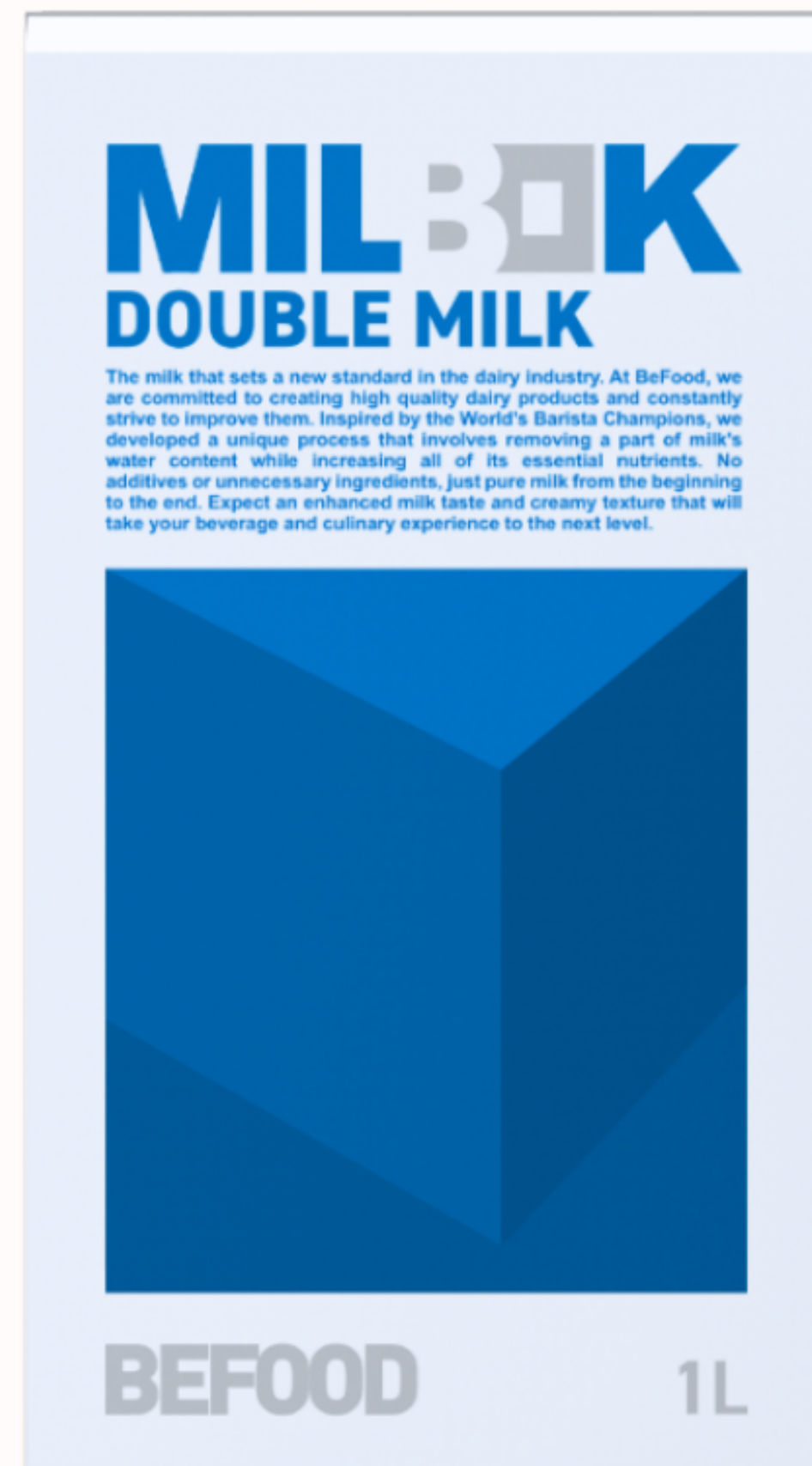


BEMUTATJUK A

MILBOK® DOUBLE MILK

TERMÉKET



TEJTERMÉKEK A SPECIALTY KÁVÉZÓKBAN

A specialty kávé dinamikusan fejlődő világában sok figyelmet fordítunk a kávébabok, a berendezések és eszközök, a víz és a kiszolgálás minőségére. Van azonban egy fontos elem, amelyet gyakran figyelmen kívül hagyunk: a tej.

A kávé és a tej tökéletesen kiegészítik egymást, mégis a tejtermékek előállítói még nem ismerték fel teljesen az ebben rejlő **lehetőséget**. A baristákkal való **együttműködés és kommunikáció hiánya** hátráltatta az innovációt, ami a tejtermékek korlátozott választékához vezetett a kávéipar számára.

