórka, rzodkiewki oraz koperku.

Kefir 2% oraz Kefir 0% lekki marki Piątница sprzedawane są w sklepach na terenie całego kraju w cenie ok. 1,80 zł/szt.

OSM Piątница