

THE WINNER PRESS REVIEW

2015

Jogofir

Sa Probiotskim Mlečnim Kvascem®



YOGURT WITH NEW GENERATION PROBIOTIC

AN INNOVATIVE IDEA BORN FROM THE COLLABORATION AMONG:

- AGRICULTURAL FACULTY, UNIVERSITY OF NOVI SAD, SERBIA,
- AGRICULTURAL COMPANY SAVA KOVACEVIC-DANA, VRBAS, SERBIA
- TURVAL LABORATORIES & BIOTECHNOLOGIES SRL. - SCIENTIFIC AND TECHNOLOGICAL PARK, UNIVERSITY OF UDINE, ITALY

JOGOFIR - The winner

The winner in the category of fermented dairy products is the innovative probiotic fermented milk drink - JOGOFIR, produced by agricultural company SAVA KOVACEVIC - dairy component DANA.

Maggio 2015

**WINNER OF THE FIRST AWARD
at the 82th edition of the
INTERNATIONAL AGRICULTURAL FAIR 2015
IN NOVI SAD - SERBIA**



FIRST AWARD

**TO THE INNOVATIVE PROBIOTIC FERMENTED MILK DRINK - JOGOFIR
(With Italian new generation Probiotic Lactic Yeast®: Turval-B0399®),**

**PRODUCED BY SERBIAN COMPANY SAVA KOVACEVIC - DAIRY COMPONENT
DANA**

The winner in the category of fermented dairy products is the innovative probiotic fermented milk drink - JOGOFIR, produced by agricultural company SAVA KOVACEVIC - dairy component DANA.

The International Agricultural Fair is the largest agribusiness event in Serbia and one of the largest of that kind in Est Europe. It has become the trademark of the oldest fair in Serbia – Novi Sad Fair, and Novi Sad, as a prestigious site for presentation and development of agribusiness.

It gathers the most significant companies in agribusiness, agricultural production, and machinery and presents the best in cattle breeding. It is an unavoidable place for agricultural producers from the country and the region.

International business meetings “AgroB2B@NSFair” were marked with the participation of more than 150 companies from about 20 countries.

Congress segment of the Agricultural Fair included more than 50 events.

OVERWIEV OF THE INTERNATIONAL AGRICULTURAL FAIR 2015 IN NUMBERS:

- 780 Number of exhibitors
- 24 Number of countries which are direct exhibitors
- 35 Number of countries which are indirect exhibitors
- 1.300 Live exhibits at the National Livestock Exhibition
- 30 Commodity groups on Appraisal of Product Quality
- 750 Number of accredited journalists

Quality evaluation of products was organized before and during the Fair. Faculty lecturers and scientists evaluated food products before the Fair while live exhibits and agricultural machinery will be evaluated during the Fair.

Pursuant to Article 45 of the Statute of AD "Novi Sad Fair", the Director General made the decision on appointment of the:

Expert committee (formed of faculty lecturers and scientists) for the evaluation of the quality of dairy products, cheese and ice cream was gathered at the Novi Sad fair on April 21, 2015, at 09.00 am, at the invitation of the organizers, just prior to the assessment of products' quality.

Jogofir sa dodatkom ekstrakta Echinacea je probiotski fermentisani mlečni napitak.

Sadrži Probiotski Mlečni Kvasac*, probiotik nove generacije*, koji favorizuje rast Bifidobakterija u digestivnom traktu. Sa više od 10 miliona živih, aktivnih kvasaca, jedna časa Jogofira sa ekstraktom Echinacea predstavlja optimalnu dnevnu dozu za poboljšanje varenja i rešavanje problema nadimanja i opstipacije. **Proizvod se posebno preporučuje tokom celog trajanja antibiotske terapije!**

Sastojci: Fermentisano mleko (2.8 % m.m), jogurtna kultura, probiotska kultura (LA5 i BB12), probiotski mlečni kvasac*, *Kluyveromyces marxianus fragilis* B0399* (Turval B0399*) i ekstrakt biljke Echinacea. Broj živih bakterija mlečne kiseline je veći od 10⁷/ml do isteka roka upotrebe. Konzervans: kalijum sorbat.