MI A MILBOK?

Részlegesen sűrített tej

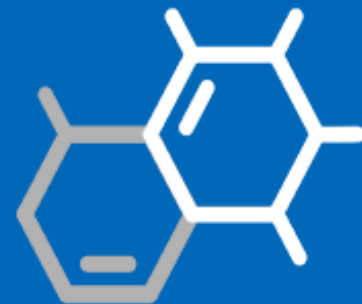
A barista világbajnokok által a versenyeken gyakran alkalmazott tejtípus ihlette. Célunk egy azonnal felhasználható termék a kávézók mindennapi működéshez.



Nem tartalmaz hozzáadott anyagot



Széleskörű felhasználási lehetőség



Emelt tápérték

A 2023-as World Barista Championship cseh versenyzője Athénban a MILBOK-ot használta a tejes italában.



A magyarországi 2023-as Barista Bajnokság II. helyezett versenyzője a MILBOK-ot használta tejes és kreatív italában.



BEFOOD

Innovatív technológiával
kivonjuk a tejből a víz egy részét,
így növeljük a tej tápértékét,
valamint krémesebb és gazdagabb ízt érünk el.

MILBOK = több tej a tejben.

BEFOOD

A MILBOK ÉS A TELJES TEJ ÖSSZEVEETÉSE

Fehérje

5.5 g

MILBOK

3.2 g

Teljes tej

Zsír

5.0 g

MILBOK

3.5 g

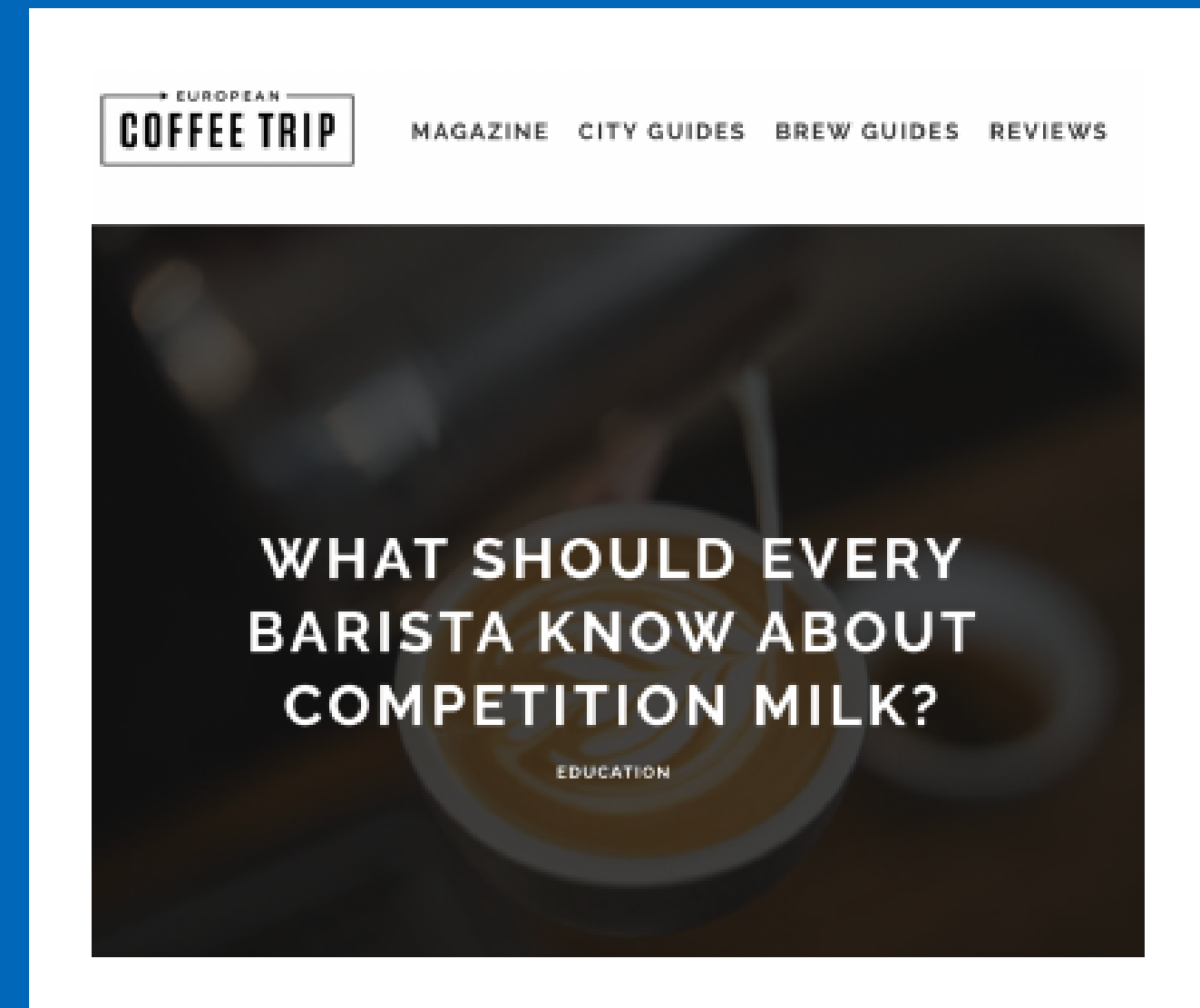
Teljes tej

Az optimalizált fehérje-zsír arány jobb habosíthatóságot, textúrát, habstabilitást és természetes krémes ízt biztosít a MILBOK-nak anélkül, hogy túl zsíros érzetet keltene.

BEFOOD

MIÉRT KÜLÖNÖSEN FONTOS A MEGFELELŐ FEHÉRJE-ZSÍR ARÁNY?

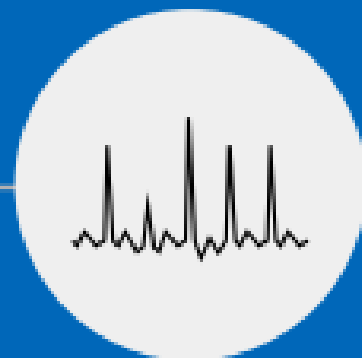
LAPOZZON TOVÁBB A PREZENTÁCIÓ
