

Poner de alguna manera también el rulo y la crema

Esto está en español

Añadir al final: « , sans additifs ni huiles, ni addition de graisses, étant également fiable en sel. »

Actualizar porcentajes y poner +300% antioxydants (sélénium) +300% antioxidanten (selenium)

Inclir corazón grande y mensaje claro de que es rico en omega 3 y antioxidantes

Quitar estos textos y poner foto de las cabras comiendo hierba

FROMAGE PURE DE CHEVRE PUR GEITENKAAS

100% NATUREL NATUURLIJK

Jodyn

100% NATUREL NATUURLIJK

Contrairement à d'autres produits riches en Omega 3, le fromage Jodyn de chèvre ne contient pas d'huiles de poisson ou d'autres graisses ajoutées; c'est le fromage fabriqué uniquement avec du lait de chèvre, selon la méthode Jodyn-milk.

De tegenstelling tot andere producten die rijk zijn aan Omega 3, wordt aan de pure geitenkaas Jodyn geen visolie of andere vetten toegevoegd, en is de kaas uitsluitend gemaakt van ander geitenmelk, die wordt geproduceerd met de Jodyn-milk methode.

100% grasses saturées / verzadigde vetten
100% grasses mono-insaturées / onverzadigde vetten
150% grasses polyinsaturées / meerverzadigde vetten
900% acides gras oméga 3 / omega 3-vezelzuren

Fabriqués uniquement avec du lait de chèvre, sans huile ni graisse ajoutée méthode Jodyn-milk, nous obtenons un fromage pur de chèvre avec des graisses moins saturées, plus de graisses mono-insaturées, plus de gras polyinsaturés et une teneur élevée en acides gras oméga 3 et antioxydants (sélénium).

Uitsluitend bereid uit geitenmelk, zonder toegevoegde olie of vetten. Jodyn-milk methode wordt een pure geitenkaas verkrijgen aan een vetten, en rijk aan zowel onverzadigd en meerverzadigde vetten als aan omega 3-vezelzuren en antioxydanten (selenium).

Riche en Omega-3 et Antioxydants Nouveau! **Rijk aan Omega-3 en Antioxydants Nieuw!**

Jodyn

Si vous travaillez ou avez des relations avec l'un des domaines suivants:

- Secteur de l'alimentation saine (distributeur de nourriture, hôtel, restaurant, chef)
- Média (journaliste, blogueur...)
- Professionnels de la santé (médecins et spécialistes)
- Associations de santé ou de sport qui recherchent des collaborateurs

Contactez-nous à info@jodyn.net

Als u werkzaam op of op een andere manier betrokken bent met een van de volgende gebieden:

- Natuurvoedselmarkt (distributeur van levensmiddelen, horeca, winkels, chefkoks)
- Media (journalist, blogger...)
- Gezondheidsverlener (arts en specialisten)
- Gezondheidsorganisaties of sportverenigingen die op zoek zijn naar partners

... neem dan contact op met info@jodyn.net

www.jodyn.net

Añadir al final: « , zonder toevoegingen, oliën of toegevoegde vetten, en bovendien zoutarm. »

CAMIAR ESTE PÁRRAFOR POR LAS VENTAJAS DE LA LECHE DE CABRA RESPECTO A LA DE VACA

Avantages du lait de chèvre par rapport au lait de vache:

- o Le lait de chèvre est plus digestif que le lait de vache.
- o Les globules gras dans le lait de chèvre sont plus petits que ceux du lait de vache, étant utilisés de manière plus efficace par le corps humain.
- o Le lait de chèvre contient plus de minéraux (calcium, phosphore et potassium) et taurine.

Voordelen van geitenmelk ten opzichte van koemelk:

- o Geitenmelk is beter verteerbaar dan koemelk.
- o Vetbolletjes in geitenmelk zijn kleiner dan die in koemelk, en worden efficiënter door het menselijk lichaam opgenomen.
- o Geitenmelk heeft meer mineralen (calcium, fosfor en kalium) en taurine dan koemelk.