

# SVE JE U MILKOS SIRU

*U Milkos feta i mladom siru sačuvani proteini iz surutke*

Proteini su uz vodu osnovni i najvažniji sastojci ćelije. Obezbeđuju pravilno funkcionisanje tijela, čvrstine i snage tkiva. Bez proteina nema enzima, hormona i antitijela. Sastavni su dio svake ćelije i osnovni su izvor tvari za izgradnju mišića, krvi, kože, kose itd. Proteini se nalaze najviše u mesu, riba, jajima, mlijeku, jogurtu i siru. Feta sir i mladi sir predstavljaju jedan od najvažnijih izvora proteina, kalcija i fosfora.

## Milkos mladi i feta sirevi

Milkos mladi i feta sir proizvode se procesom ultrafiltracije i reverzne osmoze čime se omogućava maksimalno iskorištavanje svih sastojaka mlijeka naročito proteina i vitamina. Ultrafiltracija i reverzna osmoza kao procesi uzimaju i zadržavaju najbolje i za zdravlje najvažnije sastojke iz mlijeka koji se na taj način konzumiraju u našim sirevima. Posebno su važni proteini surutke koji se na ovaj način zadržavaju u našem mladom i feta siru.



*Metoda ultrafiltracije i reverzne osmoze u Milkosu se obavljaju tako da se prije procesa proizvodnje sira izvuče voda iz mlijeka tako da u daljem procesu sirenja nema isticanja surutke. Svi dobri sastojci iz surutke uključujući i proteine se na ovaj način zadržavaju u siru.*

Visok sadržaj proteina mladog sira od 15% čini ga pogodnom zamjenom za meso i idealnim obrokom za sportiste i osobe sa pojačanom fizičkom aktivnosti. Nizak sadržaj ugljikohidrata i masti (5%) daju siru dijetetska svojstva. Blagotvorni i primamljivog je okusa sa vrlo malo soli. Može se konzumirati kao dodatak drugim jelima, salatama i slično.



**Vaš prirodan izbor**

*Milkos mladi i feta sir proizvode se procesom ultrafiltracije i reverzne osmoze kojim se zadržavaju svi proteini mlijeka. Posebnu vrijednost mu daju proteini surutke koji čine 20% ukupnih proteina mlijeka. Sadržaj ovih visokovrijednih proteina u 100g mladog i feta sira je 3% što je ekvivalentno konzumaciji 0,5l surutke što je i maksimalno preporučeni dnevni unos.*