EDUKÁCIÓS RÉSZÉHEZ VAGY
OLVASSA EL AZ ECT CIKKÉT A
TÉMÁBAN!



[EUROPEAN COFFEE TRIP A
VERSENYTEJEKRŐL](#)

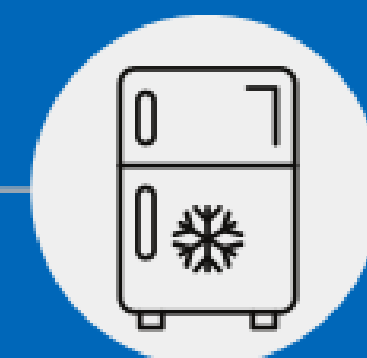
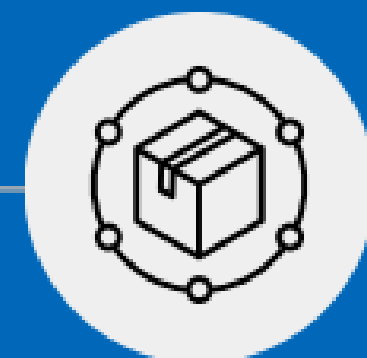
**A BARISTA ÁLTAL
KEZELENDŐ
KIHÍVÁSOK**

Inkonzisztens
tejminőség



Túl erős zsír íz /
nem homogénezett tej

Problémák az
ellátási láncban



Korlátozott
tárolhatóság

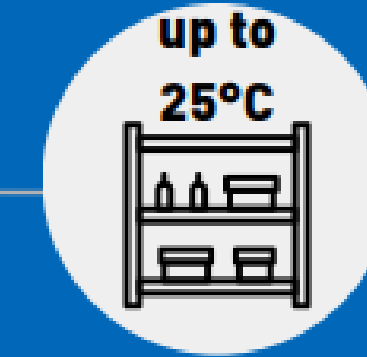
**A MILBOK ÁLTAL
KÍNÁLT
MEGOLDÁSOK**

Standardizált
és konzisztens



Optimalizált
fehérje-zsír arány

Hosszabb
eltarthatóság



Rugalmas
tárolhatóság

BEFOOD

A MILBOK ALKALMAZÁSA



**ALKOSS ÚJ
ITALOKAT**

Dirty Coffee

with layers effect



**ÁLMOOD ÚJRA A
KLASSZIKUSOKAT**

Cappuccino

with perfect microfoam



**FOKOZD A JEGES
ÉLMÉNYT**

Iced Latte

with milky flavor until the end



A teljes videót
megtékintheti [IDE](#)
kattintva

MILBOK AZ ÖN ITALLAPJÁN

1. OPCIÓ

A normál tej MILBOK-kal
történő kiváltása

- EGYEDISÉG A VERSENYTÁRSAKKAL SZEMBEN
- A KONZISZTENS MINŐSÉGBŐL EREDŐ ELŐNYÖK

Mérlegelje: a tejes italok magasabb áron értékesíthetők



Itallap
1. Példa

Espresso Ft

Cappuccino Ft

Cafe Latte Ft

Flat White Ft

Minden italunkat

MILBOK
DOUBLE MILK

tejjel készítjük.

