



ООО «ВИВО»

Презентация продукции компании

Москва, июнь 2014 г.



Что мы производим?

Бактериальные **закваски VIVO** – специализированные продукты, содержащие живые, дружественные человеку бактерии (пробиотики), предназначенные для приготовления вкусных, полезных и безопасных кисломолочных продуктов в домашних условиях.

Приготовленные на основе заквасок продукты отличаются:

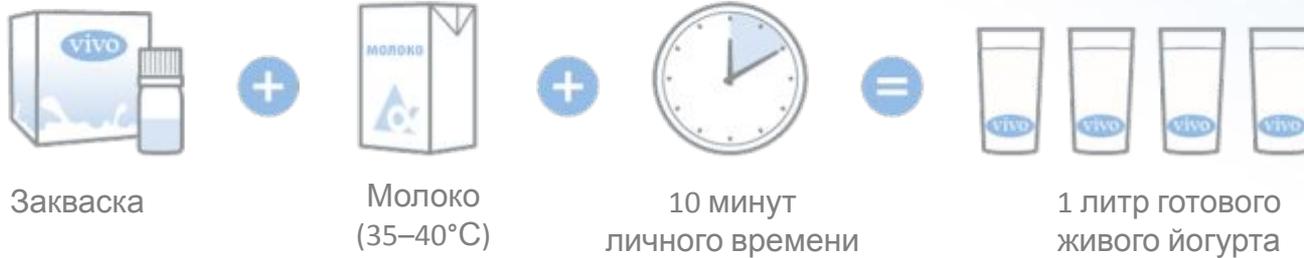
- высоким содержанием живых полезных микроорганизмов
- замечательным вкусом,
- гарантированной свежестью,
- отсутствием красителей и консервантов,
- высокой пищевой безопасностью.





Как работают закваски VIVO?

БАКТЕРИАЛЬНЫЕ
ЗЫКВАСКИ



Микроорганизмы, входящие в состав бактериальных заквасок **VIVO**, находятся в лиофилизированной форме.

Лиофилизация – всемирно признанный эффективный способ обработки бактериальных концентратов. При отрицательных температурах в условиях вакуума микроорганизмы подвергаются сушке, впадают в состояние анабиоза, при этом они сохраняют жизнеспособность и биологическую активность.

Попадая в благоприятную среду, бактерии «просыпаются», начиная работать на благо организма человека.

Благодаря этому, продукты, приготовленные на заквасках **VIVO**, смело можно назвать **ЖИВЫМИ!**

Ежедневное здоровое питание для всей семьи

Помимо классических йогуртов, сметаны, творога, кефира, **ассортимент VIVO** включает ряд продуктов для детского и возрастного питания, а также продукты, обладающие выраженными лечебно-профилактическими свойствами. Возможность контролировать состав продуктов (жирность молока, наличие сахара и т.п.) позволяет использовать кисломолочные продукты VIVO в диетическом питании.

Естественный способ «доставки» пробиотиков в организм человека

Эффективное средство восстановления и поддержания микрофлоры, в том числе при дисбактериозах и дисбиозах. Возможность минимизировать негативные воздействия на организм человека во время и после применения антибиотиков и химиопрепаратов. Как следствие – поддержка и укрепление иммунитета.



Использование «отечественных» микроорганизмов, характерных для микробиоценоза жителей, населяющих территории бывшего СССР, без ГМО

Микроорганизмы определенных ареалов обитания, выращенные на местном сырье, лучше «приживаются», а следовательно, приносят больше пользы местному населению.

Удобная упаковка, рассчитанная на приготовление небольшого количества продукта

Использование одноразовых флаконов делает процесс использования заквасок VIVO не только удобным, но и повышает безопасность продукта.





Приложение 1

Ассортимент продукции vivo



Классические кисломолочные продукты VIVO

Готовьте йогурты дома!



Йогурт VIVO

Йогурт - вкусный и полезный продукт *для ежедневного здорового питания.*

Благодаря входящим в состав йогурта аминокислотам, витаминам, кальцию, он способствует:

- восстановлению сил и энергии;
- нормализует пищеварение, помогая справляться с последствиями кишечных расстройств;
- укрепляет иммунитет, что способствует борьбе с частыми простудам и ОРВИ.



Кефир VIVO

Кефир – традиционный славянский напиток, рекомендованный для ежедневного употребления. Он оказывает **пробиотическое воздействие на организм человека**, благоприятно влияет на микрофлору кишечника и обмен веществ в целом:

- угнетает развитие возбудителей кишечных инфекций;
- способствует нормализации уровня холестерина в крови;
- приготовленный на обезжиренном молоке, может выступать в роли диетического продукта, помогающего избавиться от лишнего веса.



