

Nový Skyr z Bohušovic přichází s bezlaktózovými variantami

1.4.2026 - Kryštof Šabacký | MaXmedia

Bezlaktózový Skyr je moderní obměnou klasických variant s obsahem laktózy a reaguje na rostoucí zájem spotřebitelů o tuto alternativu. Díky tomu si tento tradiční islandský výrobek mohou vychutnat i lidé s laktózovou intolerancí nebo citlivějším trávením. Navíc Bohušovická mlékárna přichází s hned dvěma variantami - Natur bez příchuti a z období limitovaných edic oblíbené Mango, tentokrát slazené agávovým sirupem.



Laktóza je přirozený mléčný cukr, který se v těle štěpí pomocí enzymu laktázy. Pokud má organismus tohoto enzymu nedostatek, dochází po konzumaci běžných mléčných výrobků k zažívacím obtížím. U bezlaktózových produktů je laktóza již technologicky rozštěpena na jednodušší cukry, které tělo snadno zpracuje. Nejde tedy o jiný výrobek, ale o stejný Skyr jak ho znáte, jen je upravený tak, aby byl lépe stravitelný.

Zajímavostí je, že bezlaktózové výrobky mohou chutnat o něco jemněji či lehce nasládleji. To je dáno právě rozštěpením laktózy na glukózu a galaktózu, nikoli přidáním cukru. Chuťový profil Skyru tak zůstává přirozený a odpovídá originálu.

Z výživového hlediska zůstává bezlaktózový Skyr plnohodnotnou alternativou ke klasické variantě. Obsahuje tedy stejně tak vysoký podíl kvalitních bílkovin, které podporují svalovou hmotu a přispívají k pocitu sytosti. Zároveň je bohatým zdrojem vápníku, důležitého pro zdraví kostí a zubů. Díky procesu kysání si zachovává i přirozené kultury, které mají pozitivní vliv na střevní mikroflóru.

Bezlaktózový Skyr rozšiřuje stávající nabídku mléčných výrobků a dává spotřebitelům možnost volby bez nutnosti vzdát se oblíbených chutí. Je vhodný nejen pro osoby s laktózovou intolerancí, ale i pro ty, kteří se zajímají o zdravý životní styl a chtějí svému trávení dopřát větší komfort.



Co je laktóza?

Laktóza je přirozený cukr obsažený v mléce a mléčných výrobcích. Ke správnému trávení laktózy je potřeba enzym laktáza. Pokud ho tělo produkuje v menším množství, dochází k tzv. laktózové intoleranci, která se může projevit zažívacími obtížemi.

Jak vzniká bezlaktózový Skyr?

Při výrobě bezlaktózového Skyru se do mléka přidává enzym laktáza, který laktózu rozštěpí na glukózu a galaktózu. Díky tomu je výrobek lépe stravitelný, aniž by se změnilo jeho složení, kvalita nebo výživové hodnoty.

Pro koho je bezlaktózový Skyr vhodný?

Pro osoby s laktózovou intolerancí, lidi s citlivým trávením a pro všechny, kteří chtějí alternativu ke klasickému Skyru bez kompromisů. A stejně jako jeho „starší brácha s obsahem laktózy“ pro sportovce a aktivní jedince hledající kvalitní zdroj bílkovin.



Skyr Natur bez laktózy

Nový Skyr Natur bez laktózy přináší možnost si vychutnat oblíbený islandský mléčný výrobek i zákazníkům s laktózovou intolerancí, nebo citlivým trávením. Co však zůstává, jsou jeho benefity v podobě vysokého obsahu proteinu (15,6 g v kelímku) a zanedbatelného množství tuku (0,1 g).

Cena: 22,90 Kč
www.skyrcz.cz



Skyr Mango bez laktózy

Nový Skyr Mango bez laktózy přináší stejnou možnost pro zákazníky s laktózovou intolerancí nebo citlivým trávením, navíc v oblíbené ovocné variantě. I zde zůstávají zachovány nutriční benefity v podobě vysokého obsahu bílkovin (13 g v kelímku) a minimálního množství tuku (0,1 g). Novinka je navíc doslazena agávovým sirupem s nižším glykemickým indexem.

Cena: 22,90 Kč

www.skyrcz.cz