

# ИДЕАЛЬНОЕ МОЛОКО ДЛЯ КАПУЧИНО И ЛАТТЕ

мнение эксперта

Капучино и латте — самые популярные и любимые кофейные напитки. Молоко в них отвечает за баланс и мягкость, поэтому его характеристики должны быть на таком же высоком уровне, как и качество зерна.

Кофейный эксперт Роберт Минасян — специалист с десятилетним опытом работы в Specialty Coffee Academy, победитель чемпионата России среди барменов 2017-2018 WCC в номинации «Кофе», организатор чемпионатов бариста в Москве — оценил качество ультрапастеризованного молока бренда «Экомилк» жирностью 3,2% и поделился своими впечатлениями:



- Ультрапастеризация способствует долгому хранению молока, но при этом может изменять вкус продукта. У «Экомилк» вкус свежего молока сохранён, при этом сила вкуса средняя.
- Однородная консистенция. Наличие осадка или, что хуже, воды и густого раствора в образце «Экомилк» не обнаружено.
- Сладость средняя. Вкус как холодного, так и горячего молока приятный.
- Взбивается хорошо и с достаточной густотой.
- Пена не разрушается после приготовления напитка и не вступает в реакцию с кофе.
- Хорошо смешивается с кофе и подходит для начального латте-арта.
- Отличная упаковка с удобной крышкой. Не нужно отрывать дополнительный слой из фольги, и такого преимущества нет у других производителей в данном сегменте.

Среди минусов эксперт выделил среднюю сладость: вкус «Экомилк» ближе к нейтральному, хотя для многих ценителей характерной кофейной горечи важно, чтобы молоко не перебивало вкус кофе.

Общая оценка – 4.5\5

