drink o mat GmbH – Vogelsangstraße 10 – 72581 Dettingen

Milchpulver und Kaffeeweißer - Toppings für mehr Genuss

Kaffee aus einem Automaten ist heute viel besser, als der aus den Anfangszeiten der **Kaffeeautomaten** stammende Ruf. Längst ist das heiße Gebräu aus modernen Automaten geschmacklich abgerundet, erfüllt also auch anspruchsvolle Erwartungen an den Geschmack und das Aroma und bietet zudem, dank verschiedenen modernen Toppings aus Milchpulver und **Kaffeeweißer** auch Geschmäcker, die über schwarzen Kaffee hinaus gehen. Denn bekanntermaßen sind die Geschmäcker unterschiedlich ausgeprägt, während der eine einen schwarzen Espresso bevorzugt, vielleicht mit etwas Zucker oder Süßstoff versüßt, aber ohne eine Spur von Milch oder Weißer, ist ein Kaffee für andere nur dann ein Genuss, wenn ein feiner Milchschaum auf seiner Oberfläche schwebt und das gesamte Getränk durch die Milch um eine Nuance abgemildert wird.

Dank moderner Produktionsmethoden ist die Erfüllung der unterschiedlichen Erwartungen und Ansprüche kein Problem mehr, **moderne Kaffeeautomaten** sind in der Lage, den Kaffee auf verschiedene Weisen zuzubereiten, entweder als klassischer Filterkaffee oder durch eine Dampfdruckzubereitung, die vom Italiener bekannt ist und eine vergleichsweise magenfreundliche Kaffeespezialität erzeugt, die ein intensives Aroma mitbringt. Und auch die Beigabe von Milch oder anderen Toppings beschränkt sich nicht ausschliesslich auf die Vermischung mit dem heißen Getränk, sondern bietet, dank den speziellen Herstellungsverfahren und den hochwertigen Rohstoffen, die verarbeitet werden, einen cremigen und feinschaumigen Genuss auf der Oberfläche des Getränkes, so wie man es wiederum vom Italiener mit der geschäumten Milch auf einem, Cappuccino oder einem Latte Macchiato kennt und auch hierzulande schätzen gelernt hat. Wobei sich beispielsweise **Milchpulver** als gefriergetrocknetes Produkt nicht nur für die Zubereitung von Kaffeespezialitäten eignet, auch hochwertige Kakao- und Schokoladengetränke lassen sich mit seiner Hilfe zubereiten und in Kaffeeautomaten anbieten. Hierdurch besteht die Möglichkeit, das Angebot an Heißgetränken sinnvoll zu ergänzen und abzurunden, denn bekanntermaßen ist Kaffee nicht immer und nicht für jeden das richtige Getränk, etwa wenn man des Abends noch den Wunsch nach einem warmen Getränk verspürt, jedoch den Kaffee aufgrund des anregenden Koffeins vermeiden will, um nicht die Nacht schlaflos oder nur mit leichtem Schlaf zu verbringen.

Auch kann man in dem gleichen Automaten Sinnvollerweise **sowohl Milchtrockenpulver** als auch **Kaffeeweißer** anbieten und dieses auch entsprechend auszeichnen und kenntlich machen, denn die Unverträglichkeit auf Laktose, also auf Milchzucker, ist eine verbreitete und für die Betroffenen sehr unangenehme Allergie, die durch die Verwendung von pflanzlichem Kaffeeweißer umgangen werden kann. Dieser bietet in Textur und Geschmack vergleichbare Wirkungen wie Milchpulver, ohne dabei die Laktose als Allergen zu enthalten, so dass bei der gleichzeitigen Verwendung beider Produkte und einer entsprechenden Kennzeichnung am Automaten auch ein kakaohaltiges Heißgetränk angeboten werden kann, das dann mit Hilfevon

Kaffeeweißer als Topping hergestellt wird und damit unbedenklich ist. So lässt sich die

Akzeptanz beim Konsumenten steigern und die Kundenorientierung verbessern. Und selbstverständlich lässt sich mit Hilfe von Milchpulver oder Kaffeeweißer als Toppings nicht nur Kaffee verfeinern und Kakao herstellen, auch Teeprodukte lassen sich mit Hilfe dieser Produkte optimal verfeinern, denn viele Teetrinker wünschen ebenfalls die Harmonisierung ihres Heißgetränkes durch eine Beigabe von Milch oder Weißer.

Durch die Möglichkeit der **sparsamen** und damit sehr effizienten Verwendung der Produkte ist der Einsatz in Automaten **kostengünstig** möglich, so dass sowohl der Konsument ein angenehmes Geschmackserlebnis bei seinem Getränk, ob Kaffee, Kakao, Schokoladenmilch oder Tee, erfährt, das durch die optimalen Eigenschaften in Bezug auf Cremigkeit und Textur noch unterstützt wird, als auch die Wirtschaftlichkeit für den Aufsteller und Befüller des Automaten gewährleistet, denn der Anteil an den Herstellungskosten einer Tasse oder eines Bechers heißem Getränk liegt in der Größenordnung von ca. 2 Cent bis 6 Cent, je nach dem eingesetzten Produkt. Und auch die kalorienbewussten Konsumenten müssen keine Befürchtungen haben, denn das Milchtrockenpulver ist aus Magermilch mit einem Fettgehalt von **1,5%** hergestellt und somit eine **schlanke Angelegenheit**.

