



מחלבת
ראת האולן

חלב הרים היישר
מהמחלבה הגבוהה
ביותר בארץ

טעים להכיר: מחלבת רמת הגולן, המחלבה הגבוהה ביותר בארץ

את החלב שלנו מספקות רפתות מרמת הגולן, שבהן חיות הפרות בתנאי מדג אוויר מושלמים ובאוויר נקי וצלול, מה שתורם לרווחת הפרות ולתפוקת חלב אידיאלית. הטעם הייחודי ואיכות החלב הגבוהה נובעים, בין השאר, מסביבת הגידול הייחודית הזו.

מחלב הרים זה אנו מייצרים את מגוון מוצרינו

חלב, יוגורטים, גבינות ומשקאות חלב —

מתוך שאיפה לתת מענה למגוון צרכים תזונתיים:

✔ נטולי לקטוז ✔ דלי שומן ✔ ללא תוספת סוכר ✔ פונקציונליים



תהליך ההתססה וה-PH הנמוך שנוצרו בעקבותיו מקנים ליוגורט כמה יתרונות תזונתיים:



סביבה החומצית תורמת לשמירה על חיות החיידקים הפרוביוטיים ביוגורט⁴



עיכול קל יותר של חלבוני החלב (הודות לתסיסה ולאנזימים פרטאוליטיים)³



שיפור נעילות בקרב אנשים עם אי-סבילות ללקטוז⁵



שיפור הטעם והמרקם – טעם המוצרים נקבע על פי טעמו של חלב ההרים בשילוב תהליך התסיסה.⁶



שיפור ספיגה וזמינות ביולוגית של רכיבי תזונה כמו המינרלים סידן ומגנזיום²



יוגורט מיוצב מחלב בקר 3% שומן - תכולה: 400 גרם

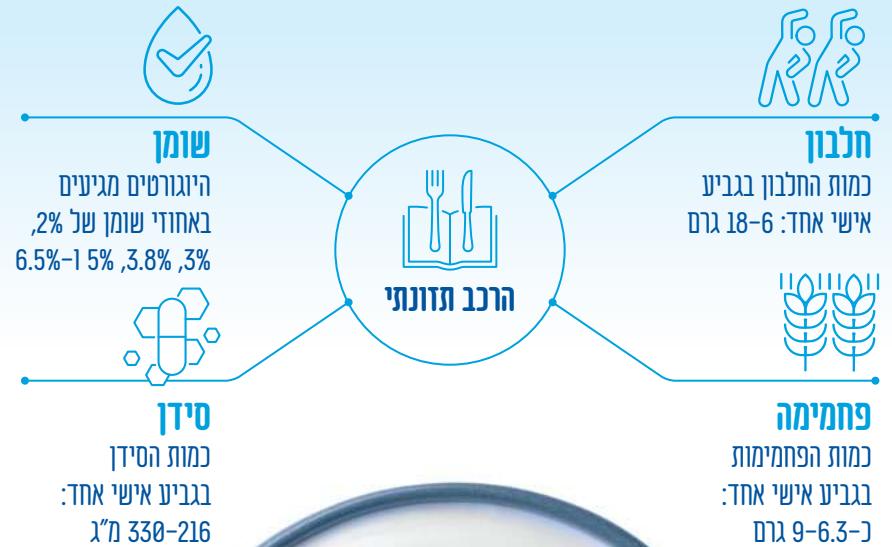
סדרת מוצרי היוגורטים שלנו

יוגורט הוא מזון פונקציונלי מומלץ כחלק מהתזונה הים-תיכונית. היוגורט מהווה מקור טוב לרכיבי תזונה כמו חלבון, סידן, מגנזיום, ברזל ואבץ וויטמיני B.² הוא מיוצר בתהליך תסיסה באמצעות חיידקים פרוביוטיים ממשפחת ה-BIFIDUS, ולכן משמש גם מקור טוב לפרוביוטיקה.



