



Weihenstephan

Presseinformation

Wo Schäume wahr werden

Mit ihrer ersten eigenen Barista Milch bringt die Molkerei Weihenstephan am 1. September ein Produkt für Milchschaumkreationen wie von Meisterhand auf den Markt.

Freising, 4. August 2020. Die Deutschen lieben Kaffee. Zwischen drei und vier Tassen trinkt jeder Bundesbürger durchschnittlich pro Tag.¹ Neben der klassischen Tasse Kaffee erfreuen sich insbesondere Kaffeespezialitäten mit hohem Milchanteil hierzulande großer Beliebtheit.² Milchkafee, Latte Macchiato und Cappuccino, sie alle eint ihr verführerischer Milchschaum. Hierfür hat die Molkerei Weihenstephan gemeinsam mit Kaffeeexperten ein Produkt entwickelt, das die Lizenz zum echten Schaumschläger hat: die Barista Milch.

Eine Milch zum Schäumen

Das Geheimnis der neuen Weihenstephan Barista Milch liegt im Detail: Sie hat einen Fettgehalt von drei Prozent und enthält durch Anreicherung von Milcheiweiß vier Prozent Eiweiß. Diese besondere Zusammensetzung sorgt dafür, dass die Milch nicht nur besonders vollmundig schmeckt und sich später perfekt aufschäumen lässt, sie sorgt auch dafür, dass sich die Milch optimal mit dem Kaffee verbindet. Vor dem Aufschäumen sollte die Weihenstephan Barista Milch im Kühlschrank gelagert und bei maximal 60 Grad Celsius erhitzt werden – für optimale Schaumeigenschaften. Die Barista Milch dann mit einem Profilmilchaufschäumer oder Dampfstab schäumen.

Die Weihenstephan Barista Milch wird besonders sorgfältig und schonend verarbeitet und ganz kurz, nur drei Sekunden, ultrahoherhitzt. Als haltbare Milch ist sie ungeöffnet mindestens drei Monate haltbar – ideal für einen kleinen Vorrat. So können Fans feiner Kaffeespezialitäten ihre Gäste auch bei spontanen Besuchen stets mit einem Cappuccino oder Latte Macchiato mit perfektem Milchschaum erfreuen.

Die Milch, der die Profis vertrauen

Markus Badura, Café-Inhaber, 2-facher Deutscher Latte Art-Meister und Weihenstephan-Botschafter: „Es reicht heute nicht mehr, seinen Gästen einfach nur Kaffee anzubieten. Der Genuss von Kaffee hat sich zum Kult entwickelt –

¹ Quelle: <https://www.rundschau.de/artikel/zahlen-zum-kaffeeegenuss-in-deutschland/>

² Quelle: <https://www.masterbean.de/blog/die-zehn-beliebtesten-kaffeespezialitaeten/>



Weihenstephan

sowohl, was den Geschmack als auch die Optik angeht. Das gilt besonders für Kaffeevariationen mit hohem Milchanteil. Die neue Barista Milch von Weihenstephan bringt die idealen Eigenschaften für raffinierte Kaffeevariationen mit. Der Milchschaum wird besonders feinporig, glänzend, stabil und cremig. Und auch die beliebte Latte Art, also die kreative Gestaltung der Milchschaumoberfläche mit Motiven, ist mit der Barista Milch ganz einfach. Damit eignet sie sich auch für den gastronomischen Betrieb hervorragend.“

Diesen hohen Anspruch haben Kunden aber nicht nur an die Kaffeespezialitäten, die ihnen die Profis servieren. Sie möchten auch Zuhause Kaffee trinken, der schmeckt wie aus der Hand eines Baristas. Längst hat sich um die Zubereitung des vollendeten Kaffees ein Kult entwickelt. In diesem Trend sieht Benedikt Köck, Marketing Manager der Molkerei Weihenstephan, eine Chance für sein Unternehmen, den Wünschen der Verbraucher zu entsprechen und gleichzeitig Innovationen in diesem Bereich weiter voranzutreiben: „Mit diesem Produkt bieten wir unseren Kunden künftig die Möglichkeit, jederzeit den perfekten Milchschaum auf seinem Kaffee genießen zu können und das ohne großen Aufwand.“

Die neue Barista Milch im 1 Liter Tetra Pak ist ab dem 1. September 2020 mit einer UVP von 1,49 Euro im Handel erhältlich.

Mehr Informationen unter www.molkerei-weihenstephan.de

ÜBER DIE MOLKEREI WEIHENSTEPHAN

Die Molkerei Weihenstephan GmbH & Co. KG blickt auf fast 1.000 Jahre Erfahrung in der Milchverarbeitung zurück. Dabei vereinen sich Tradition und modernste Methoden, um den natürlichen Rohstoff mit seinen wertvollen Inhaltsstoffen so schonend wie möglich zu verarbeiten. Höchste Sorgfalt bei der Herstellung und die Verwendung erlesener Zutaten garantieren die Premium-Qualität der Molkereiprodukte und bilden die Basis für höchsten Genuss. Das Unternehmen unterhält ein ausgezeichnetes Qualitätsmanagement. Dank intensiver Forschung und Entwicklung entsprechen die Erzeugnisse des Unternehmens immer dem neuesten Stand der Ernährungsforschung und Lebensmittelsicherheit.
