

Sabaf[®]cheez

پنیر بدون گلستروں
بدون هورمون و کم نمک

**Totally "0"
Zero Cholesterol**



Imported From Greece



پنیر بدون کلسترول

از هزاران سال قبل پنیر فتا (Feta Cheese) محصول کشور افسانه ای یونان به دلیل طعم بی نظیر و خواص تغذیه ای منحصر به فرد خود مورد توجه جوامع مختلف بوده است. تولید و مصرف این فرآورده غذایی به نحو چشمگیری ریشه در فرهنگ اصیل این کشور دارد و برخی قدمت آن را با خود فرهنگ یونانی قابل مقایسه می دانند.

محصول جدید:

پنیر فتا در ابتدا منحصراً از شیر بز و گوسفند تهیه می شده است. بهر حال امروزه پایاپای با پیشرفت تکنولوژی در صنایع غذایی از یک سو از شیر گاو نیز برای تهیه آن استفاده می شود و از سوی دیگر ترکیب آن از نظر میزان و نوع چربی اصلاح می شود تا نیازمندیهای تغذیه ای جوامع امروزی را تامین نماید. پنیر فتای بدون کلسترول همانگونه که از نام آن پیداست فاقد کلسترول بوده و از این نظر بسیار مورد توجه کارشناسان پزشکی و امور تغذیه ای قرار گرفته است. این پنیر کاملاً طبیعی و بدون هورمون بوده و از نظر خواص تغذیه ای کاملاً با دیگر انواع پنیر فتا قابل مقایسه است. بهر حال فقدان کلسترول در آن موجب می شود که مبتلایان به بیماریهای قلبی - عروقی یا افراد در معرض خطر این بیماریها نیز بتوانند از خواص تغذیه ای آن بهره مند شوند.

چربی آری، اما کلسترول خیر!

در فرآیند تولید این پنیر بی همتا، با استفاده از روشهای جدید تکنولوژیک، چربیهای حیوانی حاوی کلسترول از پنیر گرفته شده و در عوض چربی های گیاهی به آن افزوده می شوند. از این طریق ضمن حفظ طعم پنیر از مضرات احتمالی مصرف کلسترول جلوگیری می شود.

با توجه به این حقایق سازمان غذا و داروی آمریکا (FDA) برای اولین بار اجازه واردات این پنیر را از یونان به آمریکا صادر نموده است. پنیر فتای بدون کلسترول علاوه بر آن که می تواند به تنهایی مورد مصرف تمام گروههای سنی قرار گیرد به نحو گسترده ای به غذاهای دیگر از جمله انواع سالادها، پیتزا و پاستا افزوده می شود.

نقل از ژورنال پزشکی