סדרת היוגורטים:

מגוון ערכים תזונתיים לכל צורך



יוגורט של פעם

מיוצר מחלב פרה ומכיל כ-3% שומן. טעמו ניטרלי ומרקמו קרמי ועשיר, ללא תוספת סוכר. מהווה מקור טוב לחלבון, סידן וויטמינים חיוניים.



יוגורט עיידים

מיוצר מחלב עיידים, בעל טעם חמצמץ וחרף מעט יותר, עם מרקם קרמי ועשיר, וללא תוספת סוכר. תכולת השומן בו כ-3.8%. מבנה החלבונים והשומנים בחלב עיידים שונה מזה שבחלב פרה, מה שעשוי להקל את העיכול עבור חלק מהאוכלוסייה.



יוגורט כבשים

מיוצר מחלב כבשים, מתאפיין בטעם דומיננטי ומרקם קטיפתי. עשיר בחלבון ובשומן, עם תכולת שומן של כ-5%, וללא תוספת סוכר. יוגורט כבשים מכיל יותר סידן ושומן בהשוואה ליוגורטים מחלב פרה או עיידים, ומהווה מקור טוב לוויטמינים ומינרלים.



יוגורט יווני

הסגנון היווני מתאפיין במרקם סמיך, עשיר וקרמי. היוגורט מיוצר מחלב פרה, מכיל כ-6.5% שומן, ללא תוספת סוכר. מכיל יותר סידן מיוגורט מחלב עיידים ו"יוגורט של פעם", ומהווה מקור לוויטמינים ומינרלים. מתאים למגוון שימושים קולינריים, כולל מנות חמות ותבשילים, ומעניק חוויית אכילה עשירה.



דור חדש של יוגורטי ביו



חדש על המדף!

יוגורט מועשר בחלבון ביו

מיוצר מחלב פרה ומכיל 18 גרם חלבון בגביע ורק כ-2% שומן. מהווה מקור מצוין לחלבון, סידן וויטמינים חיוניים. טעמו ניטרלי ומרקמו קרמי ועשיר, ללא תוספת סוכר. אוחד בסימון הירוק של משרד הבריאות.



חדש על המדף!

יוגורט נטול לקטוד ביו

מיוצר מחלב פרה, נטול לקטוד (פחות מ-0.05% לקטוד) ומכיל כ-3% שומן. טעמו ניטרלי ומרקמו קרמי ועשיר, ללא תוספת סוכר. מהווה מקור טוב לחלבון, סידן וויטמינים חיוניים, מתאים לרגישים ללקטוד.



חדש על המדף!

יוגורט במתיקות מעודנת ביו

בתוספת סיבים פרה ביוטיים (אינולין), יוצר סינביוטיקה – שילוב של פרה ביוטיקה ופרו ביוטיקה. מיוצר מחלב פרה, רק כ-2% שומן. האינולין בעל מתיקות מעודנת ויש ותוספת קטנה של סוכר (0.5 כפיית ל- 100 גרם).



לגימה של רכיבים תזונתיים: חלב הוא משקה בעל צפיפות תזונתית גבוהה



חלבון

חלבון החלב מורכב מכ-20% מי גבינה וכ-80% קזאין, והוא בעל איכות גבוהה (מדד DIAAS שנע בין 100-120).¹
כוס חלב* מחלבות רמת הגולן מספקת כ-6.6-6.8 גרם חלבון.

סוכרי החלב


לקטוז, סוכר החלב הטבעי, מורכב מגלוקוז וגלקטוז. אין בחלב טבעי סוכרים מוספים. האוליגוסכרידים המצויים בחלב פועלים כפרה-בייטיקה (רכיבי מזון שאינם מתעכלים ומעודדים שגשוג של חיידקים פרוביוטיים במעי הגס).
כוס חלב מחלבות רמת הגולן מכילה כ-10 גרם פחמימות ללא סוכר מוסף.

