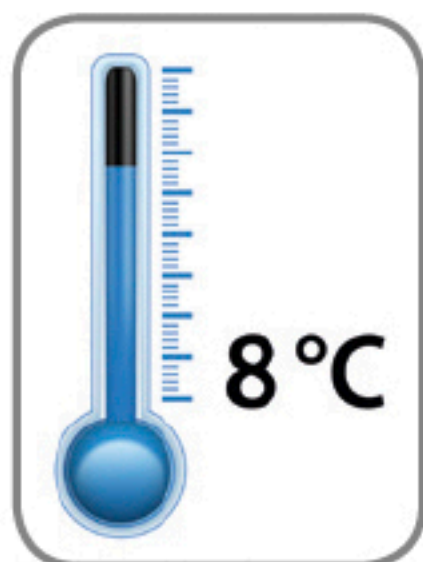




cremio®



Våra rekommendationer för att få perfekt skummad mjölk ...

... använd kall mjölk som har en temperatur på 7–8 °C när du gör varma eller kallt skummade mjölkspecialiteter.



... välj mjölk som har en proteinhalt på minst 3 g per 100 g (information om detta finns på mjölkkartongens baksida). Med Melitta® Cremio® kan du även bereda utsökt skummad mjölk av sojamjölk eller laktosfri mjölk.



... använd färsk mjölk, ej mjölk vars bäst-föredatum håller på att gå ut. Mjölk är en naturlig produkt vars kvalitet kan försämrars med tiden. Det kan påverka stabiliteten och den finporiga, krämiga konsistensen som skummad mjölk som görs med Cremio® får.

Vi hoppas att du är nöjd med din Melitta® Cremio® och att du med hjälp av dessa tre tips kommer att få njuta av många härliga skummjölksstunder. **Smakfulla recept med mjölkskum finner ni på vår hemsida www.melitta.se**