

Kefir Krepko je edini kefir, naprodaj v Sloveniji, z zdravilnimi učinki trad. kefirja.

ZDRAVILNI UČINKI TRADICIONALNEGA KEFIRJA

KREPI IMUNSKI SISTEM (Furukawa et al., 1991; Osada et al., 1994),

POZITIVNO VPLIVA NA VITALNOST (Otes in Cagindi, 2003),

RAZSTRUPLJA ORGANIZEM (Otes in Cagindi, 2003),

URAVNAVA DELOVANJE PREBAVIL

(Goncharova et al., 1979; Sukhov et al., 1986),

ZNIŽUJE RAVEN HOLESTEROLA IN VARUJE SRCE IN OŽILJE (Tamai et al., 1996),

DELUJE PROTITUMORNO (Cevikbas et al., 1994;

Furukawa et al., 1991; Driessen and Boer, 1989; Fernandes et al., 1987; ...),

DELUJE ANTIMIKROBNO IN PREPREČUJE OKUŽBE

(Zacconi et al., 1995; Serot et al., 1990; Cevikbas et al., 1994),

IZBOLJŠUJE PRESNOVO HRANE, PRIMEREN ZA DIETNO PREHRANO,

ZMANJŠUJE ZAKISANOST TELESA.

»Kefir je krepčilna hrana, ki prispeva k odpornejšemu imunskemu sistemu, zato se uporablja za pomoč obolelim za aidsom, herpesom, rakom in kronično izčrpanim ljudem« (Otes in Cagindi, 2003).



Kefir Krepko - Za življenjsko moč!

MLEKARNA KREPKO



Zgodba o Mlekarni Krepko se je začela leta 1992 s kefirjem, tradicionalnim fermentiranim mlečnim napitkom.

Tega leta sta zakonca Dunja in Brane Kelečević iz držav bivše Sovjetske zveze prinesla živa kefirjeva zrna in začela s proizvodnjo tradicionalnega kefirja v majhni mlekarni v Lazah pri Logatcu. Vodila ju je strast, da ta naravni probiotični napitek stoletnikov s Kavkaza približata tudi našim ljudem.

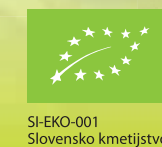
Danes je Mlekarna Krepko sodobna mlekarna, ki spoštuje najvišje standarde predelave mleka, a ostaja zvesta izdelavi kefirja na tradicionalni način iz kefirjevih zrn. Ima tudi strog certifikat za predelavo ekološkega mleka v ekološke/BIO mlečne izdelke (kontrolira KON-CERT, SI-01-EKO).

MLEKARNA KREPKO

Kele & Kele, d.o.o.
Laze 22a,
SI-1370 Logatec

MODRA ŠTEVILKA
080 28 33

T: 01 759 01 60
F: 01 759 01 65
M: 051 337 869
E: info@krepko.si
I: www.krepko.si



Zasnova in realizacija: Peter Brecl - Oblikovanje: Damjan Tomažin - ©2010 Kele & Kele, d.o.o. - KKSL02010

Edini kefir,
naprodaj v Sloveniji,
iz kefirjevih zrn.



TRADICIONALNI

Kefir Krepko

Za življenjsko moč!

Nagrajen v Bruslju
»Okus leta 2009«



- ✓ IZ SLOVENSKEGA MLEKA
- ✓ IZ NEHOMOGENIZIRANEGA MLEKA
- ✓ BREZ KONZERVANSOV IN ADITIVOV
- ✓ BOGAT VIR KALCIJA (Ca)
- ✓ BOGAT VIR ESENCIALNIH AMINOKISLIN

Zajamčeno
iz kefirjevih zrn.

NAJSTAREJŠI ZNANI PROBIOTIK *Napitek stoletnikov s Kavkaza*

Kako nastane tradicionalni kefir?

KEFIRJEVO ZRNO – ČUDEŽ NARAVE ALI DAR BOGOV

Tradicionalni kefir je fermentiran mlečni izdelek, ki ga zaradi penaste strukture, blago rezkega okusa in žametne kislosti uvrščamo med osvežilne mlečne napitke.