Творог VIVO

Незаменимый продукт *в диетическом и детском питании*. Благодаря высокому содержанию полноценного молочного белка и минеральных веществ (особенно кальция и фосфора):

- способствует росту и развитию костей, мышц и других тканей;
- удовлетворяет повышенную потребность беременных женщин и кормящих матерей в белках и минеральных веществах;
- важный элемент спортивного питания.



Сметана VIVO

Домашняя сметана – вкусная и полезная

Для приготовления сметаны используются сливки. Она содержит:

- живые молочнокислые бактерии;
- богата калием, кальцием, железом, витаминами (А, Е, В1, В2, С, РР);
- не содержит добавок и растительных соевых жиров.



Детские продукты VIVO

- Прикорм с 6 месяцев
- Кисломолочные продукты детям от 1 года



Бифивит VIVO



Проверенный временем продукт для **прикорма детей от 6 месяцев**. Обеспечивает потребность организма ребенка в питательных веществах. Его нежный вкус нравится детям. Специально подобранный бактериальный состав (бифидобактерии) :

- способствует нормализации пищеварения;
- снижает риск кишечных заболеваний и инфекций;
- восстанавливает микрофлору кишечника;
- укрепляет иммунитет.

Виталакт VIVO

Продукт отличается повышенным содержанием необходимых питательных веществ: аминокислот, витаминов и микроэлементов природного происхождения. Особенно рекомендован *детям от 1 года для роста и развития*. Действие:

- улучшает аппетит;
- стимулирует обмен веществ;
- нормализует процессы пищеварения и восстанавливает микрофлору кишечника;
- обладает иммуностимулирующим эффектом, способствует восстановлению после болезни.





Продукты VIVO, восстанавливающие микрофлору

- *Лечебно-профилактический эффект*
- *Восстановление и поддержание микрофлоры*
- *Укрепление иммунитета*





Продукты VIVO, восстанавливающие микрофлору

БАКТЕРИАЛЬНЫЕ
ЗАКВАСКИ



Симбилакт VIVO

Пробиотик *с повышенным содержанием живых дружественных человеку микроорганизмов* (В состав входят лакто- и бифидобактерии, пропионовые и уксуснокислые бактерии). Симбилакт может использоваться как для приготовления кисломолочного продукта, так и употребляться без сквашивания. Действие:



- эффективно восстанавливает микрофлору при дисбактериозе и после употребления антибиотиков;
- способствует нормализации пищеварения и укреплению иммунитета;
- повышает стойкость к инфекциям, очищает организм от шлаков.



Продукты VIVO, восстанавливающие микрофлору

Ацидолакт VIVO

Продукт содержит *бактерии, стойкие ко многим видам антибиотиков.*

Благодаря этому Ацидолакт рекомендован для поддержания микрофлоры во время и после приема антибиотиков и химиопрепаратов.

Действие:

- обладает комплексным противовоспалительным действием;
- активизирует процессы очищения организма;
- нейтрализует токсины и побочные действия пищевых продуктов и лечебных препаратов.





Продукты VIVO с пребиотиками

Пребиотики – вещества, стимулирующие рост полезной микрофлоры кишечника





Продукты с лактулозой

Лактулоза – это дисахарид (галактоза + фруктоза), который получают из молочного сахара (лактозы), в результате глубокой переработки молока.

- Лактулоза более 40 лет используется в фармацевтической и пищевой промышленности для лечения и профилактики заболеваний желудочно-кишечного тракта.
- Лечебные и профилактические свойства лактулозы объясняются ее способностью достигать в неизменном виде толстой кишки, где она избирательно стимулирует рост и развитие защитной (полезной) микрофлоры кишечника – бифидобактерий, лактобактерий и проч.
- В Японии (1992 г.) лактулоза получила официальный статус специальной пищевой добавки, способствующей сохранению здоровья, и была включена в «золотой список», состоящий из 12 ингредиентов пищевых продуктов, укрепляющих здоровье нации.



Йогурт VIVO с лактулозой



Симбилакт VIVO с лактулозой



 **Продукты VIVO,**
??

ФИТ-Йогурт VIVO

????



 Продукты VIVO,
??

Иммуновит VIVO

????





Квас VIVO

Традиционный славянский напиток. Он обладает приятным вкусом и хорошо утоляет жажду. Теперь, квас **легко можно приготовить дома!** Свойства:

- полностью натуральный продукт, не содержит красителей и консервантов;
- благодаря кисломолочным бактериям оказывает положительное воздействие на работу пищеварительного тракта;
- используя различную вкусовую основу (хлебные сухари, фрукты или сухофрукты, овощи), можно приготовить квас, который придется по вкусу именно Вам.



