[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 11/11/2019

# [Smöoy recopila los 5 beneficios de tomar helado de yogur en invierno](http://www.notasdeprensa.es)

## smöoy cadena de yogur helado líder en España, presenta un ranking con los 5 beneficios directos de tomar yogur helado durante las estaciones de otoño e invierno

Y es que según afirma smöoy, el helado de yogur no es un alimento exclusivo del verano. Cada vez más consumidores se decantan por este tipo de producto durante todo el año. Tanto el helado de yogur como los frappes o batidos que se sirven fríos, tienen una alta demanda en todas las tiendas smöoy. Siguiendo esta línea, el fabricante de helado de yogur con más de 80 años de experiencia ha elaborado un ranking con los 5 beneficios clave de este alimento para la temporada: Calma el dolor de garganta. A pesar de que parezca lo contrario, el dolor de garganta se puede calmar con helado de yogur. De hecho es muy recomendable después de la operación de amígdalas para bajar la inflamación. El helado de yogur ayuda a bajar la inflamación de la garganta. Además, y pese a lo que se pueda pensar, el frío del helado de yogur no favorece los resfriados, al contrario, acostumbrando el cuerpo al frío luego el efecto choque es menor y hay menos probabilidades de resfriarse. Ideal para deportistas de invierno. Tras una sesión de deporte, el helado de yogur es una opción para volver a recuperar el glucógeno perdido. Los estudios indican que las proteínas que incluye este alimento ayudan a reponer a los músculos y ofrece un aporte de hidratos de carbono y glucosa que se ha perdido durante el ejercicio. El calcio. El helado de yogur de smöoy tiene su base de leche, y esto ayuda a cubrir hasta un 15% de los requerimientos diarios de calcio. Por este motivo desde el fabricante se aconseja incluso ingerir hasta dos helados de yogur al día. El calcio es muy necesario para tener unos huesos fuertes y bien desarrollados así como una presión arterial regulada. Son nutritivos. De sobra son conocidos los efectos nutritivos del helado de yogur. Gracias al aporte de proteínas, minerales y aminoácidos. Especial importancia hay que darle al aporte de vitamina B para atravesar el frío invierno. Smöoy, además ha desarrollado el primer helado de yogur funcional (rico en fibra y bajo en grasas y sin gluten), es decir con todo lo mejor del yogur y de los nutrientes. Reduce el riesgo de algunas enfermedades. Los recientes y continuos estudios sobre los beneficios saludables del yogur, demuestran que se trata de un alimento que ayuda a disminuir enfermedades como las cardiovasculares, cáncer y problemas intestinales. Además, según la Universidad de Harvard el helado también reduce el riesgo de infertilidad femenina ya que el consumo de lácteos enteros beneficia la ovulación. 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:**

smooy

605065567

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/smooy-recopila-los-5-beneficios-de-tomar](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nutrición Franquicias Sociedad Restauración Recursos humanos

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

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