Šampion kvaliteta novosadskog sajma 2015.

Prosečna nutritivna vrednost u 100 g:	
Energetska vrednost	151.9 kcal/262.2 kJ
protein	3.0 g
ugljen hidrat	3.8 g
mlečni masti	2.8 g
čiji ekvivalens	Echinacea purpurea 100 mg "pdd"
6% polifenola	
Kalcijum	120 mg

** 1/3 pdd - polovina preporučene dnevne doze (prevencija) prema propisima Evropske Agencije za Lekove i Lekovita Sredstva (EMA, www.ema.europa.eu)

The winner in the category of fermented dairy products is the innovative probiotic fermented milk drink - JOGOFIR, produced by agricultural company SAVA KOVACEVIC - dairy component DANA.

MEMBERS OF THE COMMITTEE:

President

Prof. Anka Popović - Vranješ, PhD

(Faculty of Agriculture, Department of Dairy Science, University of Novi Sad - Serbia)

Members:

Prof. Jasmina Havranek, PhD

(Faculty of Agriculture, Department of Dairy Science, University of Zagreb - Croatia;
Member of Expert Committee for monitoring the control system, Croatian Ministry of Agriculture)

Prof. Bogdan Perko, PhD

(Biotechnical Faculty, Dairy Institute, Ljubljana - Slovenia)

Slavko Mirecki, PhD

(Biotechnical Faculty, Dairy Institute, Podgorica – Montenegro)

Anka Kasalica, PhD

(JPS National Dairy Institute - Belgrade)



THE DELIVERY OF THE AWARD



*From left: Eng. A. Turello (CEO, Turval laboratories),
Zdravko Pavicevic (CEO, Mirotinen Group-Sava Kovacevic),
Prof. Dr Anka Popović Vranjes (Dairy Department, Univ.Novi Sad),
Dr A. Backovic (Research & Development, Turval laboratories),
Mirko Jancic (Marketing, Sava Kovacevic-Dairy Dana)*

The winner in the category of fermented dairy products is the innovative probiotic fermented milk drink - JOGOFIR, produced by agricultural company SAVA KOVACEVIC - dairy component DANA.

THE PRIZE



The awarded innovation and a unique value of Jogofir is in the presence of the new generation probiotic, Probiotic Lactic Yeast[®] Turval B0399[®] (*Kluyveromyces marxianus fragilis B0399*).

This is the first *Kluyveromyces* yeast strain to be declared “probiotic” by the Italian Ministry of Health, based on meaningful results of numerous scientific investigations and trials on animals and humans.



Ministero della Salute

An important scientific collaboration between two European Universities, Department of Pharmaceutical Sciences, University of Bologna, Italy and Department of Food and Nutritional Sciences, University of Reading, UK revealed:

*“The effects of the food-grade yeast strain *K. marxianus fragilis B0399* on: i) adhesion to the intestinal epithelium; ii) modulation of the immune response; iii) impact on the composition and fermentation potential of the human colonic microbiota; iv) modulation of the cytotoxicity of the microbiota metabolites demonstrated that this strain possesses a number of beneficial and strain-specific properties desirable in a microorganism considered for application as a probiotics”, ... published by an international, authoritative American Society for Microbiology in its scientific journal [Appl Environ Microbiol. 2012 Feb;78\(4\)](#)*

Other recognitions by International Authorities & Health Organisations



“Esercito Italiano”



U.S. Food and Drug Administration



European Food Safety Authority



Canadian Food
Inspection Agency

WEEK MAGAZINE "PLANTS AND HEALTH"

Bilje & Zdravlje

Lora Orlović, glumica

Formula koja oslobađa

- I sa pojmom nepravde se treba boriti ili to naučiti ako ne znamo. Jer, sama činjenica da je neko nama učinio nepravdu, ili mi nekome, može da nas lagano ubija. U prvom sluča-



ju, zato što ne umemo da budemo ravnodušni, da se izdignemo iznad situacije i da sagledamo tog ko nas je povredio na sasvim drugačiji način. U drugoj situaciji, zato što ne umemo da oprostimo. Uglavnom, kad je nepravda učinjena nekog drugom, imam potrebu da zaštitim, pomognem, i doprinesem koliko mogu. A kad meni neko nanese nepravdu, naučila sam da praštam i to je divan, oslobađajući osećaj koji ne može da se meri ni sa čim drugim na svetu. Praštajmo!

