

Ser topiony Beauty

Firma Lactima wprowadziła na rynek całkowitą nowość w kategorii serów topionych. Ser topiony z błonnikiem Beauty to propozycja dla wszystkich tych, którzy kochając sery myślą również o szczupłej sylwetce. Ser topiony Beauty wzbogacony jest o błonnik, który wspiera przemianę materii. Dostępny jest w formie plastrów o gramaturze 130 g. Można cieszyć się wsmienionym smakiem sera, a jednocześnie zachować idealną linię.



Producent: Lactima.

Jogurty Jo Go!



Jo Go! Sport – linia jogurtów pitnych o smaku truskawkowym i waniliowym. Przeznaczona dla osób młodych, aktywnych, uprawiających różne dyscypliny sportowe. Dodatek kofeiny sprawia, że jogurt wykazuje działanie pobudzające i przywracające energię. Tauryna natomiast przyspiesza regenerację tkanki mięśniowej po wysiłku fizycznym i powoduje jej rozwój.



Jo Go! Slim – linia jogurtów pitnych o smaku owoców egzotycznych i ananasa z limetką przeznaczona jest dla kobiet aktywnych, uprawiających różne dyscypliny sportowe, a jednocześnie dbających o zdrowe odżywianie się. Dodatek inuliny (błonnik) oraz obniżona zawartość tłuszczu mlecznego sprzyjają zachowaniu świetnej kondycji i zgrabnej sylwetki, natomiast L-karnityna pomaga zwalczyć zbędną tkankę tłuszczową.



Jo Go! Build – linia jogurtów pitnych o smakach truskawkowym i waniliowym przeznaczona jest dla osób aktywnych, uprawiających różne dyscypliny sportowe. Dodatek kompleksu witaminowo-mineralowego wzbogaca codzienną dietę, a także uzupełnia niedobory witamin utraconych podczas treningu. Dodatkowo obecność wapnia powoduje wzmocnienie tkanki kostnej.

Jogurty zawierają ponadto żywe kultury bakterii probiotycznych: L. acidophilus, Bifidobacterium oraz L. casei, co sprzyja zachowaniu i odbudowaniu właściwej mikroflory jelitowej. Bakterie te wpływają na wzmocnienie odporności organizmu.

Producent: Jogo (ŁSM).



Rama pełna witamin

Receptura nowej Ramy MultiVita oparta jest na trzech olejach roślinnych, zawiera witaminy A, D₃ i E oraz wzbogacona jest dodatkowo o istotne dla zdrowia witaminy:

B₁, B₂, B₆, B₁₂ i kwas foliowy. Dlatego warto po nią sięgnąć zwłaszcza wiosną oraz jesienią, kiedy nasza odporność jest osłabiona i trzeba wzmocnić organizm dodatkową porcją witamin.

Producent: Unilever Polska.

Masło osetkowe

Jest uznawane za najszlachetniejszy tłuszcz zwierzęcy. Wyróżnia je wysoka przyswajalność i strawność. Odgrywa ważną rolę w żywieniu dostarczając organizmowi energii. W masle jest dużo witaminy A, karotenoidów oraz witamin D i E pochodzenia naturalnego. Produkt ten ma wspaniały świeży zapach i smak domowego masła.



Osetka włoszczowska

W tym produkcie część tłuszczu mlekowego została zastąpiona olejami roślinnymi. Osetka włoszczowska charakteryzuje się niższą niż masło zawartością nasyconych tłuszczów i cholesterolu, a jednocześnie większym poziomem jedno- i wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, co jest zaletą. Łatwo się rozsmarowuje, doskonale nadaje się również do duszenia, pieczenia, smażenia.

Sery: Senior, Gouda i Włoszczowski

Włoszczowa (OSM) pragnąc poszerzyć paletę asortymentową w segmencie serów wprowadziła na rynek ser Senior. Produkt ten jest wypełnieniem luki pomiędzy serami typu holenderskiego a szwajcarskiego. Charakteryzuje się lekko orzechowym, łagodnym smakiem oraz okrągłymi bądź owalnymi oczkami. Jest to odpowiedź dla klientów szukających smaku dojrzalego sera. Drugą nowością wprowadzoną na rynek jest ser w plastrach Gouda i Włoszczowski w opakowaniu otwórz-zamknij. Oferta skierowana jest do klienta ceniącego sobie higienę i wygodę w otwieraniu opakowania, oraz możliwości ponownego zamknięcia.



Producent: Włoszczowa (OSM).



Ser Soignon

Ser twarogowy (w kostkach 135 g) o smaku naturalnym lub z ziołami prowansalskimi, gotowy do użycia. Idealny do sałatek, makaronu, jako aperitif. Oba produkty są w opakowaniach z łatwym zamknięciem. Dzięki formie opakowania (stojące) doskonale widoczne na półce sklepowej.

Soignon chèvres à dorer

Ser kozi do zapiekania. To 6 krążków o trzech różnych smakach: naturalnym, z pieprzem i z bazylią. Podawany na ciepło. Czas przyrządzenia 5 minut. Gotowy do podania na grzance, w sałacie lub na pizzę; w formie przekąski lub jako sposób na szybkie danie. Ser dostępny jest w atrakcyjnym opakowaniu (150 g), dobrze rozpoznawalnym na półce.



Baguette Paysan Breton

Ser o myłej skórce zachwyci każdego swoim smakiem. Powstał w Bretanii, gdzie miejscowy serowar stworzył ser na kształt bułki oraz dał mu nazwę „La Baguette” (bagietka), by przypodobać się córce piekarza i zdobyć jej serce.

Importer: Eurial Polska.