Kaffee aus einem Automaten ist heute **viel besser**, als der aus den Anfangszeiten der Kaffeeautomaten stammende **Ruf**. Längst ist das heiße Gebräu aus modernen Automaten geschmacklich abgerundet, erfüllt also auch anspruchsvolle Erwartungen an den Geschmack und das Aroma und bietet zudem, dank verschiedenen modernen Toppings aus Milchpulver und Kaffeeweißer auch Geschmäcker, die über schwarzen Kaffee hinaus gehen. Denn bekanntermaßen sind die Geschmäcker unterschiedlich ausgeprägt, während der eine einen schwarzen Espresso bevorzugt, vielleicht mit etwas Zucker oder Süßstoff versüßt, aber ohne eine Spur von Milch oder Weißer, ist ein Kaffee für andere nur dann ein Genuss, wenn ein feiner Milchschaum auf seiner Oberfläche schwebt und das gesamte Getränk durch die Milch um eine Nuance abgemildert wird. Dank moderner Produktionsmethoden ist die Erfüllung der unterschiedlichen Erwartungen und Ansprüche kein Problem mehr, moderne Kaffeeautomaten sind in der Lage, den Kaffee auf verschiedene Weisen zuzubereiten, entweder als klassischer Filterkaffee oder durch eine Dampfdruckzubereitung, die vom Italiener bekannt ist und eine vergleichsweise magenfreundliche Kaffeespezialität erzeugt, die ein intensives Aroma mitbringt. Und auch die Beigabe von Milch oder anderen Toppings beschränkt sich nicht ausschliesslich auf die Vermischung mit dem heißen Getränk, sondern bietet, dank den speziellen Herstellungsverfahren und den hochwertigen Rohstoffen, die verarbeitet werden, einen cremigen und feinschaumigen Genuss auf der Oberfläche des Getränkes, so wie man es wiederum vom Italiener mit der geschäumten Milch auf einem, Cappuccino oder einem Latte Macchiato kennt und auch hierzulande schätzen gelernt hat. Wobei sich beispielsweise Milchpulver als gefriergetrocknetes Produkt nicht nur für die Zubereitung von Kaffeespezialitäten eignet, auch hochwertige Kakao- und Schokoladengetränke lassen sich mit seiner Hilfe zubereiten und in Kaffeeautomaten anbieten.

Hierdurch besteht die Möglichkeit, das Angebot an **Heißgetränken** sinnvoll zu ergänzen und abzurunden, denn bekanntermaßen ist Kaffee nicht immer und nicht für jeden das richtige Getränk, etwa wenn man des Abends noch den Wunsch nach einem warmen Getränk verspürt, jedoch den Kaffee aufgrund des anregenden Koffeins vermeiden will, um nicht die Nacht schlaflos oder nur mit leichtem Schlaf zu verbringen. Auch kann man in dem gleichen Automaten Sinnvollerweise sowohl Milchtrockenpulver als auch Kaffeeweißer anbieten und dieses auch entsprechend auszeichnen und kenntlich machen, denn die Unverträglichkeit auf Laktose, also auf Milchzucker, ist eine verbreitete und für die Betroffenen sehr unangenehme Allergie, die durch die Verwendung von pflanzlichem Kaffeeweißer umgangen werden kann. Dieser bietet in Textur und Geschmack vergleichbare Wirkungen wie Milchpulver, ohne dabei die Laktose als Allergen zu enthalten, so dass bei der gleichzeitigen Verwendung beider Produkte und einer entsprechenden Kennzeichnung am Automaten auch ein kakaohaltiges Heißgetränk angeboten werden kann, das dann mit Hilfe von Kaffeeweißer als Topping hergestellt wird und damit unbedenklich ist. So lässt sich die Akzeptanz beim Konsumenten steigern und die Kundenorientierung verbessern. Und selbstverständlich lässt sich mit Hilfe von Milchpulver oder Kaffeeweißer als Toppings nicht nur Kaffee verfeinern und Kakao herstellen, auch **Teeprodukte** lassen sich mit Hilfe dieser Produkte optimal verfeinern, denn viele Teetrinker wünschen ebenfalls die Harmonisierung ihres Heißgetränkes durch eine Beigabe von Milch oder Weißer. Durch die Möglichkeit der sparsamen und damit sehr effizienten Verwendung der Produkte ist der Einsatz in Automaten kostengünstig möglich, so dass sowohl der Konsument ein angenehmes Geschmackserlebnis bei seinem Getränk, ob Kaffee, Kakao, Schokoladenmilch oder Tee, erfährt, das durch die optimalen Eigenschaften in Bezug auf Cremigkeit und Textur noch unterstützt wird, als auch die Wirtschaftlichkeit für den Aufsteller und Befüller des Automaten gewährleistet, denn der Anteil an den Herstellungskosten einer Tasse oder eines Bechers heißem Getränk liegt in der Größenordnung von ca. 2 Cent bis 6 Cent, je nach dem eingesetzten Produkt. Und auch die kalorienbewussten Konsumenten müssen keine Befürchtungen haben, denn das Milchtrockenpulver ist aus Magermilch mit einem Fettgehalt von 1,5% hergestellt und somit eine schlanke Angelegenheit.