

BODRI MLEKARA TAKOVO



Takovo bb
Gornji Milanovac 32304
Srbija

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

Proizvodnja jogurta Mlečni proizvodi bez glutena i konzervansa Novopodignuta
mlekara Bodri se nalazi u srcu Šumadije, u čuvenom istorijskom mestu Takovo, gde
su prerada mleka, pravljenje jogurta i voćarstvo tradicionalno vezani za život ljudi.
Mi se bavimo proizvodnjom različitih vrsta jogurta, a potrošačima nudimo
garantovano vrhunski kvalitet i jedinstven ukus. Mlečni proizvodi Bodri 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 Mleko Procultura jogurt light Pitki jogurt Voćni jogurt Čari
voća Pažljivo odabrano zrelo voće pomešano sa našim kremastim jogurtom daje
potpuno prirodan voćni ukus bez dodatka veštačkih aroma. Koristimo isključivo
zrelo voće ubrano u našoj okolini koje mi prerađujemo u ekstra krupnim komadima
pa zato naši voćni jogurti Čari voća imaju neponovljiv ukus.
Sastojci: jogurt od mleka sa 2,7% mlečne masti, 30% voćnog proizvoda
Pakovanje: čaša od 150 grama Jogurt na grčki način Jogurt na grčki način se proizvodi
od najboljeg mleka takovskog kraja, bez konzervansa, aditiva, aroma i želatina.
Zdrav kremast mlečni proizvod, Jogurt na grčki način Bodri može se koristiti
samostalno, kao mlečni namaz, ali i za pripremu dezerta, salata i kao dodatak
slanim jelima. Sastojci: pasterizovano i homogenizovano mleko sa 9,5% mlečne
masti, pavlaka, jogurtne kulture
Pakovanje: čaša od 150 grama Procultura jogurt light Procultura jogurt light sa voćem

niskim sadržajem mlečne masti je namenjen za one potrošače koji posebno vode računa o zdravoj ishrani i telesnoj težini, istovremno im omogućivši da uživaju u punom ukusu klasičnog jogurta. Lakoća, užitak i zdravlje Sastojci: obrano i

pasterizovano mleko s min. 0,1 % mlečne masti, jogurtne kulture

Pakovanje: flaše od litra i pola litra. Pitki jogurt Bodri Pitki jogurt Bodri se proizvodi od

neobranog mleka otkupljenog od proizvođača iz takovskog kraja, koje stalno

podleže strogoj kontroli kvaliteta i ispravnosti. Spoj tradicionalne recepture sa

savremenom tehnologijom prerade omogućava poseban ukus i vrhunski kvalitet

ovog tradicionalnog proizvoda. Najbolji kvalitet i jedinstven ukus Sastojci:

pasterizovano, homogenizovano mleko sa min 1,5-3,2% mlečne masti sa jogurtnom kulturom.

Pakovanje: čaša od 180 ml.

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)