

No milk today!

Espressions lanceert deze dagen haar "Soya Milk Maker and More"! De éérste keukenmachine waarmee je in eigen keuken verse soja-, amandelmelk en zelfs soepen en rijstpasta bereidt. Ideaal wanneer je wilt starten met een volledig plantaardig dieet of wanneer je lactose intolerant bent. Volledig plantaardig leven is een steeds groter wordende trend en kan perfect wanneer je je voedingsstoffen uit andere producten haalt. Zo is soja dé bron voor een evenwichtig eiwittenpalet, haal je je ijzer simpelweg uit volkorenproducten en donkere bladgroenten, zorgen noten en zaden voor voldoende omega 3 en zijn veel vleesvervangers verrijkt met de belangrijke vitamine B12. Een goed compromis!

Wist je trouwens dat sojamelk al veertig jaar de populairste zuivelvervanger is? Het bevat ook nog eens heel weinig calorieën, zit vol proteïnen en is gemakkelijk zelf te bereiden. Ook amandelmelk maak je eenvoudig zelf met de "Soya Milk Maker and More", deze drank bevat veel enkelvoudig onverzadigde vetzuren. Doordat je hem zelf maakt, bepaal je hoe zoet hij wordt. Probeer ook eens rijstmelk, licht verteerbaar, boordevol vezels en cholesterolvrij! Liever een wat romigere melk? Ga dan voor de kokosmelk, vol magnesium en ijzer, heerlijk verfrissend!



De "Soya Milk Maker and More" van Espressions is vervaardigd uit hoogwaardige materialen en beschikt over een geïsoleerde dubbelwandige kan met inhoud van 1,3 liter. Het RVS mes en geïntegreerde thermostaat maalt de ingrediënten heel fijn en bepaalt per melktype nauwkeurig de juiste temperatuur en bereidingstijd. Experimenteer zelf met recepten of gebruik een van de maar liefst negen voorgeprogrammeerde functies die de "Soya Milk Maker and More" rijk is: sojamelk, amandelmelk, fijne soep, snelle sojamelk, granenmelk, pap, smoothie, notenmelk en rijstpasta.

Nieuwsgierig? Lees meer over de "Soya Milk Maker and More" in ons nieuwe Peper magazine, te verkrijgen bij de betere kookwinkels of neem contact op met IT&M Passion For Food via onderstaande gegevens.

---- EINDE PERSBERICHT ----

Noot voor de redactie (niet voor publicatie). Voor nadere informatie kunt u contact opnemen met IT&M Passion for Food, telefoonnummer: +31 40 2901130 of e-mail: info@itmonline.nl.

IT&M is specialist in hoogwaardige keukenapparatuur voor zowel de professional als de consument en vertegenwoordigt een aantal bekende producenten van keukenapparatuur in de Benelux. IT&M richt zich vanuit haar vestiging in Eindhoven op de betere kookwinkels, speciaalzaken en een aantal kwaliteitsketens. www.itmonline.nl en www.espressions.eu