# پنیر کم نمک و پروبیوتیک هراز محصول جدیدی از شرکت دوشه آمل + خواص این محصول

شرکت دوشه آمل خط تولید پنیر کم نمک و پروبیوتیک را راه اندازی کرد.

به گزارش اگروفودنیوز ، شرکت دوشه آمل با توجه به رسالت خود مبنی بر تولید محصولات غذایی سالم اقدام به تولید پنیر کم نمک کرد ، پنیر فتا یکی از قدیمی ترین فرآورده های لبنی دنیا با غنای بالاست که نخستین بار یونانیان باستان از آن استفاده می نمودند. با توجه به اینکه امروزه عمده پنیرهای عرضه شده در بازار حاوی درصد بالایی از نمک و چربی میباشد، شرکت فرآورده های لبنی دوشه آمل( هراز) با هدف افزایش سلامتی مصرف کنندگان برای نخستین بار در ایران اقدام به تولید پنیر فتا کم چرب و کم نمک با همان ویژگی های عطر و طعم پنیر فتا، البته غنی شده با باکتری های مفید پروبیوتیک و فیبر نموده که این محصول را به شیوه ای نوآورانه تبدیل به یک غذای سالم و خاص و فراسودمند نموده است.

دریافت کالری کمتر با محدود بودن میزان چربی به کار رفته به همراه فیبر بالای پنیر فتا کم چرب و کم نمک حتی برای افراد با

رژیم غذایی خاص با محدودیت مصرف نمک و چربی، در واقع یک انتخاب درست از محصولی سلامتی بخش با کمک به حفظ تناسب اندام میباشد.

خواص سودمند پروبیوتیک ها:

- بهبود سلامتی
- افزایش ارزش غذایی
- کاهش کلسترول خون
- بهبود هضم لاکتوز در روده
- بهبود عملکرد دستگاه گوارشی
- تقویت سیستم دفاعی و ایمنی بدن
- جلوگیری و کاهش عفونت های روده ای
- ساخت برخی ویتامین های ( B و K) و اسیدهای آمینه

| ارزش غذایی پنیر فتا کم چرب کم نمک هراز در هر ۱۰۰ گرم | |
|---|---|
| انرژی ( کیلو کالری) | ۶/۱۴۴ |
| چربی( گرم) | کمتر از ۸ |
| کربوهیدرات ( گرم) | ۶/۶ |
| پروتئین ( گرم) | ۱۲ |
| نمک( گرم) | کمتر از ۱ |