Aca Seltik, muzičar
(Ortodoks Kelts)

Uvek može da se ispravi

- Nepravda je stalno prisutna u našim životima i naša je misija da se protiv nje borimo koliko god možemo. Nekad ta borba ima smisla i rezultati se odmah vide, nekada, opet nema. Mislim da ljudi ne treba da budu nemi na nepravde. Treba da reaguju. U našoj prirodi je da ispravljamo nepravde, ali isto tako imamo i devijaciju da čutimo kada se nepravde dešavaju drugima, pa i nama. To je pogrešno. Nepravde mogu da se isprave. I da se nadoknade. To svako mora da ima na umu.



Jelena Kršić, vajarka

Reakcija uvek poželjna

-Ima ljudi koji u sebi nose mehanizam koji tačno reaguje i na najmanji vid nepravde. Ne samo nepravde koju je njima neko naneo, nego generalno. Oni se umešaju kada vlasnik tuče kućnog ljubimca, kada obešenjaci maltretiraju nekog deku, reaguju na sve nepravde. Nekad izvuku deblji kraj, naravno, nezasluzeno, a nekad njihova reakcija biva nagrađena. Tu je kod svih prisutna večita dilema, da li reagovati ili ne. Smatram da uprkos svemu na nepravdu uvek treba imati reakciju. Ne treba čutati, jer je to greh.



NOVI PROBIOTICI NA TRŽIŠTU FERMENTISANIH MLEČNIH PROIZVODA

Red je na kvasce!

VELIKA vest je da na srpsko tržište izlazi **probiotski fermentisani mlečni napitak nove generacije**, koji sadrži žive ćelije **probiotskog mlečnog kvasca** (*Kluiveromyces marxianus fragilis* B0399).

Probiotici su živi mikroorganizmi koji, pri redovnom unosu u adekvatnoj dozi, rade kao promotori zdravlja. Reč mikroorganizmi ne odnosi se, dakle, samo na bakterije, poput prepoznatljivih bifido bakterija, jer postoje kvasci koji imaju probiotsku aktivnost sa dodatnim benefitima za zdravlje. Ova vrsta, izučavana i patentirana u Italiji, pokazala je otpornost pri prolasku kroz digestivne kanale, zahvaljujući karakteristikama ćelijskog zida. Rezistentnost na digestivne sokove jedan je od razloga efikasnosti ovog kvasca u očuvanju zdravlja, koja se postiže sa mnogo manjim brojem živih ćelija nego što je to slučaj sa drugim probioticima. Druga prednost, u odnosu na probiotske bakterije, ishodi iz biologije ćelije kvasca, koja mu osigurava prirodnu otpornost na antibiotike i, ako se koristi od početka antibiotske terapije, uspešno sprečava njene-



ne željene efekte. Fermentacija, odnosno, razlaganje laktoze (od ključnog značaja za subjekte koji otežano vare ovaj šećer) zagarantovana je visokom proizvodnjom enzima laktaze. A kliničke studije, koje su osnov razvoja konzumacije ovog kvasca, dokazale su broj nefunkcije koje promovišu zdravlje.

Gde se može naći ovaj kvasac? U prirodi se nalazi u kefirnim zrnima. Ako znate način da do njih dođete i od njih napravite kefir - na pravom ste putu! Ali lakši, ukusniji i sigurniji put do neophodne mere ovog kvasca je **JOGOFIR, probiotski fermentisani mlečni napitak** proizveden u mlekari DANA, poljoprivrednog preduzeća Sava Kovacević iz Vrbasa. Tek što je tehnologija proizvodnje ovog mlečnog proizvoda stigla na domaće tržište, JOGOFIR je osvojio nagradu "Sampionkvaliteta" na ovogodišnjem Novosadskom sajmu poljoprivrede i tako stao rame uz rame sa italijanskim blizancem EUFYR-om, marke Coop, dobitnikom prestižne evropske nagrade "Zdravljem do ekscelencije".

