

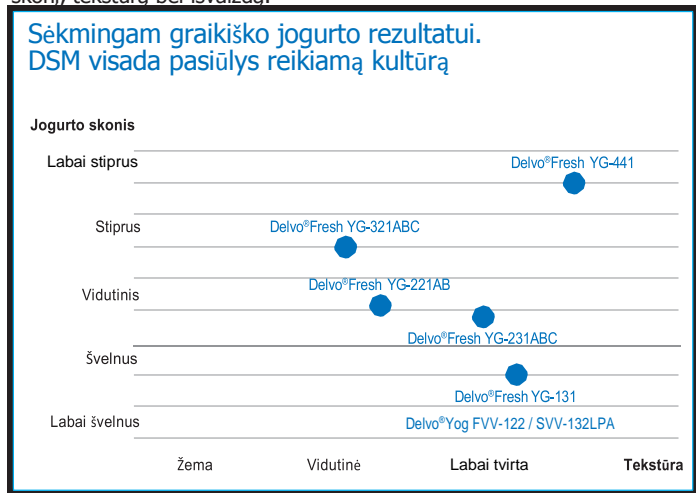
Kaip sukurti legendinį graikišką jogurtą

Vis daugiau vartotojų dairosi natūralaus ir autentiško maisto. Maistas, gaminamas iš paprastų bei žinomų ingredientų atspindi esamą situaciją bei ženkliai padidino graikiško tipo jogurto populiarumą.

Šiandien daugiau nei 35% bendro jogurto suvartojimo JAV sudaro būtent Graikiškas jogurtas (2014, Nielsen). Europoje taip pat pastebimas atsinaujinęs susidomėjimas graikiško tipo jogurtais. Be natūralumo bei autentiškumo savybių, graikiškas jogurtas dar žavi savo tiršta kremine konsistencija bei maloniu charakteriu, kuris leidžia ilgiau mėgautis turtingu skoniu. Vartotojai mėgaujasi juo pusryčiams, naudoja kaip užkandį ar vietoj deserto.

Mūsų Graikiškos Legendos

Prekybos vietose gausu graikiško ar graikiško tipo jogurtų, o jogurtų gamintojai deda visas pastangas, kad jų jogurtai turėtų išskirtinį skonį, tekstūrą bei išvaizdą.



DSM kompanijos patirtis pienarūgščių mikroorganizmų bei fermentų srityje leidžia būti jogurtų gamintojų pasirinkta partnere jau daugiau nei 100 metų. Sukauptos žinios įkvėpė mus sukurti sprendimų rinkinį unikalaus graikiško jogurto produktų kūrimui. Mūsų rinkinį, kurį vadiname mūsų graikiškomis legendomis, sudaro penkių naujos kartos kultūrų gama, kuri siūlo šiuos pagrindinius privalumus, siekiant sukurti graikiško tipo aukštesnio baltymingumo jogurtus:

- Pilno skonio – autentiškai graikiškai tekstūrai išlaikyti;
- Labai švelniai tekstūrai su ryškiu spindesiu – puikiai išvaizdai;
- Pastovus pH stabilumas – galiojimo laiko lankstumui.

Kiekviena mūsų kultūra taip pat turi išskirtines savybes, kurios leidžia kurti graikišką jogurtą su individualiomis skoninėmis, tekstūros ir išvaizdos savybėmis.

Daugybė galimybių

Mūsų graikiškų legendų rinkinį sudaro unikalios kultūros, kurios padeda diferencijuoti produktą pagal skonį, kremiškumą, juntamą skonį burnoje, išvaizdą ar tirpsmą. Kultūros gali būti pritaikytos būtent pagal jūsų specialius reikalavimus. Mes turime reikiamas žinias, įrankius bei patirtį kad padėtume jums rasti sprendimą jei jums reiktų saldesnio ar tvirtesnės tekstūros ar autentiškesnio skonio jogurto.

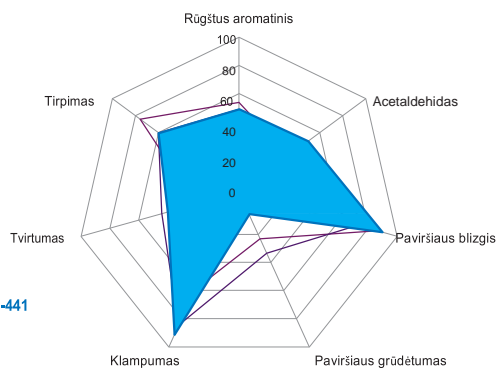
Susisiekite su mumis jei norite sužinoti daugiau apie unikalų graikišką jogurtą ir jo produktus formuluojant juos vartotojų džiaugsmui:

www.arditairko.lt

Pristatome mūsų graikiškas legendas

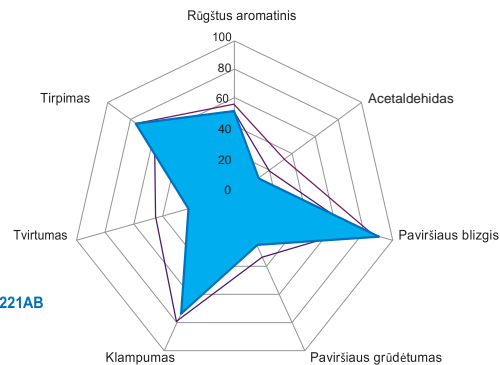
Delvo®Fresh YG-441

Tvirčiausia, kremiškiausia su autentišku jogurto skoniui.