BEFOOD

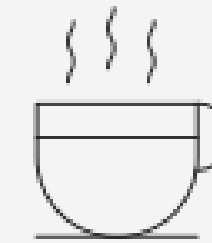
MILBOK AZ ÖN ITALLAPJÁN

2. OPCIÓ

A MILBOK választható
felárral vagy anélkül

- ÉRTÉKNÖVELÉSI POTENCIÁL
- NAGYOBB PROFITRÁTA LEHETŐSÉGE

Mérlegelje: időt érdemes fordítani a vásárlói kör tájékoztatására



Itallap 2. Példa

Espresso Ft
Cappuccino Ft
Cafe Latte Ft
Flat White Ft
Extra zab/borsó/MILBOK Ft

MILBOK AZ ÖN ITALLAPJÁN

3. OPCIÓ

Alkosson kreatív/signature
italokat vagy tejes
kiegészítőket a MILBOK-kal

- ÁLMODJA ÚJRA A KLASSZIKUS ITALOKAT ÉS/VAGY AJÁNLIJON VENDÉGEINEK ÚJ, KREATÍV ALKOTÁSOKAT
- ALKALMAZZA A MILBOKOT “TITKOS ÖSSZETEVŐKÉNT” ÉS KERÜLJE EL A MAGYARÁZATOKAT

Mérlegelje: szüksége lesz kreativitásra és tesztkörökre



Itallap 3. Példa

Cappuccino² Ft

Super Iced Latte Ft

KREATÍV ITALUNK

Dirty Coffee Ft

BARISTÁK A MILBOKRÓL

Dobrá materia (Varsó, Lengyelország)

“Ez egyszerűen dupla tej! A MILBOK hangsúlyozza annak az itálnak az előnyeit, amellyel kombinálják. A Matcha még frissebb, a gyümölcsös kávék még gyümölcsösebbek, a dél-amerikai klasszikusok pedig még édesebbek.”

Rebelbean (Brno, Csehország)

“A nyári menüvel együtt indítottuk el a Dirty Coffee nevű italt. Ez egy hideg MILBOK forró eszpresszóval a tetején, üvegpohárban tálalva. Nagyon finom, és jól is néz ki.”



TECHNIKAI INFORMÁCIÓK

Részlegesen sűrített tej

Összetevő: tehéntej

Tárolási előírás: 25°C-ig

Eltarthatóság: 6 hónap

Gyártva: Cseh Köztársaság

Kiszerezés: 1 liter (6x1 l / csomag)

Tápanyagtáblázat:

Energia	424 kJ / 101 kcal
Zsirtartalom	5,0 g
Ebből telített zsírsavak	3,3 g
Szénhidrátok	8,6 g
Ebből cukrok	8,6 g
Fehérje	5,5 g
Só	0,1 g

**VEGYE FEL A KAPCSOLATOT VELÜNK
ELÉRHETŐSÉGEINK BÁRMELYIKÉN:**

ARCH&BEANS ASTORIA
1088 Budapest, Rákóczi út 5.

milbok@archandbeans.com | info@archandbeans.com
<https://archandbeans.com/termek/milbok-double-milk-1/>

+36 (30) 784-9081



BEFOOD



ESSZENCIÁLIS TÁPANYAGOK ÉS SZEREPÜK A TEJES ITALOKBAN



- **Fehérjék (tejsavó és kazein)**

Szükséges a tejhabosításhoz

Hozzájárul a tej krémes szájérzetéhez, növeli a textúra selymességét

- **Zsír**

Az ízek hordozóanyaga

Meghatározza a tejes italok általános ízérzetét

- **Laktóz**

Könnyed édességet biztosít a tejes italoknak

A TEJHABOSÍTÁS ALAPJAI

Tejhab akkor keletkezik, amikor forró gőznyomással levegőt fújunk a tejbe.



