

**HAAL MEER UIT DE LATTE-TREND
MET NUTROMA OPSCHUIMMELK**





DE MELK MAAKT DE KOFFIE

Koffie is weer helemaal hot en happening. Vooral koffie-met-melkbereidingen zoals cappuccino's en latte macchiato's scoren goed, ook bij een jonger publiek. Maar liefst **1/4 tot 1/3** van de koffies die verkocht worden is een **latte**.

Door de opkomst van professionele koffiebars en espressomachines voor thuisgebruik verwachten consumenten steeds meer kwaliteit. En bij een latte hoort daar perfect melkschuim bij. **De perfecte cappuccino bestaat voor 2/3 uit melk, bij een latte macchiato is dat maar liefst 3/4!** En de gebruikte melk, die maakt de koffie!

Voor een professioneel gezette koffie met een romige, fluweelzachte schuimlaag betalen klanten graag wat meer. En ze komen er graag voor terug! Uw koffieassortiment is nu dus - meer dan ooit - **hét uithangbord van uw horecazaak**.

NUTROMA OPSCHUIMMELK, OP-EN-TOP KWALITEIT

Door de latte-trend is handmatig opgestoomde melk een must. De gebruikte melk heeft een **grote impact op de kwaliteit** van de bereiding én op de beleving van de klanten. Vertrouw daarvoor op de **kwaliteit** van **Nutroma Opschuimmelk**. Nutroma Opschuimmelk geeft zeer gemakkelijk een mooi en stevig schuimresultaat.

“DE VOLLE, SMEUÏGE SMAAK VAN NUTROMA OPSCHUIMMELK
SLUIT PERFECT AAN BIJ KOFFIE.”

PETER HERNOU



WAT MAAKT NUTROMA OPSCHUIMMELK DE MEEST KWALITATIEVE OPSCHUIMMELK?

Een optimale verhouding tussen eiwitten en vetten:

- vetten zorgen voor de volle smaak
- eiwitten creëren een goede textuur
- lactose maakt toevoegen van suiker meestal overbodig

DE VOORDELEN VAN NUTROMA OPSCHUIMMELK

1. Volle, witte UHT-melk met **uitzonderlijke opschuimkwaliteiten**
2. Stevig schuimresultaat dat **lang stand houdt** en toppings toelaat
3. **15% meer opschuimvolume** zorgt voor meer rendement
4. **Volle, romige en licht zoete smaak** maakt toevoeging van suiker overbodig
5. Bekroond met Superior Taste Award, uitgereikt door een jury van topchefs en sommeliers
6. Ook ideaal om te drinken of voor gebruik in andere bereidingen
7. Verkrijgbaar in tetra 1,5 liter en BIB 5 liter
8. Geschikt voor **halfautomatische en volautomatische koffieapparaten**



UW KOFFIEAANBOD: HET UITHANGBORD VAN UW ZAAK

Een lekkere koffie: uw klanten komen er graag voor terug. Als u ze de **extra beleving** kunt bieden die het onderscheid maakt met het kopje koffie dat ze thuis drinken. Onder invloed van koffiezaken als Starbucks verwachten klanten bovendien **variatie én een mooie presentatie**.

WAAROM UW LATTEAANBOD VERZORGEN?

- **Trouwe klanten:** een goed bereide cappuccino smaakt naar meer en garandeert dat klanten terug naar uw zaak zullen komen.
- **Nieuwe klanten:** mond-tot-mondreclame zal ervoor zorgen dat uw zaak nieuwe klanten aantrekt.
- **Jonge klanten:** leuke koffie-met-melkbereidingen zijn hip en trendy bij een jong publiek.
- **Koffie is een belangrijke profit maker. Kwalitatieve bereidingen zorgen voor extra marge!**



HAALT U MEER OMZET UIT UW KAART?

Wanneer u de **kwaliteit van uw latteaanbod** verzorgt, haalt u meer rendement uit uw kaart! Nutroma biedt de melk, **inspiratie én materialen** die uw **koffieaanbod snel en eenvoudig naar een hoger niveau tillen**.

- Voorzie een aparte koffiokaart. Zo geeft u aan dat er in uw zaak tijd en aandacht aan koffie worden besteed. Zet er zeker **koffie-met-melkbereidingen** op, met perfect opgestoomde Nutroma-melk.
- Maak gebruik van de **speciale materialen** van Nutroma, zoals **menuhouders**, om het latteaanbod in uw zaak extra onder de aandacht te brengen.
- **Serveer** zeker de **klassiekers** zoals cappuccino en latte macchiato.
- **Laat uw expertise zien:** serveer uw cappuccino met opgestoomde melk en maak duidelijk het onderscheid met een Weense koffie, die met slagroom geserveerd wordt.
- Serveer uw latte's in het speciale **Nutroma Latte Macchiatoglas**. Zo kunt u perfect de verschillende laagjes presenteren van melkschuim, koffie, melk en eventuele siroop.
- Of serveer de melk in het latte-glas en de koffie ernaast in een espressokannetje. Zo **voegt u beleving toe** en maakt u het verblijf van uw gast extra speciaal.



