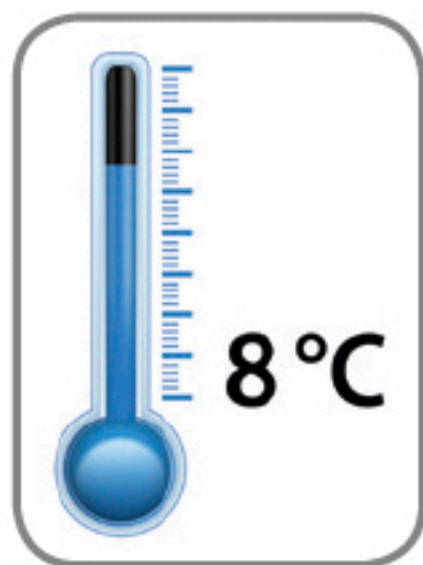


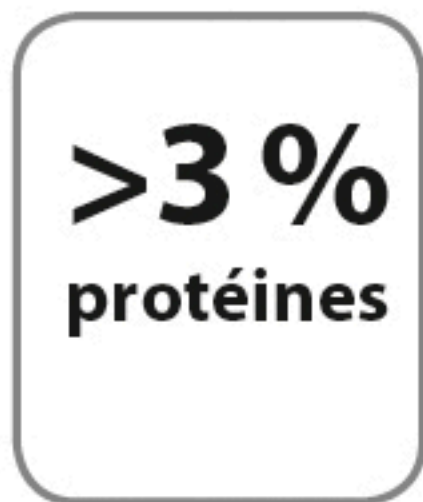


cremio®



Pour réussir une mousse de lait parfaite, nous vous recommandons ...

... de toujours utiliser du lait réfrigéré à température comprise entre 7 et 8 °C, pour la préparation des spécialités à base de mousse de lait aussi bien chaudes que froides.



... de choisir un type de lait contenant au moins 3 g de protéines pour 100 g de lait (cette information se trouve au dos des emballages). Melitta® Cremio® vous permet donc également de transformer en une délicieuse mousse de lait du lait de soja et du lait sans lactose ayant la teneur indiquée en protéines.



... d'utiliser du lait dont la date de péremption n'est pas imminente. Le lait est un produit naturel qui peut perdre au fil du temps les qualités qui lui permettent d'assurer la stabilité et la consistance crémeuse de la mousse réalisée à l'aide du Cremio®.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre Melitta® Cremio® et espérons que ces quelques conseils vous permettront de savourer de nombreux moments gourmands couronnés de mousse de lait. **Vous trouverez de délicieuses recettes à base de mousse de lait sur notre page d'accueil www.melitta.fr**