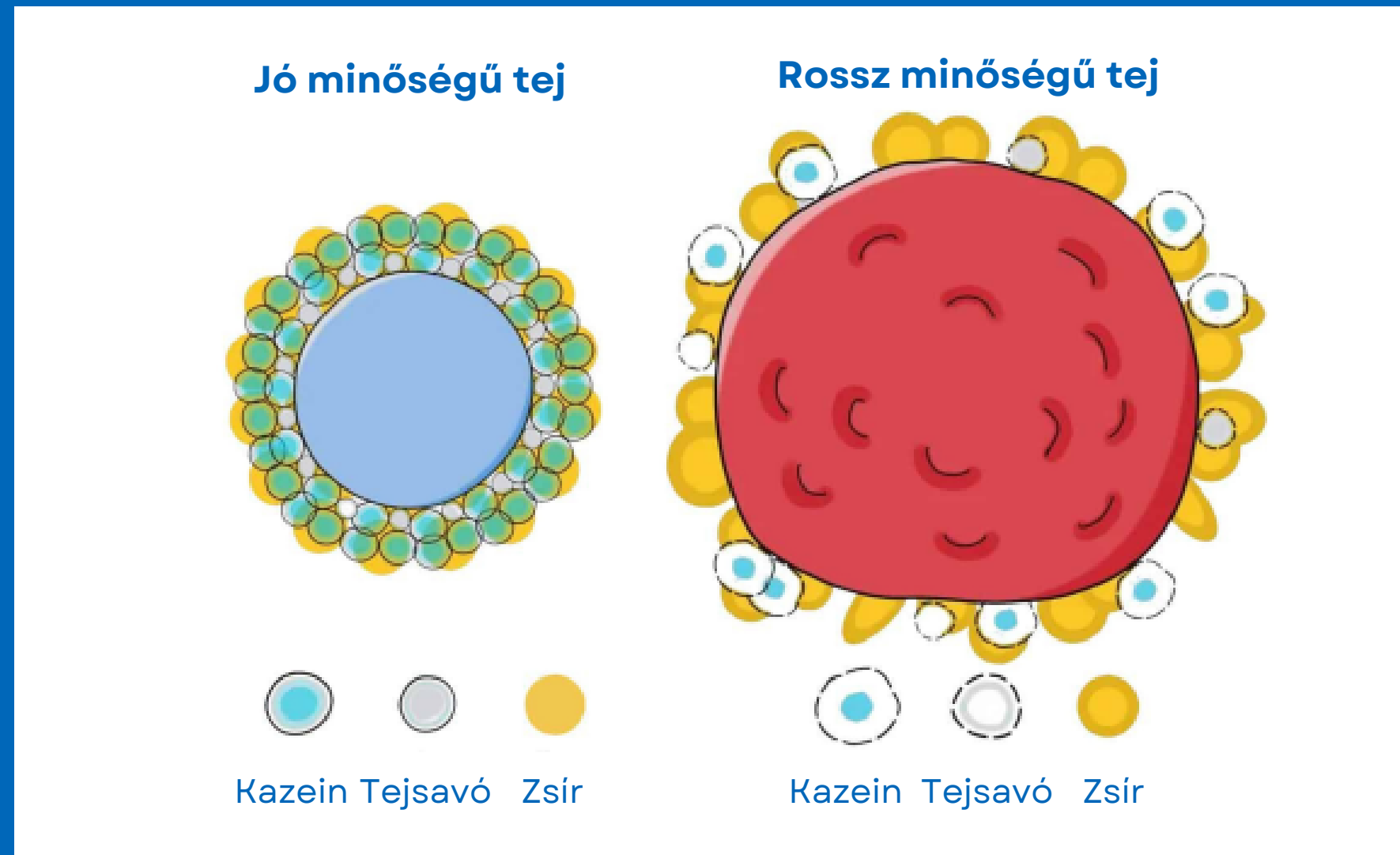
- **Fehérjék (tejsavó és kazein)**

A habosítási folyamat során a fehérjék szerkezeti változásokon mennek keresztül. Elkezdik létrehozni a légbuborékok körüli védőréteget, megakadályozva azok kipukkadását és létrehozva a tökéletes tejhabot.

- **Zsír**

Nem játszik jelentős szerepet a tejhab kialakulásában. A zsír minősége azonban befolyásolhatja a hab stabilitását. A rossz minőségű zsír lipolízishez vezethet, ami negatívan befolyásolhatja a hab tartósságát.

TEJHAB KÉSZÍTÉSE JÓ ÉS ROSSZ MINŐSÉGŰ TEJJEEL



MI HATÁROZZA MEG A TEJHAB MINŐSÉGÉT?
OLVASSON A TÉMÁRÓL TÖBBET [IDE KATTINTVA!](#) *