

# ЛЮБИМЫЕ ЛАКОМСТВА - РЯЖЕНКА И ТВОРОГ ОТ КОСТРОМСКОГО ЗАВОДА «КОСМОЛ»!

КОСМОЛ



Доказано, что все молокосодержащие продукты обладают общеуспокаивающим действием, снимают напряжение и оказывают расслабляющее действие, как на нервную, так и на мышечную систему. Поэтому сейчас, когда есть риск впасть в осеннюю депрессию, особенно важно включить в свой ежедневный рацион молочные продукты.

## ВКУСНАЯ РЯЖЕНКА



Ряженка - один из самых вкусных кисломолочных продуктов. Белок ряженки усваивается гораздо лучше обычного молочного белка, а стакан ряженки способен на четверть воспол-

нить суточную норму необходимого человеку кальция. На костромском заводе «КОСМОЛ» ряженку готовят исключительно из самого качественного костромского молока. Ряженка «КАРАВАЕВО» имеет жирность 3,2%, у нее правильный, кремовый, равномерный по всей массе цвет, равномерная, густая консистенция и нежный кисломолочный вкус и запах.

Ряженка отлично утоляет голод, благотворно влияет на работу желудочно-кишечного тракта. Важно подчеркнуть, что на костромском заводе «КОСМОЛ», благодаря соблюдению всех норм технологии производства и использованию качественного сырья, производится именно натуральная ряженка, которая обладает всеми лучшими свойствами этого продукта, и не уступает по своим вкусовым качествам ряженке, которую делали в старину в глиняных горшочках в печи. Срок хранения ряженки «КАРАВАЕВО» - до 7 суток, что, несомненно, говорит о ее натуральности. Ведь если срок

хранения подобного продукта больше, это говорит о том, что производство ряженки не обошлось без консервантов.

## ИНТЕРЕСНЫЙ ФАКТ:

Родиной ряженки является Украина. Молочно-сливочную смесь в старину томили в печи в специальных глиняных горшочках - «глечиках» до того момента, пока она не принимала особый палевоый оттенок. Затем ряженку заквашивали ложкой сметаны и оставляли на ночь в теплом месте возле печи.

## ПОЛЕЗНЫЙ ТВОРОГ

Еще одним полезным и вкусным продуктом, выпускаемым под торговой маркой «КАРАВАЕВО» является творог. Это ценный диетический продукт, незаменимый в питании детей и взрослых. На костромском заводе «КОСМОЛ» производится творог «обезжиренный», а также творог жирностью 5% и 9%.

В составе творога 12 витаминов, среди которых А, Д, С и витамины группы В. Также в нем в большом количестве есть кальций, железо, фосфор. В то же время творог содержит всего 3% углеводов. Как и ряженка, творог «КАРАВАЕВО» производится только из натурального коровьего молока, что является необходимым условием для производства качественного продукта - лишь в этом случае он содержит весь комплекс полезных веществ. Чтобы покрыть суточную потребность в белке, взрослому человеку нужно девять столовых ложек творога в день. Удобно, что пачка творога «КАРАВАЕВО» весит именно 170 грамм, что как раз и соответствует суточной норме.

Творог «КАРАВАЕВО» обладает целым рядом полезных свойств. Молочный белок - казеин, содержащийся в твороге, обладает высокой питательной ценностью

и может заменить животные белки. Молочнокислые бактерии, находящиеся в твороге, улучшают деятельность желудочно-кишечного тракта, нормализуют перистальтику кишечника. Регулярное употребление в пищу творога способствует укреплению хрящевой и костной ткани, а в условиях зимнего времени натуральный творог восполняет дефицит гемоглобина и нормализует работу нервной системы. В связи с чем важно отметить, что творог «КАРАВАЕВО», сделанный на заводе «КОСМОЛ» это полностью натуральный продукт, срок его годности - всего 72 часа.



## ИНТЕРЕСНЫЙ ФАКТ:

Кстати, в давние времена творог на Руси называли сыром, а блюда из него - сырными. Их ели, судя по сведениям старинных летописей, почти ежедневно.

[www.kosmol.ru](http://www.kosmol.ru)

ООО «Торговый Дом «Костромское молоко»  
г. Кострома, ул. Советская, 144а. ИНН 4401095053  
Реклама