**Dilea Zero Lactose : savoureux et facile à digérer**

**La plus large gamme de produits 100% sans lactose - un plaisir insouciant pour tous !**

**Un nuage de lait dans le café, un bol de céréales au lait au petit-déjeuner, une salade estivale de tomate-mozzarella, un pot-au-feu fumant garni d'une irrésistible croûte de fromage… Les personnes qui ont du mal à digérer le lactose n'ont plus à se priver de tous ces plaisirs. Et heureusement d'ailleurs ! Parce que la large gamme 100% sans lactose de Dilea Zero Lactose a le goût authentique du lait tout en étant facile à digérer. En outre, ces produits présentent les mêmes avantages pour la santé que les produits laitiers classiques.**

**Pourquoi des produits laitiers sans lactose ?**

**Le lactose est un sucre qui est naturellement présent dans le lait et les produits laitiers tels que le fromage, le beurre, le yaourt, les desserts et la crème. La digestion du lactose nécessite l'enzyme lactase.** Lorsque la lactase est insuffisante, le lactose n'est pas correctement digéré et pénètre non transformé dans les intestins. Cela provoque des désagréments : ballonnements, crampes et flatulences. On estime que 20 % de la population belge digère mal le lactose. La production de lactase diminue avec l'âge.

**Des douleurs intestinales aiguës peuvent être liées à une intolérance au lactose. Pour savoir si vous êtes intolérant au lactose, il est préférable de consulter un médecin. En cas d'intolérance au lactose, il est recommandé d'éliminer le lait et les produits laitiers de votre alimentation. Pour continuer à profiter des bienfaits du lait** (riche en protéines, minéraux et vitamines), les produits laitiers sans lactose offrent une alternative savoureuse et nourrissante. Ils conviennent également aux personnes qui n'ont pas de problèmes de digestion du lactose.

Intolérance au lactose ou allergie au lait

Il ne faut pas confondre intolérance au lactose et allergie au lait. L'allergie au lait est en fait une allergie aux protéines du lait de vache, qui se manifeste surtout chez les bébés et les jeunes enfants et entraîne des symptômes plus graves. Les personnes allergiques au lait doivent bannir tous les produits laitiers de leur alimentation. Même les variétés sans lactose ne sont pas autorisées car elles contiennent la protéine du lait à laquelle ces personnes sont allergiques.

Sans lactose ou à base de plantes

Sans lactose n'est pas synonyme de végétal. En effet, les produits laitiers sans lactose contiennent les bonnes qualités du lait (protéines de haute qualité, minéraux tels que le calcium, le phosphore et le magnésium, et les vitamines A, D et B), sans les inconvénients du lactose. Les substituts de lait d'origine végétale ont une composition différente de celle des produits laitiers, et n'ont dès lors pas le goût typique du lait. Pour atteindre une certaine valeur nutritionnelle, ils sont généralement enrichis en calcium et en vitamines, mais contiennent aussi souvent des sucres et des arômes ajoutés.

**Dilea Zero Lactose : continuez à profiter du plaisir du lait**

Eprouver des difficultés à digérer le lactose ne signifie pas que vous ne pouvez plus profiter du plaisir du lait. Heureusement d'ailleurs ! Avec les produits laitiers sans lactose, vous continuez à préparer les mêmes mets classiques avec de la crème, du beurre, du fromage, du lait... Un savoureux sandwich au fromage, un bol de yaourt agrémenté de granola et de fruits frais pour commencer la journée, un chocolat chaud par une journée froide, une touche de crème dans une soupe en guise de finition : avec la large gamme de Dilea Zero Lactose, vous n'avez pas à vous priver de tous ces délices !

* Entièrement sans lactose
* Même goût authentique et même utilisation que le lait traditionnel
* Facile à digérer
* Avec des nutriments essentiels (protéines, calcium, vitamines)
* Idéal pour toute la famille
* La gamme la plus large du marché : lait, beurre, crème, fromage, yaourt, desserts

**Entièrement sans lactose**

Les produits laitiers Dilea sont garantis sans lactose, contrairement aux produits à faible teneur en lactose d'autres marques. 100% de plaisir insouciant donc !

**Même goût et même utilisation que le lait traditionnel**

Accro au goût authentique du lait ? Parce que Dilea Zero Lactose a la même composition que le lait, sauf que le lactose a été naturellement éliminé, vous n'avez pas à vous priver de ce goût ! De plus, nul besoin de cuisiner différemment avec la gamme sans lactose de Dilea. Elle vous permet de réaliser les mêmes plats qu'avec les produits laitiers classiques. Miam !

**Facile à digérer**

Comme les produits Dilea Zero Lactose ne contiennent pas de lactose, les personnes souffrant d'une intolérance au lactose peuvent les digérer facilement. Et donc, plus d'inconfort après avoir mangé !

**Avec des nutriments essentiels**

Les produits laitiers contiennent des protéines, des minéraux tels que le calcium, le phosphore et le magnésium, ainsi que des vitamines A, D et B. Les produits Dilea Zero Lactose contiennent tous les nutriments essentiels du lait, mais sans les inconvénients du lactose. Ils contribuent ainsi à une alimentation équilibrée et protègent contre les carences nutritionnelles.

**Pour toute la famille**

Étant 100% sans lactose, les produits Dilea Zero Lactose conviennent aux personnes souffrant d'intolérance au lactose. Ils peuvent bien sûr être utilisés par tout le monde. Vous êtes obligé de préparer des plats différents parce qu'une personne de la famille éprouve des difficultés à digérer le lactose ? Ce n'est plus nécessaire : avec Dilea Zero Lactose, vous pouvez préparer les mêmes plats que d'habitude. Comme les produits ont la saveur et la composition des produits laitiers traditionnels, personne ne goûtera la différence. Vous pourrez ainsi continuer à profiter de vos repas ensemble !

**La plus large gamme de produits 100% sans lactose**

Grâce au large choix de Dilea Zero Lactose, tout le monde peut profiter chaque jour de délicieux produits laitiers. Il y en a pour tous les goûts !

**Opsomming producten met beelden**

BOISSONS LACTÉES

FROMAGE

CREME & BEURRE

YAOURT

DESSERTS

**Au boulot !**

Les produits Dilea Zero Lactose permettent de présenter les plats les plus savoureux sur la table. Que pensez-vous de ce délicieux taboulé au chou-fleur et à la feta ?

*Ingrédients pour 6 personnes*

* ½ chou-fleur
* 150 g de feta Dilea Zero Lactose®
* 6 tomates-cerises
* 1 cuillère à soupe de persil plat finement haché
* 1 cuillère à soupe d’amandes pilées
* ½ pomme-grenade
* 1 cuillère à thé de moutarde
* 2 cuillères à soupe d’huile d’olive
* 1 cuillère à soupe de jus de citron

**Préparation**

1. Coupez le chou en fleurs et faites-les cuire pendant 2 minutes dans une eau salée. Egouttez et râpez le chou-fleur.
2. Coupez les tomates-cerises en deux et la feta en cubes. Epépinez la pomme-grenade.
3. Préparez une vinaigrette avec la moutarde, l’huile d’olive et le jus de citron.
4. Mélangez tous les ingrédients dans un grand bol et assaisonnez de poivre et de sel.

**Idée**

Surprenez vos convives et jouez avec les couleurs de la recette ! Utilisez, par exemple, du chou-fleur violet pour remplacer la version classique. Et pourquoi ne pas utiliser des tomates-cerises de différentes couleurs ? Faites preuve de créativité et régalez-vous !