Publicado en Madrid el 06/08/2019

# [smöoy desvela 5 mitos convertidos en realidad del helado de yogur](http://www.notasdeprensa.es)

## Que el helado de yogur es un alimento sano es algo en lo que todos los expertos, madres, padres y consumidores en general están de acuerdo

 Según smöoy los 5 mitos que se han convertido en realidad son: Se trata del alimento más rico del mercado: Sin duda el helado de yogur posee una cantidad de beneficios que ayudan al desarrollo del cuerpo humano: proteínas, calcio, vitaminas y muchos otros componentes que le convierten en un producto imprescindible de cualquier dieta equilibrada y sana. Además se puede complementar con gran variedad de productos como la fruta, semillas o bayas por lo que lo hace aún más rico y versátil. Beneficios para la piel: Otro de los beneficios que aporta el helado de yogur, más allá del desarrollo del cuerpo, afecta a la piel y en concreto al cutis. Está demostrado científicamente que el helado de yogur ayuda a cuidar la piel, ya que al consumirlo obtenemos proteínas necesarias para mantener una piel firme lisa y más resistente a las arrugas. El helado de yogur como aftersun. Para aquellos que lo hayan oído, pero no estuvieran seguros, los científicos han demostrado que el helado de yogur también funciona como un potente aftersun en caso de que no se tenga una loción a mano. Gracias a las propiedades que tiene como las enzimas y los probióticos hace que el helado de yogur sea un producto válido para la recuperación más rápida de la piel ante quemaduras solares. Complemento antibiótico. Otro valor que aporta el helado de yogur es para aquellas personas que estén tomando antibiótico para prevenir infecciones o luchar contra las bacterias. El consumo de helado de yogur es beneficioso y ayuda especialmente a reparar y proteger el intestino durante la ingesta de antibióticos. Funciona como un protector intestinal gracias a su contenido en bacterias saludables. El helado de yogur ayuda a adelgazar. Es un alimento ideal para acompañar cualquier dieta con el objetivo de adelgazar. En esta época del año en la que más se tiende a lucir cuerpo en la playa, son muchos los consumidores que buscan alimentos que les ayuden a cuidar la línea y en este sentido está demostrado que el helado de yogur (bajo en grasa, rico en fibra, sin gluten y, ahora, fuente de calcio), ayuda a perder kilos. Frente a estos mitos que se han convertido en verdad, hay otros mitos que no son ciertos como que el helado de yogur se debe tomar antes de hacer ejercicio, los helados de yogur que están ácidos significan que están caducados, es más nutritivo consumir yogur griego o que los intolerantes a la lactosa no pueden tomar yogur. Acerca de smöoysmöoy es la primera franquicia española que fabrica y vende el primer helado de yogur funcional del mercado: bajo en grasa, rico en fibra, sin gluten y, ahora, fuente de calcio. Nació en el año 2010 pero cuenta con la experiencia de sus creadores, cuarta generación de una familia dedicada al helado tradicional desde hace un siglo. Dispone también de departamentos propios de I+D+i , de Calidad Alimentaria y de Marketing, que invierten continuamente su esfuerzo en la creación de nuevos productos, en criterios de mejora y en adaptar sus productos a la necesidades del mercado. La compañía tiene presencia en numerosos mercados internacionales de los cuatro continentes en países como Argelia, Costa de Marfil, Francia, Guinea Conakry, Holanda, Isla Reunión, Italia, Portugal, Reino Unido y Singapur. A lo largo de su trayectoria, smöoy ha recibido numerosos premios y reconocimientos, tanto por su producto, como por su rápida expansión internacional.

**Datos de contacto:**

José Antonio Tovar Gutiérrez

605065567

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/smooy-desvela-5-mitos-convertidos-en-realidad](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nutrición Gastronomía Infantil Entretenimiento Restauración



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)