DE KLASSIEKE, ITALIAANSE CAPPUCCINO

BEREIDING

- Maak eerst een goede espresso.
- Stoom de Nutroma Opschuimmelk op.
- Houd het kopje met espresso een beetje schuin en schenk de opgestoomde Nutroma Opschuimmelk in het midden van de cremalaag, tot het kopje voor de helft gevuld is.
- Tik met de melkkan op de rand van het kopje zodat het melkschuim meekomt. Een perfecte schuimkraag heeft geen zichtbare belletjes en biedt met gemak weerstand aan suiker.

VERHOUDING



- 25 % melkschuim
- 50 % melk
- 25 % espresso



DE PERFECTE LATTE MACCHIATO

BEREIDING

- Stoom de Nutroma Opschuimmelk op.
- Vul het glas tot aan de rand met melk en schuim en laat het ongeveer 20 seconden staan zodat het melkschuim steviger wordt.
- Maak een goede espresso in een kannetje. De hoeveelheid koffie die u bij de melk schenkt is afhankelijk van uw smaak.
- Giet de espresso voorzichtig door het melkschuim.

VERHOUDING




- 33 % melkschuim
- 50 % melk
- 17 % espresso



HOE NUTROMA OPSCHUIMMELK OPSTOMEN?


STAP 1

 ± 4°C

Dit is de ideale starttemperatuur voor Nutroma Opschuimmelk




STAP 2

 ± 37°C

Tot deze temperatuur kunt u lucht in de melk brengen. Dit doet u door de stoompijp net onder het melkoppervlak te houden, waardoor u een zacht sissend geluid krijgt. De melk wint nu aan volume.




STAP 3

 ± 65°C

Breng de stoompijp ± 2 cm dieper in de melkkan. De melk begint rond te tollen. Het schuim en de melk worden vermengd tot een homogeen geheel. Draai bij 65 °C de stoompijp dicht. Vergeet niet de stoompijp schoon te maken!



STAP 4

 ± 70°C

Vanaf deze temperatuur verdwijnen de smeugigheid en de volle smaak van de melk én ontstaat er droog schuim met een kooksmaak. Absoluut te vermijden!



VERBAAS UW KLANTEN



MEER VARIATIE OP DE KAART

Bied uw klanten variatie door bijvoorbeeld latte's te serveren waaraan een Monin-siroop is toegevoegd. Zo maakt u in een handomdraai een heerlijke Caramel Macchiato. Ook heerlijk met Vanille, Hazelnoot of Speculoos. Macchiato Moments, dat is een minimum aan tijd en investering en een maximum aan marge!



CARAMEL MACCHIATO

BEREIDING

- Giet Monin Caramelsiroop (max. 2 cl) in een 20 cl-glas.
- Stoom 10 cl Nutroma Opschuimmelk op in een kannetje, tot ongeveer 65 °C.
- Houd het glas goed schuin en giet de melk voorzichtig in het glas. Zo blijft de sirooplaag onderaan zichtbaar.
- Wacht 20 seconden en giet dan 3 cl sterke espresso in het midden van het glas.
- Je Caramel Macchiato met 4 heerlijke laagjes is klaar!



- 33 % melkschuim
- 50 % melk
- 17 % espresso
- Monin Caramelsiroop



WILT U NOG EEN STAPJE VERDER GAAN IN UW LATTEAANBOD? OP WWW.LATTESENSATIONS.BE VINDT U DE LATTE CREATIONS, HEERLIJKE LATTE-BEREIDINGEN ZONDER KOFFIE. VOOR NOG MEER INSPIRERENDE MOMENTEN.



FRIESLANDCAMPINA, UW PARTNER IN MELK

Jarenlange expertise en een passie voor melk:

FrieslandCampina is dé uitgelezen partner als het om koffie-met-melkbereidingen gaat. Ons doel? De latte-trend in de Belgische horeca naar een hoger niveau tillen. Niet alleen met onze **Nutroma Opschuimmelk**, maar ook met onze dienstverlening, waardoor u het latteaanbod in uw zaak op een kwaliteitsvolle en professionele manier kunt uitbouwen dankzij:

- klassevolle producten om latte's te maken en serveren
- inspirerende demo's en trainingen
- boeiende events zoals Vision en Venuez
- de Latte Sensation-website



www.lattesensation.be



FRIESLANDCAMPINA IS EEN COÖPERATIE VAN LOKALE, FAMILIALE MELKVEEHOUDERS MET EEN PASSIE VOOR KWALITEIT EN DUURZAAMHEID. BIJ FRIESLANDCAMPINA VOLGEN WE HET VOLLEDIGE PRODUCTIEPROCES NAUWGEZET OP, VAN GRAS TOT GLAS! EN DAT DOEN WE AL GENERATIES LANG! DOOR DE COMBINATIE EXPERTISE, INNOVATIE, PROFESSIONALISME EN KLANTGERICHTHEID KUNNEN WE ECHT HET VERSCHIL MAKEN TEN DIENSTE VAN U!



BENT U OVERTUIGD VAN DE MEERWAARDE VAN NUTROMA OPSCHUIMMELK VOOR UW ZAAK?

WENST U MEER INFO? HEEFT U INTERESSE IN EEN OPLEIDING?

NEEM DAN CONTACT MET ONS OP. WIJ HELPEN U GRAAG VERDER!



FrieslandCampina Foodservice NV - Grote Baan 34 - B-3560 Lummen - tel. +32 13 310 502
www.lattesensation.be

