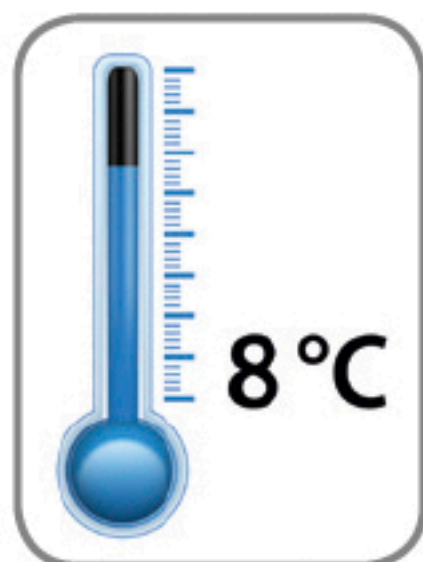




cremio®

Til perfekt mælkeskum anbefaler vi ...



... altid at anvende mælk med en temperatur på 7–8 °C, både ved tilberedelse af varme og kolde mælkeskumspecialiteter.



... at vælge en mælke type, der indeholder mindst 3 g protein pr. 100 g (denne oplysning kan findes på siden af mælkekartonet). Selv soja- og laktosefri mælk, som har det angivne proteinhold kan anvendes.



... at anvende mælk, som er tæt på sidste anvendelsesdato. Mælk er et naturprodukt og kan med tiden miste sine kvalitetsegenskaber, som bidrager til stabiliteten og den fine cremede konsistens som mælkeskum skal have.

Vi ønsker god fornøjelse med Melitta® Cremio® og håber, at du ved hjælp af disse tre tips kan nyde det fantastiske mælkeskum. **På vores hjemmeside www.melitta.dk findes der lækre opskrifter med mælkeskum.**