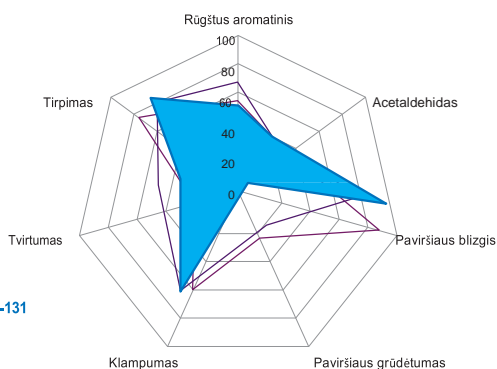
Delvo®Fresh YG-221AB

Švelnus jogurtinis skonis, vidutinis kremiškumas. Sudėtyje turi Acidophilus ir Bifidus.



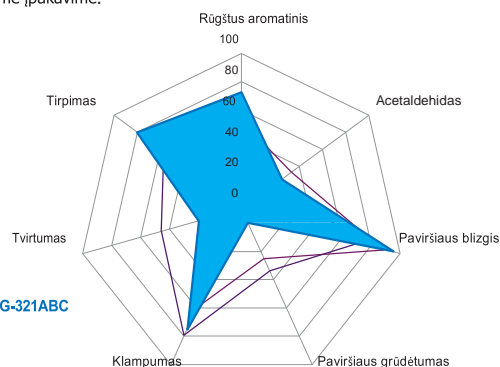
Delvo®Fresh YG-131 / Delvo®Yog FW-122/SW-132LPA

Švelniausias jogurtinis skonis, aukštas kremiškumas.



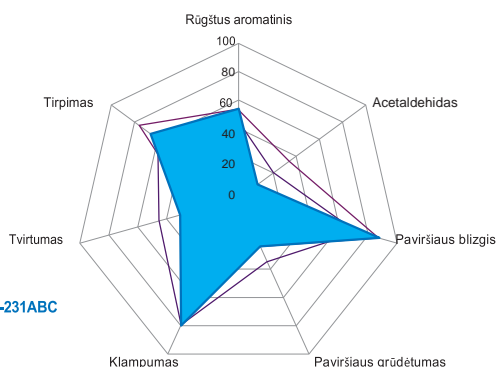
Delvo®Fresh YG-321ABC

Ryškesnis jogurto skonis, vidutinio tvirtumo. Sprendimas su probiotikais viename įpakavime.



Delvo®Fresh YG-231ABC

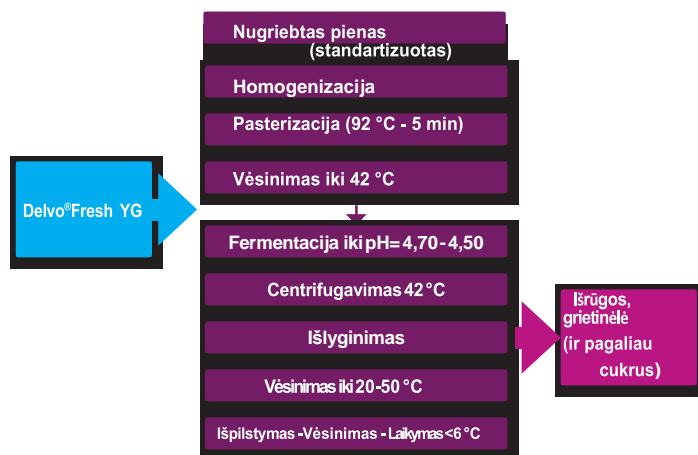
Švelnus jogurtinis skonis su tekstūra, atitinkančia rinkoje esančius produktus. Sprendimas su probiotikais viename įpakavime.



Gamybos procesas

Žemiau pateiktas mūsų specialistų parengtas procesas yra tik pavyzdys, kuris gali būti pritaikomas ir jūsų gamybos procese.

Koncentracija po fermentacijos iki didelio baltymų kiekio



DSM Food Specialties oficialus atstovas Lietuvoje ir Latvijoje:
 UAB ARDITA IR KO Kirtimų g. 49, Vilnius, LT-02244
 Telefonas: 8 612 94777, Faksas: 8 5 264 2562
 El. Paštas: info@arditairko.lt
<http://www.arditairko.lt>