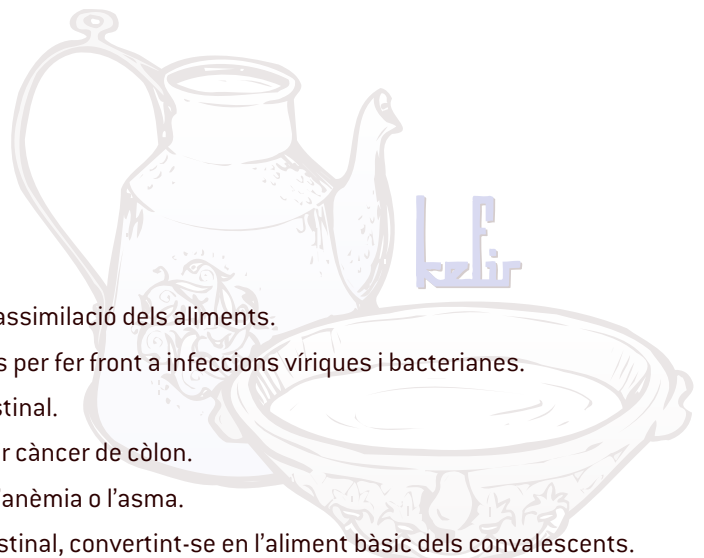




El kèfir, el derivat làctic més saludable

- Millora la capacitat d'assimilació dels aliments.
- Enforteix les defenses per fer front a infeccions víriques i bacterianes.
- Regula el trànsit intestinal.
- Redueix el risc de patir càncer de còlon.
- Prevé malalties com l'anèmia o l'asma.
- Regenera la flora intestinal, convertint-se en l'aliment bàsic dels convalescents.
- Permet una digestió adequada a les persones amb intolerància a la llet.



El kèfir és un tipus de llet fermentada de textura espessa i sabor refrescant, lleugerament àcid i gasós. Es compon d'un conjunt de bacteries làctiques i llevats de tipus alcohòlic. Aquesta doble fermentació, làctica i alcohòlica, és precisament una de les característiques claus que el diferencien del iogurt.

El procés d'elaboració que es porta a terme a **Can Corder** és precís i metòdic. Es parteix de la pasteurització de la llet a uns 85°, per fer desaparèixer les bacteries patògenes. Un cop la massa queda refredada es dona el procés de "inoculació o sembrat", basat en la

introducció d'una combinació de bacteries i llevats que permeten una fermentació totalment natural. El resultat que s'obté és una beguda espumosa de fàcil digestió, combinable amb multitud de productes gastro-nòmics i aplicable, com a base, per a salses culinàries.

El valor nutritiu del kèfir no només prové del seu origen làctic, que porta totes les proteïnes i matèries grasses de la llet, sinó de la seva riquesa microbiana. Per això, consumir periòdicament aquest producte ajuda notablement al nostre organisme.