Ali, najvažnija nagrada svim vrstama JOGOFIRA biće visoka ocena od strane potrošača. I verujemo da će je osvojiti! A kad je rec o vrstama i tu je JOGOFIR inspirisao proizvođače na maštovitost - od belog jogurta sa prirodnim ekstraktom lekovite biljke echinacea, koja se pridružuje kvascu u jačanju imuno-sistema, preko vrste sa dodatkom jagode za ljubav najmlađih potrošača, pa sve do jedinstvenog JOGOFIRA sa dodatkom kafe i čokolade!

JOGOFIR je novi probiotski znak na srpskom tržištu. I ovo je samo početak!

The first article publication in the health magazine “Bilje I Zdravlje” (“Plants and Health”);
Publication date: 07.08.2015.

Translation of the article in English

NEW probiotics ON the fermented milk products MARKET:

IT'S THE YEAST TURN

The big news is that the Serbian market welcomes the new generation, probiotic, fermented milk product, which contains living cells of probiotic lactic yeast® (Kluiveromyces marxianus fragilis B0399). Probiotics are live microorganisms which, when regularly taken in adequate doses, act as promoters of health. Word microorganisms does not apply, therefore, only to bacteria, such as recognizable bifidobacteria, because, there are certain yeast having probiotic activity with additional benefits for health. One of these species, studied and patented in Italy, shows resistance while passing through the digestive channels, thanks to its cell wall properties. Resistance to digestive juices is one of the reasons for the effectiveness of this yeast in health protection, achieved with a smaller number of viable cells with respect to other probiotics. Another advantage compared to probiotic bacteria derives from biology of yeast cells which ensures their natural resistance to antibiotics and if used from the beginning of an antibiotic therapy, this probiotic yeast can successfully prevents its unwanted effects.



The fermentation or the breakdown of lactose (essential for individuals with difficulties in digesting the sugar) is guaranteed by the high production of the enzyme lactase. Research and clinical studies, which is the basis of consumption growth of this probiotic, have demonstrated its various health promoting functions

Where can we find this yeast? In the nature one can find it in kefir grains! So if You know the way to get to them and make kefir – You are on the right way! But easier, tastier and safer way to suggested doses of this yeast is JOGOFIR, probiotic, fermented milk drink, produced in a dairy company DANA, of agricultural company Sava Kovacevic from Vrbas. As soon as the Italian production technology of this product was transferred to the domestic market, JOGOFIR was awarded with the prestigious premium " Champion of Quality " at this year's Novi Sad Fair of Agriculture and positioned itself right next to the Italian twin EUFYR (Coop), the winner of the prestigious European award "Salute to Excellences ".

But the most important award to all JOGOFIR flavours will be a high score given by consumers, and we believe they it will get it! And when it comes to flavours, JOGOFIR inspired manufacturers to imagination – from plane yogurt with natural extracts of herbs echinacea, which joins the yeast in strengthening of the immune system, over the strawberries enriched JOGOFIR for the joy of the youngest consumers, to unique JOGOFIR with the addition of coffee and chocolate!
JOGOFIR is a new probiotic sign on the Serbian market. And this is only the beginning!

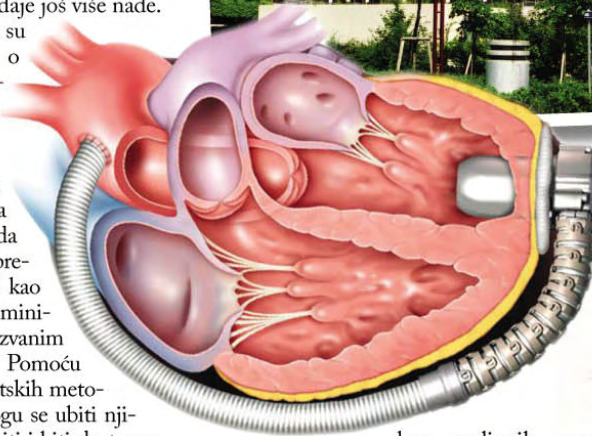
Revolucija u onkologiji

Imunoterapija onkoloških oboljenja pokazala je značajne terapijske napretke i produženje života pacijenata, potvrđuju najnovije studije koje se sprovode na bečkoj Opštoj bolnici (AKH).

