**Dilea Zero Lactose: lekker en licht verteerbaar**

**Het breedste gamma 100% lactosevrije producten, da’s zorgeloos genieten voor iedereen!**

**Een wolkje melk in de koffie, een kom ontbijtgranen met een scheut melk, een zomerse salade tomaat-mozzarella, een dampende ovenschotel inclusief onweerstaanbaar kaaskorstje… Mensen die lactose moeilijk verteren hoeven al dit lekkers niet te missen. Gelukkig maar! Want het ruime 100% lactosevrije gamma van Dilea Zero Lactose heeft de authentieke smaak van melk én is toch licht verteerbaar. Bovendien hebben de producten dezelfde gezondheidsvoordelen als klassieke zuivel.**

**Waarom lactosevrije melkproducten?**

**Lactose is een suiker die van nature aanwezig is in melk en melkproducten zoals kaas, boter, yoghurt, desserts en room. Voor de vertering van lactose is het enzym lactase nodig.** Wanneer onvoldoende lactase aanwezig is, wordt de lactose niet goed verteerd en komt het onveranderd in de darmen terecht. Dit zorgt voor ongemakken zoals opgeblazen gevoel, krampen en winderigheid. Naar schatting 20% van de Belgische bevolking zou lactose slecht verteren. De lactaseproductie neemt af met de leeftijd.

**Bij hevige darmklachten kan er sprake zijn van lactose-intolerantie. Om te weten of je lactose-intolerant bent, ga je best langs bij een arts. Bij lactose-intolerantie wordt aangeraden om melk en melkproducten te schrappen uit het voedingspatroon. Om te blijven genieten van de gezondheidsvoordelen van melk (**rijk aan eiwitten, mineralen en vitamines), bieden lactosevrije melkproducten een lekker en volwaardig alternatief. Ze zijn ook geschikt voor mensen die geen last hebben van de vertering van lactose.

Lactose-intolerantie vs. melkallergie

Lactose-intolerantie mag niet verward worden met melkallergie. Dit is een allergie voor het melkeiwit in koemelk, die vooral voorkomt bij baby’s en jonge kinderen en die leidt tot ernstigere symptomen. Mensen die allergisch zijn voor melk, moeten alle zuivelproducten uit hun voeding bannen. Zelfs lactosevrije varianten zijn niet toegelaten, omdat die het melkeiwit bevatten waarvoor deze personen allergisch zijn.

Lactosevrij vs. plantaardig

Lactosevrij is niet hetzelfde als plantaardig. Lactosevrije melkproducten bevatten de goeie eigenschappen van melk (~~rijk aan~~ hoogwaardige eiwitten, mineralen zoals calcium, fosfor en magnesium, en vitamines A, D en B), zonder de nadelen van lactose. Plantaardige melkvervangers hebben een andere samenstelling dan melkproducten, waardoor ze niet de typische smaak van melk hebben. Om een bepaalde voedingswaarde te bekomen, zijn ze doorgaans verrijkt met calcium en vitamines. Ze bevatten echter ook vaak toegevoegde suikers en aroma’s.

**Dilea Zero Lactose: blijf genieten van het plezier van melk**

Dat je lactose moeilijk verteert, betekent niet dat je niet meer kan genieten van het plezier van melk. Gelukkig maar! Met lactosevrije melkproducten blijf je dezelfde klassiekers klaarmaken met room, boter, kaas, melk… Een smakelijke boterham met kaas, een yoghurtbowl met granola en vers fruit om de dag goed te starten, een warme chocolademelk op een koude dag, een vleugje room in de soep als finishing touch: met het ruime gamma van Dilea Zero Lactose hoef je al dit lekkers niet te missen!

* Volledig lactosevrij
* Dezelfde authentieke smaak en gebruikswijze als traditionele melk
* Licht verteerbaar
* Met essentiële voedingsstoffen (eiwitten, calcium, vitamines)
* Ideaal voor het hele gezin
* Ruimste gamma op de markt: melk, boter, room, kaas, yoghurt, desserts

**Volledig lactosevrij**

De zuivelproducten van Dilea zijn gegarandeerd lactosevrij, in tegenstelling tot lactose-arme producten van andere merken. 100% zorgeloos genieten dus!

**Dezelfde smaak en gebruikswijze als traditionele melk**

Verknocht aan de authentieke smaak van melk? Doordat Dilea Zero Lactose dezelfde samenstelling heeft als melk, behalve dat de lactose er op natuurlijke manier uit verwijderd is, hoef je die smaak niet te missen! Bovendien moet je niet anders gaan koken met het lactosevrije gamma van Dilea. Je maakt er net dezelfde gerechten mee als met klassieke melkproducten. Yummie!

**Licht verteerbaar**

Doordat de producten van Dilea Zero Lactose geen lactose bevatten, kunnen mensen met lactose-intolerantie ze vlot verteren. Gedaan met ongemakken na het eten!

**Met essentiële voedingsstoffen**

**Me**lkproducten bevatten eiwitten, mineralen zoals calcium, fosfor en magnesium, en ook vitamines A, D en B. De producten van Dilea Zero Lactose bevatten alle essentiële voedingsstoffen van melk, maar dan zonder de nadelen van lactose. Zo dragen ze bij aan een evenwichtig voedingspatroon en beschermen ze tegen voedingstekorten.

**Voor het hele gezin**

Doordat ze 100% lactosevrij zijn, zijn de producten van Dilea Zero Lactose geschikt voor mensen met lactose-intolerantie. Ze kunnen uiteraard gebruikt worden door iedereen. Aparte potjes staan koken omdat één iemand in het gezin lactose moeilijk verteert? Da’s niet meer nodig: met Dilea Zero Lactose maak je dezelfde gerechten als anders. Doordat de producten de smaak en samenstelling hebben van traditionele melkproducten, proeft niemand een verschil. Zo kunnen jullie gezellig samen blijven genieten aan tafel!

**Breedste gamma 100% lactosevrije producten**

Dankzij de ruime keuze van Dilea Zero Lactose kan iedereen dagelijks van heerlijke melkproducten genieten. Voor elk wat wils!

**Opsomming producten met beelden**

MELKDRANKEN

KAAS

ROOM & BOTER

YOGHURT

DESSERTS

**Aan de slag!**

Met de producten van Dilea Zero Lactose tover je de lekkerste gerechten op tafel. Wat denk je van deze héérlijke tabouleh met bloemkool en feta?

#### Ingrediënten voor 6 personen

* ½ bloemkool
* 150 g feta Dilea Zero Lactose®
* 6 kerstomaten
* 1 eetlepel fijngehakte platte peterselie
* 1 eetlepel amandelschilfers
* ½ granaatappel
* 1 theelepel mosterd
* 2 eetlepels olijfolie
* 1 eetlepel citroensap

**Bereiding**

1. Snijd de bloemkool in roosjes en kook 2 minuten in gezouten water. Giet af en rasp de bloemkool.
2. Snijd de kerstomaten doormidden en de feta in blokjes. Ontpit de granaatappel.
3. Maak een vinaigrette van de mosterd, de olijfolie en het citroensap.
4. Meng alle ingrediënten in een grote kom en breng op smaak met peper en zout.

**Tip**

Verras je tafelgenoten en speel met de kleuren van het recept! Gebruik bijvoorbeeld eens een paarse bloemkool om de klassieke variant te vervangen. En waarom geen kerstomaten gebruiken in verschillende kleuren? Gebruik je creativiteit en laat het smaken!