**Trabalho de Inglês**

**José Edinaldo**

**José Leonardo**

**Nelson**

*Yoplait Lactose Free Yogurt Delivers Worry-Free Yogurt Indulgence*

Studies show that around 15 percent of U.S. consumers are lactose intolerant -- unable to digest and absorb the sugar in milk -- so those people often avoid dairy, including yogurt, and its digestive symptoms.

Minneapolis-based **General Mills** introduces **Yoplait Lactose Free yogurt**, its first lactose-free yogurt under the Yoplait brand and the first lactose-free yogurt from a major brand in the U.S. Live and active cultures Lactobacillus bulgaricus and Streptococcus thermophilus are the two cultures added to milk to create yogurt, and provide the enzymes necessary to help break down lactose.

Yoplait Lactose Free yogurt, made with milk from cows not treated with rBST, contains 50 percent of the DV of calcium and vitamin D, bone building nutrients present in dairy, is 99 percent fat free, artificial sweetener-free and has vitamin A in each 6-oz serving. Flavors include Strawberry, Peach, Cherry and French Vanilla.

"For the millions of Americans who live with lactose intolerance, Yoplait Lactose Free yogurt delivers worry-free consumption with the great taste expected from Yoplait," according to General Mills.

Simple present

Present perfect

*Iogurte livre de lactose Yoplait oferece indulgência livre de preocupações de iogurte*

Estudos mostram que cerca de 15% dos consumidores norte-americanos são intolerantes à lactose - incapazes de digerir e absorver o açúcar do leite -, de modo que essas pessoas muitas vezes evitam produtos lácteos, incluindo iogurte, e seus sintomas digestivos.

A **General Mills**, sediada em Minneapolis, introduz o iogurte **Yoplait Lactose Free**, seu primeiro produto livre de lactose sob a marca *Yoplait* e o primeiro iogurte sem lactose de uma marca importante nos EUA. Culturas vivas e ativas *Lactobacillus* *bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* são as duas culturas adicionadas leite para criar iogurte, e fornecer as enzimas necessárias para ajudar a quebrar a lactose.

O iogurte Yoplait Lactose Free, feito com leite de vacas não tratadas com rBST, contém 50% do DV de cálcio e vitamina D, nutrientes de construção óssea presentes em laticínios, é 99% livre de gordura, sem adoçante artificial e tem vitamina A em cada 6 o-z servindo. Os sabores incluem Morango, Pêssego, Cereja e Baunilha Francesa.

"Para os milhões de americanos que vivem com intolerância à lactose, o iogurte Yoplait Lactose Free proporciona um consumo sem preocupações com o excelente sabor esperado da Yoplait", de acordo com a General Mills.

**Questões do exercício:**

1. Qual o público alvo do artigo? E qual produto a General Mills presente para esse público?

R: Pessoas intolerantes à lactose, O iogurte Yoplait Lactose Free

1. O que são os (*Lactobacillus bulgaricus and Streptococcus thermophilus)?* E qual a importância deles?

R: são as duas culturas adicionadas leite para criar iogurte, e fornecer as enzimas necessárias para ajudar a quebrar a lactose.

1. Qual o incentivo que a General Mills teve para desenvolver esse produto ao público Norte Americano?

R: Devido aos estudos que mostram cerca de 15% dos consumidores norte-americanos são intolerantes à lactose.

**Questões do exercício:**

**(Em inglês)**

1. Who is the target audience for the article? And which product does General Mills present to this audience?

R: People lactose intolerant, Yoplait Lactose Free Yogurt

Download.

2. What are (Lactobacillus bulgaricus and Streptococcus thermophilus)? And how important are they?

R: The two cultures are added to create milk yogurt and providing the necessary enzymes to help break down lactose.

3. What is General Mills' incentive to develop this product for the American public?

R: Due to studies showing that about 15% of US consumers are lactose intolerant.