

Presseinformation

Osnabrück, Mai 2017

Jetzt neu: Innovatives Magermilchpulver für Milchschaum ohne Laktose

Mit dem laktosefreien Topping No. 6 bietet coffee plus eine der ersten Alternativen zur milchzuckerfreien Frischmilch auf dem deutschen Markt

Der Spezialist für die betriebliche Kaffee- und Wasserversorgung, coffee plus, bietet ab sofort ein Magermilchpulver in seinem Sortiment, das vor allem Menschen mit einer Milchzuckerunverträglichkeit zugute kommt. Mit dem laktosefreien Topping No. 6 für Vollautomaten setzt der Kaffee-Experte neue Maßstäbe und garantiert einen cremigen Genuss.

Eine leckere Tasse Kaffee oder ein Espresso mit perfekter Crema – coffee plus hat sich auf die betriebliche Heißgetränkeversorgung für Unternehmen, öffentliche Einrichtungen und Institutionen spezialisiert und bietet einen umfassenden Full-Service, schnelle Reaktionszeiten bei Support-Anliegen, persönlichen Kontakt mit den Mitarbeitern und eine hohe Erreichbarkeit. Auch bei den Füllprodukten setzt coffee plus auf höchste Qualität. Den Kunden steht eine Auswahl verschiedener eigener Kaffee- und Kakaosorten der Marke coffee plus sowie bisher ein Milchtopping-Pulver und ein Magermilchgranulat zur Verfügung, die für ein perfektes Zusammenspiel mit den Geräten entwickelt worden sind.

Doch nicht jeder Kaffeeliebhaber verträgt herkömmliche Milchprodukte. Die Zahl der Menschen, die an einer Milchzuckerunverträglichkeit leiden, wächst zunehmend. Die Betroffenen müssen oft auch auf leckere Heißgetränke mit Milchzusatz verzichten oder auf laktosefreie Frischmilch zurückgreifen. „Für Frischmilch gibt es schon einige milchzuckerfreie Alternativen. Milchtopping oder Magermilchpulver ohne Laktose hingegen sind bisher auf dem Markt kaum erhältlich. Mit dem laktosefreien Magermilchpulver setzen wir ganz neue Maßstäbe und wollen Menschen mit einer Unverträglichkeit die Möglichkeit geben, ihren Cappuccino oder Latte Macchiato auch mit einem Topping-Milchschaum ohne Beschwerden genießen zu können. Insbesondere im Arbeitsalltag ist es für Betroffene schwer, mit der Unverträglichkeit umzugehen, weshalb wir nun eine hochwertige Alternative zur laktosefreien Frischmilch anbieten“, so Dr. Marc Beimforde, Geschäftsführer der CP Group GmbH. Weitere Informationen stehen auch online unter www.coffee-plus.de/laktosefreies-topping zur Verfügung.

Das laktosefreie Topping No. 6 ist eines der ersten am Markt erhältlichen Automaten-Magermilchpulver ohne Laktose. Das ultrahomogene Microgranulat bietet optimale

Maschineneigenschaften und kann, wie auch die anderen Milchpulver, problemlos in den Vollautomaten von coffee plus verwendet werden. Bei dem Produkt handelt es sich um ein Magermilchpulver, das frei von jeglichen Zusatzstoffen ist. Das laktosefreie Produkt ist deshalb vor allem für Betroffene eine tolle Alternative, die dem Milchschaum aus laktosehaltiger Milch auch geschmacklich in nichts nachsteht.

Über coffee plus

coffee plus ist Spezialist für die professionelle betriebliche Kaffee- und Wasserversorgung und gehört zur CP Group GmbH mit Sitz in Osnabrück. Mit mehr als 180 Mitarbeitern und einem flächendeckenden Servicenetzwerk in Deutschland und Österreich sorgt coffee plus mit seinen innovativen Kaffeevollautomaten und Wasserspendern für ein stets verfügbares und reibungsloses Angebot hochwertiger Getränkespezialitäten in Top-Qualität.

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.

Pressekontakt

Helen Jungeilges

CP Group GmbH | Winkelhausenstr. 10 | 49090 Osnabrück
0541-76013-411 | helen.jungeilges@cpgroup-gmbh.de