Predhodnih godina ciljana terapija raka znatno je poboljšala mogućnosti lečenja nekih malignih oboljenja, a imunoterapija sada daje još više nade. Za to su odgovorna su sve veća saznanja o imunom sistemu - štiti organizam od virusa, stranih tela i degeneričnih ćelija.

Tek kroz posebne strukture na ćelijama tumora moguće je da imuni sistem ove prepozna kao strane i kao posledicu inicira eliminisanje ćelija raka takozvanim ćelijama ubicama. Pomoću novih imunoterapeutskih metoda ćelije tumora mogu se ubiti njihovim oružjem, otkriti i biti dostupne odbrambenim mehanizmima.

Upravo kod melanoma koji je metastazirao i kod kojeg je dijagnoza prethodnih godina vreme života prognozirala ne duže od šest meseci, imunoterapija je veoma korisna. Rak kao oboljenje se više ne posmatra kao



skup malignih ćelija, već kao strukture slične organima koje su sa okolnim ćelijama u interakciji.

Blokirajući taj dijalog imuni sistem treba da se ponovo mobilise protiv tumora. Stopa od 80 odsto pacijenata kod kojih terapija deluje go-

vori za sebe. U pojedinačnim slučajevima zabeležena je stopa preživljavanja sedam ili osam godina. Univerziteti profesora dr Kristofa Cilinski sa Medicinskog fakulteta u Beču predstavljajući terapiju poručio je: "Nalazimo se na početku revolucije u lečenju raka..."

■ D.K.

Jogofir Echinacea



ECHINACEA je poznata kao vrhunski prirodni imunostimulans za efikasno jačanje imuniteta, naročito značajna za bolesljive i sklone čestim prehladama. Izvor je vrednih masnih kiselina, polisaharida i glukoza koji svojim antibakterijskim, antivirnim i antigljivičnim dejstvom učestvuju u lečenju respiratornih infekcija, gripa, infekcije uha, gljivičnih oboljenja itd. U brojnim

naučnim istraživanjima koja dokazuju dug niz lekovitih svojstava ehinacee, isitiče se eliminacija toksina, čišćenje limfnog sistema i kompletnog krvotoka, kao i stimulacija stvaranja limfocita i antitela - ključnih branioaca u zaštiti organizma od infekcija. Lekovita svojstva ehinacee nasla su veliki značaj u lečenju dece kod upalnih procesa disajnih puteva, upale sinusa, bronhitisa, herpesa.

JOGOFIR ECHINACEA je fermentisani mlečni napitak koji udružuje imunostimulirajuće i gastroprotektivno dejstvo probiotičkog mlečnog kvasca*, probiotika nove generacije, sa lekovitim svojstvima ehinacee. Na taj način, jedna do dve čaše **JOGOFIRA ECHINACEA** obezbeđuje kompletnu, svakodnevnu odbranu organizma i najbolji vid prevencije od bolesti.

The fifth article publication in the health magazine “Bilje I Zdravlje” (“Plants and Health”);
Publication date: 21.08.2015.

Translation of the article in English:



Jogofir Echinacea

Echinacea is known as a premium natural immunostimulant, very effective in bursting immune system, particularly important for the sickly individuals and those prone to frequent colds. Being the source of valuable polysaccharides, fatty acids and glycosides it provides antibacterial, antiviral and antifungal effect, thus participating in the treatment of influenza, respiratory infections, ear infections, fungal diseases and so on....

Among numerous scientific studies that demonstrate an extensive list of medicinal properties of Echinacea, very important ones are: elimination of toxins, cleansing the lymphatic system and the entire circulatory system, as well as encouraging the formation of antibodies and lymphocytes - key counsel in protecting the body from infection. Finally it is necessary to mention the great importance of Echinacea in the treatment of childhood diseases, herpes, sinusitis, bronchitis and respiratory diseases. JOGOFIR Echinacea is fermented dairy drink that combines immunostimulatory and gastroprotective activity of probiotic lactic yeast®, a new generation of probiotics, with the medicinal properties of echinacea. In this way, one to two glasses of JOGOFIRA ECHINACEA provides complete, daily defense of the organism and the best form of prevention.