שומן החלב

באופן טבעי חלב הרים של מחלבת רמת הגולן מכיל כ-4% שומן, אבל אנחנו מייצרים חלב עם אחודי שומן שבין 1-4, כדי שכל אחד ואחת יוכלו לבחור את החלב לפי ההעדפות האישיות והצרכים התזונתיים שלהם.

סידן

כוס חלב מחלבות רמת הגולן מהסדרה הלא מועשרת מכילה כ-200-220 מ"ג סידן.
כוס חלב מהסדרה המועשרת מכילה כ-400 מ"ג סידן.

200* מל"ל 

חדשנות פונקציונלית חלב הרים איכותי עם תוספות ייחודיות



חלב טבעי 4%

חלב הרים איכותי וטעים, עם אחוזי שומן כמו שהטבע נתן. מיוצר הכי קרוב לטבע, ללא תהליכי הפרדה ובעל הסימון הירוק של משרד הבריאות.



חלב 3%

חלב הרים איכותי וטעים 3% שומן ובעל הסימון הירוק של משרד הבריאות.



חלב 1%

חלב דל שומן בתוספת ויטמינים A ו- D להשלמת ריכוזם כחלב רגיל ובעל הסימון הירוק של משרד הבריאות.



חלב נטול לקטוז 2%

כוס חלב מכילה 400 מ"ג סידן ו-1 מק"ג ויטמין D.



חלב 3% מועשר בסידן ובוויטמין D

כוס חלב מכילה 400 מ"ג סידן ו-1 מק"ג ויטמין D.



פתרון תזונתי המשלב את יתרונות חלב ההרים עם תוספות תזונתיות מדינות, במשקה אחד שקל להטמיע בתפריט היומי.

מקורות:

1. ROMDHANE KAROUI ET AL. A REVIEW ON NUTRITIONAL QUALITY OF ANIMAL AND PLANT-BASED MILK ALTERNATIVES: A FOCUS ON PROTEIN. FRONT NUTR. 2024;5;11:1378556
2. NAGLAA HANI EL-ABBADI.ET AL. AM J CLIN NUTR. YOGURT: ROLE IN HEALTHY AND ACTIVE AGING.2014.2;99(5):1263S-70S.
3. KOICHIRO SUMI ET AL. NUTRITIONAL VALUE OF YOGURT AS A PROTEIN SOURCE: DIGESTIBILITY/ABSORBABILITY AND EFFECTS ON SKELETAL MUSCLE NUTRIENTS. 2023;15(20):4366.
4. MELISSA ANNE FERNANDEZ ET AL. POTENTIAL HEALTH BENEFITS OF COMBINING YOGURT AND FRUITS BASED ON THEIR PROBIOTIC AND PREBIOTIC PROPERTIES. ADV NUTR. 2017;8(1):155S-64S.
5. DENNIS A SAVAIANO. LACTOSE DIGESTION FROM YOGURT: MECHANISM AND RELEVANCE. AM J CLIN NUTR. 2014;(99) 5:1251S-5S.
6. SEOK-SEONG KANG ET AL. COMPREHENSIVE EVALUATION OF MICROBIOLOGICAL AND PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES OF COMMERCIAL DRINKING YOGURTS IN KOREA. FOOD SCI ANIM RESOUR.2019;39 (5):820-30.

סקירה של מחקרים מדעיים שהתפרסמו לאחרונה. סקירה זו מיועדת לקהל מקצועי בלבד.



כתיבה ועריכה מדעית:

הדס יריב (M.Sc, MBA) יועצת מדע ותזונה למחלבת רמת הגולן





החלב שלנו מציג מרפתות כהן
הפרות חיות כתנאי מכס אוויר
מושלמים, כאוכה, באוויר נקי וצלול,
היישר מרמת האזאן. אנו מפיקים
מאון רחב של מוצרים איכותיים
מחלב ההרים שלנו.

אתם מוכמנים
לצאוס ולהתאהב



שימרו איתנו על קשר
ותוכלו לקבל את חוברות המתכונים שלנו
ולהתעדכן במידע מקצועי