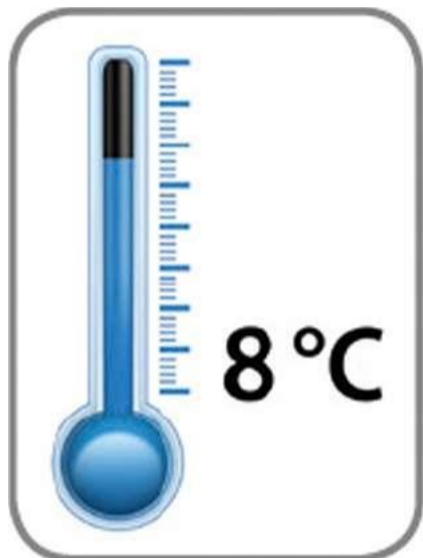




„Cremio“[®]



Tobulai suplaktoms pieno putoms rekomenduojame

... ruošiant šiltas ar šaltas pieno putas visada naudokite šaltą, 7-8 °C temperatūros, pieną.



... rinkitės pieną, kurio baltymų kiekis bent 3 g/100 g (tokią informaciją galite rasti ant pieno pakelio nugarėlės). Naudodami „Melitta“[®] „Cremio“[®] galite nuostabaus skonio pieno putomis paversti net tokį baltymų kiekį turintį sojų pieną ar pieną be laktozės.



... naudokite šviežią pieną, ne pieną, kuris tuoj pasieks savo galiojimo pabaigos datą. Pienas yra natūralus produktas ir po kažkiek laiko jis gali prarasti dalį savo kokybės. Tai gali turėti įtakos „Cremio“[®] paruoštų pieno putų stabilumui, tankumui ir kreminei konsistencijai.

Tikimės, kad „Melitta“[®] „Cremio“[®] jums patiks ir su šių trijų patarimų pagalba galėsite patirti daug malonių potyrių naudodami pieno putas. **Gardžių receptų su pieno putomis galite rasti mūsų interneto svetainėje adresu www.melitta.de**