

Geislingen (Steige), 30. Januar 2015

Internorga, Hamburg, 13. bis 18. März, Halle B1.EG, Stand 208

Ein Traum aus Schaum

WMF Dynamic Milk setzt neue Maßstäbe bei der perfekten Milchschaumzubereitung

Ob flüssig, cremig, fest oder luftig – das neue, zum Patent angemeldete Milchsystem „Dynamic Milk“ des Geislinger Premium-Herstellers WMF lässt keine Wünsche offen, wenn es um die Zubereitung individueller Milchschaum-Kreationen geht. Je nach Rezept bietet Dynamic Milk vier verschiedene Konsistenzen für Heißmilchschaum und bis zu drei Varianten für den Aufschlag kalten Milchschaums. Das Ergebnis: Kaffee-Milch-Kreationen, die in Sachen Vielfalt, Optik und Geschmack neue Maßstäbe setzen. WMF Dynamic Milk wird auf der Internorga 2015 erstmals der breiten Öffentlichkeit vorgestellt.

Der eine baut gerne Türmchen, der andere ist ein wahrer Meister in Sachen Latte Art und ein Dritter liebt den traditionellen Milchaufschlag oder schichtet die Zutaten gekonnt in ein Latte Macchiato-Glas. So unterschiedlich die Geschmäcker auch sind, eines haben alle Milchartisten künftig gemeinsam: die professionelle Unterstützung durch WMF Dynamic Milk. Das neue, HACCP-konforme Pumpensystem für WMF Kaffeevollautomaten erfüllt bei der Milchschaumzubereitung jeden noch so individuellen Anspruch in perfekter Barista-Qualität. Neben vier verschiedenen Konsistenzen für heiße Kreationen (flüssig, cremig, fest, luftig) und drei Varianten für Kaffee-Milch-Spezialitäten (flüssig, cremig, fest) mit kaltem Schaum lassen sich darüber hinaus auch Füllvolumen und variable Konsistenzen innerhalb eines Getränks für jedes Rezept hinterlegen. Auf diese Weise wird Tasse für Tasse zum beispiellosen Augen- und Gaumenschmaus.

Grundlage des zum Patent angemeldeten Systems ist ein aktiver Mischer, der Milch und Luft zu einer köstlichen, homogenen und stabilen Emulsion verbindet. Je nach gewünschter Temperatur sowie Festigkeit und Porigkeit erhält der Gastronom einen Schaumanteil von 60 bis 90 Prozent. Die Erhitzung mittels Dampf, welche dem traditionellen Baristahandwerk entspricht, sorgt dafür, dass der intensive Milchgeschmack in jeder Schaumkonsistenz vollständig erhalten bleibt. Hinzu kommt eine frei wählbare Reihenfolge in der Zubereitung der Kaffee-Milch-Kreationen, wodurch sich der für die italienische Genussskultur typisch braune Kaffeerand im Cappuccino jetzt auch vollautomatisch bildet.

Intelligente Technik für effiziente Reinigung

Die innovative Mischertechnologie des Milchsystems glänzt nicht nur durch eine konstant hohe Schaumqualität in unterschiedlichsten Konsistenzen. Auch in Sachen Reinigung überzeugt WMF Dynamic Milk auf ganzer Linie. Der Clou: Die

Zubereitung des Schaums erfolgt in der Maschine selbst, was eine separate Schäumerkammer am Auslauf überflüssig macht – ergo entfällt auch deren zeitaufwendige Reinigung. Der Kombiauslauf muss somit nicht länger ausgebaut und in seine Bestandteile zerlegt werden, um eine HACCP-konforme Reinigung vorzunehmen. Das neue, effiziente Reinigungsverfahren nennt sich „Clean in Place“ und ist in allen WMF Kaffeevollautomaten verfügbar, die mit Dynamic Milk ausgestattet werden.

Bildanforderung

Bildmaterial finden Sie in unserem Medienportal <http://press-n-relations.amid-pr.com> (Suchbegriff „WMF DynamicMilk“). Selbstverständlich schicken wir Ihnen die Dateien auch gerne per E-Mail zu. Kontakt: wmf@press-n-relations.de.



Weitere Informationen:

WMF Group GmbH
 Thomas Dix, PR-Manager
 Eberhardstraße - 73309 Geislingen
 Tel.: +49 73 31 25 8386
 Fax: +49 73 31 25 8061
thomas.dix@wmf.de - www.wmf.de

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit:

WMF Pressebüro
 c/o Press'n'Relations GmbH
 Monika Nyendick
 Magirusstraße 33 – D-89077 Ulm
 Tel.: +49 731 96287-30 – Fax: +49 731 96287-97
wmf@press-n-relations.de - www.press-n-relations.de

Über die WMF Group

Seit über 160 Jahren stehen die Marken der WMF Group für beste Koch-, Trink- und Esskultur. Jeden Tag verwenden mehrere 100 Millionen Menschen weltweit die Produkte von WMF, Silit und Kaiser zum Zubereiten, Kochen, Essen, Trinken und Backen bei sich zu Hause. Oder sie genießen Kaffeespezialitäten und Speisen, die mit den Produkten der Marken WMF, Schaerer und Hepp in der Gastronomie oder Hotellerie zubereitet werden. Es ist die Leidenschaft unserer Mitarbeiter, Menschen zusammenzubringen, sei es daheim, unterwegs oder im Bereich der gehobenen Gastronomie, um ihnen kostbare und köstliche gemeinsame Momente zu beschenken. Und das mit Produkten, die durch ihr ausgezeichnetes Design, perfekte Funktionalität und beste Qualität Freude auf ein kulinarisches Erlebnis machen. Unser Traditionsunternehmen wurde 1853 in Geislingen an der Steige gegründet. Knapp 6.000 Mitarbeiter beschenken kulinarischen Genuss von über 40 internationalen Standorten aus. Die WMF Group erwirtschaftete im Geschäftsjahr 2014 einen Umsatz in Höhe von 1.024,3 Mio. Euro.