



cremio®

Enkele tips voor perfect melkschuim ...

... gebruik altijd koude melk (7–8 °C) om warme of koude melkschuimspecialiteiten te bereiden.



... gebruik melk met minstens 3 g eiwitten per 100 g (u vindt deze informatie op de achterkant van de doos of fles). Met de Melitta® Cremio® kunt u ook met sojamelk of lactosevrije melk met dit eiwitgehalte heerlijk melkschuim bereiden.



... gebruik verse melk, geen melk die niet lang meer houdbaar is. Melk is een natuurlijk product dat na verloop van tijd wat van zijn kwaliteiten kan verliezen. Dat kan de stabiliteit en de romige, fijnporige consistentie van het melkschuim beïnvloeden.



Wij hopen dat u veel plezier zult beleven aan uw Melitta® Cremio® en dat u met deze drie tips zult genieten van talrijke heerlijke melkschuimmomenten. **Lekkere recepten met melkschuim vindt u op onze homepage onder www.melitta.nl of www.melitta.be**