**Naturalne mleko – „u Lodziarzy” i w mlekomatach**

**Od pewnego czasu coraz chętniej sięgamy po jak najmniej przetworzone produkty. Dowodem na to jest chociażby zainteresowanie lodami z Wytwórni Lodów Prawdziwych „u Lodziarzy”, które powstają wyłącznie na bazie naturalnych składników.**

Systematycznie rośnie też popularność białostockich mlekomatów, w których kupić można niepasteryzowane mleko. Co ciekawe, w obu przypadkach mamy do czynienia z tym samym mlekiem, a obie firmy podpisały niedawno umowę o wyłącznej współpracy.

Od niedawna da się zauważyć pewien trend - coraz więcej osób baczniej przygląda się jedzeniu, które dostępne jest na sklepowych półkach.

Z całą pewnością można więc stwierdzić, że światowa moda na zdrową żywność coraz silniej zakorzenia się na Podlasiu. M. in. to zadecydowało przecież o sukcesie Wytwórni Lodów Prawdziwych „u Lodziarzy”, która już po kilku miesiącach działalności zdobyła tytuł najpopularniejszej lodziarni w Białymstoku.

Dostępne w niej przysmaki tworzone są wyłącznie z naturalnych składników - warzyw i owoców z ekologicznych hodowli. W lodach najważniejsze jest jednak mleko – zawsze „swojskie” i dostarczane przez „gospodarza” z regionu.

Co ciekawe, lody te produkowane są z dokładnie tego samego mleka, które dostępne jest w białostockich mlekomatach. Obecnie na terenie miasta działają 4 tego typu samoobsługowe urządzenia: przy ul. Zachodniej, Duboisa, Waszyngtona i Komisji Edukacji Narodowej.

Warto też wiedzieć, że obie firmy – czyli Wytwórnia Lodów Prawdziwych „u Lodziarzy” i Mlekomaty Białystok - podpisały niedawno umowę o wyłącznej współpracy.

­*- To „swojskie” mleko dostarczane przez naszych partnerów nie tylko gwarantuje wyjątkowy smak naszych lodów. Dzięki niemu cały proces produkcyjny jest też nieporównywalnie prostszy i krótszy – mówi Krzysztof Kuderewski, przedstawiciel lodziarni.*

Wynika to z faktu, że mamy tu do czynienia z tzw. pełnym, niepasteryzowanym mlekiem.

­*- Mleko powinno zawierać niezwykle pożyteczne i de facto zdrowe kultury bakterii. Ich usunięcie podczas pasteryzacji wydłuża co prawda termin przydatności do spożycia, ale jednocześnie odbiera mleku jego pierwotne właściwości – dodaje Marcin Roszkowski, właściciel mlekomatów.*

Na koniec warto wspomnieć, że Mlekomaty Białystok to jedyny podmiot na naszym rynku z pozwoleniem na bezpośrednią dystrybucję naturalnego mleka.

Możliwość sprzedawania swoich produktów klientom detalicznym (a nie np. do mleczarni) wymagała spełnienia wielu rygorystycznych norm jakości i higieny. Proces produkcyjny stale nadzorowany jest przez odpowiednie instytucje, a mleko podlega systematycznej kontroli.