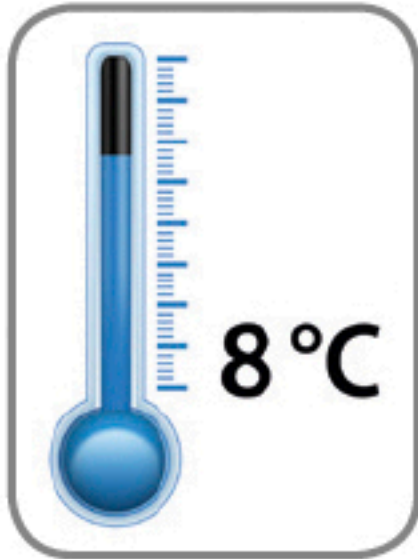




cremio®



Für ein perfektes Milchschaumergebnis empfehlen wir Ihnen ...

... bei der Zubereitung sowohl warmer als auch kalter Milchschaumspezialitäten stets gekühlte Milch mit einer Temperatur von 7–8 °C zu verwenden.



... eine Milchvariante zu wählen, die mindestens 3 g Eiweißgehalt pro 100 g aufweist (diesen Hinweis finden Sie auf der Rückseite jeder handelsüblichen Milchverpackung). Somit lassen sich sogar Soja- und laktosefreie Milch, die den angegebenen Eiweißgehalt haben, mit dem Melitta® Cremio® in leckeren Milchschaum verwandeln.



... Milch zu verwenden, die sich nicht bereits kurz vor Ablauf der Haltbarkeit befindet. Milch ist ein Naturprodukt und kann mit der Zeit Qualitätseigenschaften verlieren, die zur Stabilität und feinporig-cremigen Konsistenz des mit dem Cremio® zubereiteten Milchschaums beitragen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem Melitta® Cremio® und hoffen, dass Sie mithilfe dieser drei Tipps viele traumhafte Milchschaum-Momente genießen werden. **Leckere Rezepte mit Milchschaum finden Sie auf unserer Homepage unter www.melitta.de**