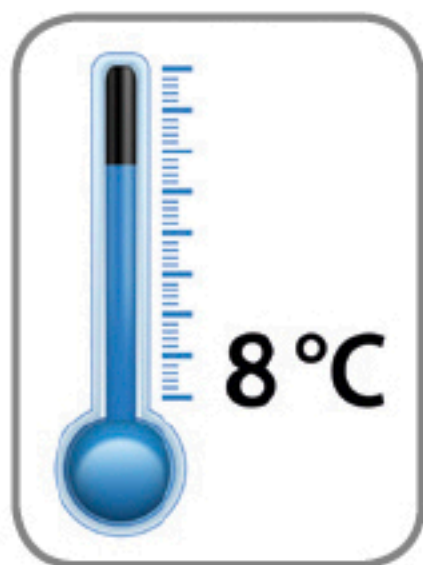




cremio®



Для идеально молочной пены мы рекомендуем ...

...использовать холодное молоко температурой 7-8°C, как это делают специалисты при приготовлении теплой или холодной молочной пены.



...выбирать молоко с содержанием белка не менее 3г на 100г (вы можете найти информацию о составе на упаковке молока). С «Melitta® Cremio®» вы можете превратить молоко с данным содержанием белка, даже если оно соевое или не содержит лактозы, в восхитительно-вкусную молочную пену.



...использовать свежее молоко, а не молоко с заканчивающимся сроком годности. Молоко является натуральным продуктом и со временем может потерять некоторые свои свойства. Это может повлиять на стабильность, микропористость и плотность молочной пены, приготовленной с «Cremio®».

Надеемся, вам понравится «Melitta® Cremio®» и, надеемся, что с помощью этих трех советов вы будете получать массу удовольствия от молочной пены. **Рецепты вкусных блюд, приготовленных с помощью Melitta® Cremio®, вы можете найти на нашем сайте www.Melitta.ru**