

Jogoballs – wyroby przekąskowe z mlecznych napojów fermentowanych

Innowacyjna linia zdrowych przekąsek na bazie jogurtu.

Suszone przekąski mleczne to nowoczesna alternatywa dla tradycyjnych chipsów i słodczy. Powstają z naturalnych mlecznych napojów fermentowanych, które poddawane są specjalnie opracowanej technologii produkcji i suszenia. Dzięki temu zachowują cenne składniki odżywcze, wyjątkowy smak oraz strukturę.

Dlaczego warto po nie sięgnąć?

- Bogactwo białka – zawierają nawet do 50% białka w suchej masie, dzięki czemu wspierają budowę i regenerację organizmu.
- Źródło minerałów i witamin – są naturalnie zasobne w wapń, fosfor i witaminy z grupy B, a także witaminy A, D i E.
- Lekka i trwała forma – dzięki niskiej zawartości wody oraz odpowiedniej strukturze mają dobrą stabilność przechowalniczą, a przy tym są wygodne w przechowywaniu i transporcie.
- Różnorodność smaków – dostępne w wariantach słodkich i słonych, z dodatkiem ziół i przypraw, które podkreślają naturalny charakter produktu.

Bezpieczne mikrobiologicznie – proces produkcji gwarantuje czystość i wysoką jakość zdrowotną przekąsek.

Dla kogo?

To idealna propozycja dla osób aktywnych, dbających o zdrową dietę i poszukujących wartościowych zamienników tradycyjnych przekąsek. Sprawdzą się w pracy, w szkole, podczas treningu czy w podróży – zawsze wtedy, gdy potrzebujesz szybkiej dawki energii i pełnowartościowego białka.

Skład produktu:

jogurt, dodatek smakowy (sól, cukier, papryka wędzona, kminek)

Skład	Smak			
	słony	słodki	paprykowy	kminkowy
Woda [g/100 g]	9,3	13,5	9,2	9,2
Białko [g/100 g]	40,4	37,8	41,1	41,1
Tłuszcz [g/100 g]	30,6	24,7	30,0	30,0
Popiół [g/100 g]	8,1	1,9	8,4	8,4
Węglowodany [g/100 g]	11,5	22,1	11,2	11,2
Wartość energetyczna [kcal/100 g]	483	462	480	480

Produkt opracowany przez zespół z Katedry Biotechnologii i Ogólnej Technologii Żywności, Wydział Technologii Żywności, Uniwersytet Rolniczy w Krakowie: Surówka K., Fiutak G.

Osoby do kontaktu: krzysztof.surowka@urk.edu.pl; grzegorz.fiutak@urk.edu.pl