Zanimljivosti |



Nov metod za otkrivanje raka prostate

Procent oboljelih od raka prostate prema statistikama veći je iz godine u godinu, a među muškarcima čak 15 odsto svih karcinoma čini ovo maligno oboljenje.

Tim naučnika Univerziteta u Hajdelbergu pronašao je nov metod za rano otkrivanje raka prostate što bi, tvrde stručnjaci, značajno uticalo na stepen uspešnosti lečenja.

Naime, u krvi postoje proteini čije se prisustvo dovodi u vezu sa rakom prostate, a novi test omogućava lekarima da ga uoče mnogo ranije nego što je to bilo moguće sa konvencionalnim testom. On se radio na osnovu prisustva prostata specifičnog antigena (PSA) koji, međutim, ukazuje na sve tumore, uključujući i dobroćudne, što često dovodi do "lutanja" u dijagnozi, pa i do nepotrebnih hirurških intervencija.

Novi metod ukazuje samo na maligne ćelije, što dokazuje povećan nivo proteina S100A8 i S100A9, koji vežu kalcijum, ali ne samo u tumorima, već i u krvi. ■

Tužni troše više novca

Psiholozi tvrde da je šoping često "terapija", odnosno da kupovinom mnogi pokušavaju da nadomeste emocije, strahove ili pogrešna uverenja.

Tim naučnika sa Harvarda sproveo je istraživanja kako tuga utiče na trošenje novca i došli su do zaključka da tužni lakše i više troše! Naime, podelili su ispitanike u dve grupe. Prvoj je puštan neutralan dokumentarac koji nije izazivao posebne emocije, dok je drugoj grupi puštan veoma potresan film. Posle toga ispitanici su poslani u tržni centar, svima su date iste stvari kao i mogućnost da sami kažu koliko bi ih platili. Emotivno potreseni i tužni ispitanici bili su spremni da izdvoje veće sume novca čak i za flašicu obične vode, a naučnici tvrde da je to posledica emocija.

Naime, tuga utiče na ljude da više razmišljaju o sebi, kao i da se odnos prema novcu promeni u sekundi, odnosno da ga daleko lakše troše jer shvataju da on ne može doneti sreću.

Sa druge strane, osećaj neprijatnosti i tuge najlakše se leči sitnim zadovoljstvom, kaže vođa tima, pa su tužni ljudi ubedljivo najbolji kupci. ■



Dana mlekara

Jogofir šumsko

Jogofir Echinacea

Sa Probiotskim Mlečnim Kvascem

JOGOFIR probiotik nove generacije

Fermentisani mlečni napitak sa inovativnim probiotskim mlečnim kvascem®!!!

PRESS RELEASE

Comunicato stampa



Udine, 21 maggio 2015

Il probiotico Turval conquista la Serbia

Dopo il premio europeo PLMA 2014 di Amsterdam, lo yogurt prodotto con Lievito Lattico Probiotico® Turval B0399 nato al Parco Scientifico di Udine, è stato premiato come miglior yogurt dei Balcani

La qualità friulana viene apprezzata anche nei Balcani. I laboratori Turval, realtà insediata dal 2005 al Parco Scientifico e Tecnologico di Udine, hanno infatti ricevuto il primo premio all'82° edizione della Fiera Agricola Internazionale a Novi Sad, Serbia, nella categoria prodotti lattiero-caseari.

