

Link do produktu: <https://vend.pl/satro-skimmed-milk-powder-500g-granulowane-mleko-do-automatow-p-1568.html>



SATRO Skimmed Milk Powder 500g - Granulowane Mleko Do Automatów

Cena brutto	21,29 zł
Cena netto	20,28 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	VM-31004-V39
Kod EAN	7340161405782
Producent	SATRO

Opis produktu

[Cena dotyczy 1 szt.](#)

SATRO Skimmed Milk Powder 500g – 100% Naturalne Mleko Granulowane Do Automatów

Postaw na autentyczność i bezkompromisową jakość z **SATRO Skimmed Milk Powder**. To produkt klasy premium, stworzony dla najbardziej wymagających użytkowników systemów vendingowych i ekspresów kawowych. Dzięki zaawansowanemu procesowi granulacji, to czyste mleko w proszku oferuje smak i teksturę świeżego produktu, zachowując jednocześnie wygodę i szybkość przygotowania napoju typu instant.

Dlaczego Warto Wybrać SATRO Skimmed Milk Powder?

- **Czysty i Naturalny Smak:** Produkt składa się wyłącznie z odtłuszczonego mleka krowiego. Brak dodatków roślinnych i cukru sprawia, że jest to idealny wybór dla klientów ceniących "czystą etykietę" oraz naturalne walory smakowe.
- **Mistrzowska Pianka:** Wysoka zawartość naturalnego białka mlecznego pozwala na uzyskanie wyjątkowo gęstej i trwałej pianki. Twoje cappuccino i latte macchiato będą wyglądać i smakować jak z najlepszej kawiarni.
- **Technologia Granulacji:** Specjalna struktura granulatu zapewnia doskonałą sypkość i zapobiega pyleniu. Mleko błyskawicznie rozpuszcza się w gorącej wodzie, nie pozostawiając grudek i chroniąc miksery automatu przed zapychaniem.
- **Lekkość i Balans:** Odtłuszczona formuła sprawia, że napoje są lżejsze, a naturalny aromat mleka idealnie podkreśla profil użytej kawy, nie dominując nad jej smakiem.

Skład: odtłuszczone mleko w proszku

Dawkowanie: Kawa z mlekiem: 4,0-6,0 g / 150 ml, Caffè latte: 10,0-12,0 g / 150 ml

PAKOWANIE / INFORMACJE LOGISTYCZNE:

Nazwa produktu:	Satro Skimmed Milk Powder
Nr Art.:	VM-31004-V39
Torebka:	0,5 kg
Karton (netto/brutto):	10 x 0,5 kg = 5 kg
Paleta:	72 kart. x 5 kg = 360 kg 6 warstw
	1 warstwa = 12 kart. x 5 kg = 60 kg (netto)

