

Na czym polega SEKRET ZIMNEGO MLEKA ?

Najpierw...MIKROFILTRACJA

Unikalny proces *mikrofiltracji* usuwa z mleka 99,9% bakterii.

W odróżnieniu od mleka pasteryzowanego, gdzie bakterie pozostają w środku – ***mikrofiltracja usuwa je całkowicie.***

Potem...DELIKATNA PASTERYZACJA

Mikrofiltracja pozwala na stosowanie najniższej temperatury pasteryzacji, która nie niszczy cennych składników mleka.

To dlatego ZIMNE MLEKO CzysteFiltrowane® jako jedyne **zawiera pełną zawartość witamin i wapnia.**