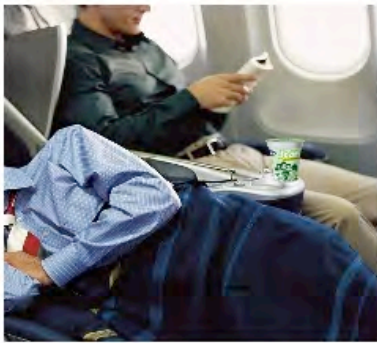
Il riconoscimento è stato portato a casa grazie all'innovativo **latte probiotico fermentato da bere – JOGOFIR**, contenente il **Lievito Lattico Probiotico® Turval B0399®** (*Kluyveromyces marxianus fragilis* B0399), brevettato dall'azienda friulana di Alessandro Turello. Jogofir è nato da una collaborazione con la prof. Anka Popovic Vranjes dell'Università di Novi Sad, Serbia e la dr.ssa Ana Backovic, Ph.D del Centro Internazionale di Ingegneria Genetica e Biotecnologie (Icgeb) di Trieste e prodotto dalla società agricola **SAVA KOVACEVIC – DANA**.

Il principio attivo TURVAL B0399 è un probiotico composto da lievito lattico e non dai comuni bifido batteri o fermenti lattici, il che garantisce allo yogurt di mantenere l'equilibrio ed il rispetto della propria flora batterica intestinale anche durante un'eventuale terapia antibiotica, costituendo una grande innovazione nel settore dei probiotici.

"Si tratta di un riconoscimento molto gradito ed importante" - aggiunge Alessandro Turello - "che ci permetterà di divulgare verso i paesi dell'Est Europa l'esperienza italiana in un settore di grande tradizione balcanica".

La Fiera agricola internazionale a cui ha partecipato Turval è uno tra i più grandi eventi agroalimentari della Serbia nonché una delle più grandi del genere dell'Est Europa tanto che ha richiamato oltre 150 aziende del settore provenienti da 20 diversi paesi.

Il premio insignito a Novi Sad, è il riconoscimento più recente ottenuto da Turval a livello internazionale per il lavoro svolto sul probiotico. Solo il mese scorso l'azienda del Parco è stata tra i vincitori del bando Joint Project dell'Università di Verona che ha premiato i progetti di ricerca collaborativa tra imprese e ricercatori e nel maggio 2014 aveva ricevuto un prestigioso riconoscimento al PLMA, la fiera della marca del distributore di Amsterdam, grazie allo yogurt Eufyr commercializzato da Coop Italia ed esposto all'EXPO 2015, che si basa anch'esso sul principio attivo Turval B0399.





THE VIDEO

TELEVISION SERVICE WENT ON AIR



Entertainment show YuEco Popodne (YuEco RTV channel)

Director: Alen Maric

Guest: Dr Ana Backovic, R&D coordinator at Turval Laboratories

Discussing the innovation elements and success of the Jogofir Project in Serbia, with a special focus on the Gold Medal prizing “The Champion of Quality” won during 82nd International Agricultural Fair of Novi Sad, Serbia (2015).

YuEco

<https://www.youtube.com/watch?v=7MSEljVgEIA>

BILLBOARD, POSTERS, LEAFLETS

- **BILLBOARD** exposed in the city center of Vrbas (September 2015) announcing the launch of : **New Products** (“*Novo*”) in the “**Functional Food Products Line**” of Dairy-Dana/ PP Sava Kovacevic. Dairy Dana is **the first and the only producer** (“*prvi i jedini u Srbiji*”) of these products – 1. Organic goat whey (“*Organska kozja surutka*”), 2. Organic goat cheese (“*Organski kozji sir*”) and 3. **Jogofir – fermented milk beverage with innovative Probiotik Lactic Yeast** (“*Fermentisani mlečni napitak sa inovativnim probiotskim mlečnim kvascem*”)



- **POSTERS AND LEAFLETS** distributed on the exposition stands during the :

1. 82th International Agricultural Fair 2015 In Novi Sad - Serbia (May 2015)
2. FRUVEG EXPO BALKAN - HEALTHY FOOD FAIR held in Belgrade, Serbia (September 2015)



JOGOFIR BREND LINE continues to grow...

JOGOFIR RED FRUITS

Jogofir sa dodatkom šumskog voća je probiotički fermentisani mlečni napitak

Sadrži Probiotički Mlečni Kvasac*, probiotik nove generacije*, koji favorizuje rast Bifidobakterija u digestivnom traktu. Sa više od 10 miliona živih, aktivnih kvasaca, jedna čaša Jogofira sa dodatkom šumskog voća predstavlja optimalnu dnevnu dozu za poboljšanje varenja i rešavanje problema nadimanja i opstipacije. Proizvod se posebno preporučuje tokom celog trajanja antibiotske terapije!