Tradicionalni kefir je izdelan iz mleka s pomočjo žive kefirjeve kulture, kefirjevih zrn. Znanstvenikom do danes ni uspelo pojasniti nastanka kefirjevih zrn. So simbioza dobrih bakterij (mlečno-kislinskih bakterij) in kvasovk, bele barve, po obliki spominjajo na cvetačo, velika pa so do 2 cm.

Povečava kefirjevih zrn pod elektronskim mikroskopom (4.000-kratna povečava) – dobre bakterije in kvasovke.

»Kefir se uporablja celo za zdravljenje tuberkuloze, raka, celotnega prebavnega trakta... povezujejo pa ga tudi z dolgo življenjsko dobo ljudi s Kavkaza« (Cevikbas et al., 1994; Zourari in Anifantakis, 1988).

Med procesom fermentacije bakterije in kvasovke predelajo osnovne sestavine mleka v biološko večvredne in lažje prebavljive snovi.

V času nastajanja tradicionalnega kefirja pride do razgradnje:

mlečnega sladkorja (laktoze) do mlečne kisline.

beljakovin do njihovih osnovnih sestavnih enot - aminokislin,

mlečne maščobe do prostih maščobnih kislin,

sprošča se ogljikov dioksid, vitamini B kompleksa, protimikrobne snovi...,

pojavi se številne zdravilne lastnosti kefirja, ki jih sodobna znanost šele odkriva.

Zakaj kupiti tradicionalni kefir iz kefirjevih zrn in ne navadnega kefirja iz instant kulture?

LASTNOSTI TRAD. KEFIRJA KREPKO

Iz slovenskega konvencionalnega in BIO mleka,

iz nehomogeniziranega mleka,

naravni simbiotik (vsebuje prebiotik in probiotik),

nizek delež laktoze,

brez konzervansov in aditivov,

bogat vir vitaminov in mineralov,

bogat vir esencialnih aminokislin,

bogat vir dobrih bakterij.



»Redno uživanje kefirja pomaga pri vseh črevesnih težavah, pospešuje redno izločanje blata, zmanjšuje napenjanje in gradi bolj zdrav prebavni trakt« (Otes in Cagindi, 2003).

KOMU JE NAMENJEN TRAD. KEFIR KREPKO?

Otrokom in mladostnikom, nosečnicam in doječim materam,

aktivnim zaposlenim,

rekreativnim in vrhunskim športnikom, starejšim ljudem,

ljudem s povišanim krvnim pritiskom in holesterolom,

ljudem s prebavnimi težavami,

težko obolelim (porušen imunski sistem, rak, tumor, aids).

LEGENDA O KEFIRJU

Legendo o kefirju ovija tančica skrivnosti, saj do danes ni raziskano, kako so nastala kefirjeva zrna. Prizadevanja številnih znanstvenikov, da bi umetno izdelali kefirjeva zrna z enakimi zdravilnimi lastnostmi, kot jih imajo naravna, so bila neuspešna.

Med ljudstvi, ki živijo v kavkaških gorah, kroži legenda, da je kefirjeva zrna prinesel prerok Mohamed, zato jih pogosto imenujemo tudi prerokova zrna. Mohamed naj bi jih tudi naučil, kako iz kefirjevih zrn delati tradicionalni kefir.

Kavkaška ljudstva so več kot 1.400 let skrivala prerokova zrna pred drugimi, dokler se po svetu ni razvedelo, da v kavkaškem gorovju pijejo nekakšen eliksir življenja in da zaradi tega živijo tudi 150 let. V svojih potopisih kefir omenja tudi srednjeveški raziskovalec Marko Polo. Prva kefirjeva zrna so v Moskvo prinesli šele leta 1908, potem pa so se počasi širila tudi v zahodne države. Tudi kefirjeva zrna Mlekarnе Krepko izvirajo iz kavkaškega gorovja.



Kavkaz – domovina kefirjevih zrn.

»Kefir učinkovito čisti telo in gradi uravnotežen notranji ekosistem mikroorganizmov za optimalno zdravje in dolgoživost, je lahko prebavljiv, telesu zagotavlja potrebne dobre bakterije in kvasovke, lahko topne vitamine in minerale ter esencialne aminokisliline« (Otes in Cagindi, 2003).