

Dadih didapatkan dari fermentasi alamiah yang terdapat dalam bambu. Di dalam dadih ini akan menghasilkan berbagai bakteri asam laktat yang disebut dengan probiotik. Salah satu produk olahan dadih yang telah kami kembangkan yaitu berupa Vla Dadih.



Vla Dadih ini memiliki rasa yang enak dan selai dari pada nilai gizinya. Tetapi, produk ini memiliki keunggulan yang mengandung kandungan probiotik di dalamnya. Produk ini bisa dikombinasikan dengan mengonsumsi bersama makanan yang lain. Selain itu, bisa ditambahkan ke dalam puding dadih dan ditambahkan ke dalam roti dan berbagai makanan kudapan lainnya. Hasil uji klinis yang kami dapatkan Vla Dadih ini juga bisa meningkatkan status gizi ibu hamil dan juga meningkatkan status gizi anak-anak balita. Dengan pemberian Vla Dadih ini merupakan satu upaya bagaimana dadih bisa dikonsumsi semua orang. Sehingga vla dadih ini menjadi makanan yang enak dan juga bisa meningkatkan status gizi masyarakat. Terutama saat ini bisa mencegah stunting. Vla Dadih ini juga sudah memiliki daya simpan yang sudah kita lakukan pengujiannya. Saat ini Vla Dadih juga sudah memiliki izin edar. Kami juga sudah mendapatkan sertifikasi halal dari MUI di Provinsi Sumatera Barat. Mari, kita beralih ke pangan lokal yaitu dari Vla Dadih yang sangat baik untuk Kesehatan.