Веганские сыры в пост

Одеса, Україна

Лактоза – это углевод, относящийся к группе дисахаридов. Ее еще называют молочным сахаром, и это название полностью отражает природу этого вещества: продуктами полного распада лактозы являются глюкоза и галактоза. Для расщепления лактозы в организме синтезируется фермент лактаза. Без него молочный сахар не может быть переработан организмом, что приводит к пищевой дисфункции. У многих представителей народов, которые испокон веков культивировали не животноводство, а земледелие, от рождения наблюдается дефицит этого фермента. Лактазная недостаточность может быть также приобретенной и транзиторной. Отличным решением вопроса дефицита лактазы будет включение в рацион безлактозного сыра и молока.
Особенности состава
Употребление продукции Виолайф на основе кокосового масла позволяет нормализовать работу ЖКТ. Такие продукты укрепляют костный аппарат, насыщают организм «полезным» холестерином и стабилизируют гормональный фон.
Мы обогащаем наш веган сыр витамином B12, который участвует в синтезе ДНК. Он содержится преимущественно в продуктах животного происхождения. Поэтому веганы часто испытывают его дефицит, который приводит к анемии, повышенной утомляемости и онемению конечностей.
Современные инновационные технологии позволяют производить сыры на растительной основе без потери вкуса и других важных потребительских характеристик (плотность, консистенция). Помимо абсолютно натурального состава, которыми отличаются безлактозные продукты Виолайф, они обладают еще одним преимуществом – изумительным молочным
вкусом. Больше не нужно выбирать между вкусовыми ощущениями и пользой!
Где купить продукцию Виолайф
Мы являемся официальным представителем в Украине.

Price: Договірна	Тип оголошення: Продам, продаж, продаю	Торг: доречний