

MLEKARA BODRI DOO



Takovo bb
Gornji Milanovac 32300
Srbija

Telefon: +381 32 736 438
Fax: +381 32 736 701

Prirodni voćni jogurt Mlekara Bodri je novootvorena mlekara u Takovu. Najbolji jogurt dolazi iz srca Šumadije. U srcu Šumadije prerada mleka, pravljenje jogurta i voćarstvo su tradicionalno vezani za život ljudi. Mlekara Bodri se bavi proizvodnjom različitih vrsta jogurta, a potrošačima nudi vrhunski kvalitet i jedinstven ukus. Jogurti Bodri Voćni jogurt Čari voća Naši jogurti imaju neponovljiv ukus jer koristimo isključivo zrelo voće ubrano u našoj okolini koje mi prerađujemo u ekstra krupnim komadima. Bez dodataka veštačkih aroma naš kremasti jogurt mešamo sa pažljivo odabranim zrelim voćem što im daje potpuno prirodan voćni ukus. Samo najbolje maline završe u našem voćnom jogurtu. Konzumacijom malina telu obezbeđujemo energiju, pravilno funkcionisanje nervnog sistema i održavanje zdravog tkiva krvnih sudova. Korisna je za krvnu sliku, poboljšanje apetita kod dece, kao i za efikasno pročišćavanje sistema za varenje. Čari voća voćni jogurt sa malinom Čari voća voćni jogurt sa višnjom Čari voća voćni jogurt sa jagodom Čari voća voćni jogurt sa kajsijom Čari voća voćni jogurt sa borovnicom Čari voća voćni jogurt sa aronijom Grčki jogurt Grčki jogurt se proizvodi od najboljeg mleka takovskog kraja, bez konzervansa, aditiva, aroma i želatina. Zdrav kremast mlečni proizvod, Grčki jogurt Bodri može se koristiti samostalno, kao mlečni namaz, ali i za pripremu dezerta, salata i kao dodatak slanim jelima. Procultura jogurt light Procultura jogurt light je proizvod sa veoma niskim sadržajem mlečne masti. Namenjen je za potrošače koji

posebno vode računa o zdravoj ishrani i telesnoj težini, a istovremno im omogućava da uživaju u punom ukusu klasičnog jogurta. Takovski pitki jogurt Za proizvodnju pitkog jogurta koristi se neobrano mleko otkupljeno od proizvođača iz takovskog kraja, koje podleže strogoj kontroli kvaliteta i ispravnosti. Poseban ukus i vrhunski kvalitet ovog jogurta proizilazi iz spoja savremene tehnologije prerade i kvalitetnog takovskog mleka.

[Poseti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)