Sastojci: Fermentisano mleko (2,8 % m.m), jogurtna kultura i probiotička kultura (LAs i BB12) probiotički mlečni kvasac*, Kluyveromyces marxianus fragilis B0399* (Turali B0399*). Broj živih bakterija mlečne kiseline je veći od 10⁷/ml do isteka roka upotrebe. Voćni dodatak - šumsko voće 15% 140% voćne paste-malina, brusnica i jagoda, šećer, glukoza-fruktozni sirupi i modifikovani škrob iz kukuruza, sredstvo za zaštitanje-pektin i gumaguar, konzervans: kalijum sorbat.

Šampion kvaliteta novosadskog sajma 2015.

Prosečna nutritivna vrednost u 100 g	
energetska vrednost	52,2 kJ (1242,5 kcal)
protein	3,8 g
ukupni masti od kojih sećeri	10,4 g 6,255 g
masti od kojih zasićene	2,803 g 0,603 g
Kalcijum	120 mg



JOGOFIR ECHINACEA

Jogofir sa dodatkom ekstrakta Echinacea je probiotički fermentisani mlečni napitak

Sadrži Probiotički Mlečni Kvasac*, probiotik nove generacije*, koji favorizuje rast Bifidobakterija u digestivnom traktu. Sa više od 10 miliona živih, aktivnih kvasaca, jedna čaša Jogofira sa dodatkom ekstrakta Echinacea predstavlja optimalnu dnevnu dozu za poboljšanje varenja i rešavanje problema nadimanja i opstipacije. Proizvod se posebno preporučuje tokom celog trajanja antibiotske terapije!

Sastojci: Fermentisano mleko (2,8 % m.m), jogurtna kultura, probiotička kultura (LAs i BB12) probiotički mlečni kvasac*, Kluyveromyces marxianus fragilis B0399* (Turali B0399*) i ekstrakt biljke Echinacea. Broj živih bakterija mlečne kiseline je veći od 10⁷/ml do isteka roka upotrebe. Konzervansi: kalijum sorbat.

Šampion kvaliteta novosadskog sajma 2015.

Prosečna nutritivna vrednost u 100 g	
energetska vrednost	52,2 kJ (1242,5 kcal)
protein	3,8 g
ukupni masti od kojih sećeri	10,4 g 6,255 g
masti od kojih zasićene	2,8 g 0,603 g
Kalcijum	120 mg



NEW - JOGOFIR CAFFEE WITH CHOCOLATE CHEAPS

Jogofir sa dodatkom kafe i čokolade je probiotički fermentisani mlečni napitak

Sadrži Probiotički Mlečni Kvasac*, probiotik nove generacije*, koji favorizuje rast Bifidobakterija u digestivnom traktu. Sa više od 10 miliona živih, aktivnih kvasaca, jedna čaša Jogofira sa dodatkom kafe i čokolade predstavlja optimalnu dnevnu dozu za poboljšanje varenja, i rešavanje problema nadimanja i opstipacije! Proizvod se posebno preporučuje tokom celog trajanja antibiotske terapije!

Sastojci: Fermentisano mleko (2,8 % m.m), jogurtna kultura i probiotička kultura (LAs i BB12) probiotički mlečni kvasac*, Kluyveromyces marxianus fragilis B0399* (Turali B0399*). Broj živih bakterija mlečne kiseline je veći od 10⁷/ml do isteka roka upotrebe. Aromatizirani dodatak kafa i čokolada 15% (13% kakao-mocca-espresso pasta, šećer, škrob iz kukuruza, prirodna aroma kafe), konzervansi: kalijum sorbat.

Šampion kvaliteta novosadskog sajma 2015.

Prosečna nutritivna vrednost u 100 g	
energetska vrednost	609,85 kJ (145428,5 kcal)
protein	3,72 g
ukupni masti od kojih sećeri	13,32 g 6,335 g
masti od kojih zasićene	3,475 g 0,675 g
Kalcijum	120 mg

