

Czy wiesz, że jedynie w **ZIMNYM MLEKU CzystymFiltrowanym®** nie ma martwych bakterii?

W innych mlekach bakterie zabijane są wysoką temperaturą i pozostają w środku. Razem z mlekiem wypijasz więc mnóstwo martwych bakterii.

ZIMNE MLEKO CzysteFiltrowane® to pierwsze w Polsce mleko, w którym bakterie są fizycznie usuwane poprzez gęste sita w procesie mikrofiltracji. To dzięki mikrofiltracji **ZIMNE MLEKO** jest **czystsze i smaczniejsze** w porównaniu ze wszystkimi innymi. Jest to jedyne **świeże mleko**, które każdy, nawet dziecko może pić **bez gotowania**.

Zastosowana, po filtrowaniu, najniższa możliwa temperatura pasteryzacji pozwala na zachowanie **100% odżywczych składników mleka** – witamin i wapnia.

ZIMNE MLEKO CzysteFiltrowane nalewane jest w **szklane, jednorazowe butelki** niezastąpione dla naturalnych produktów spożywczych.

Mleko UHT	ZIMNE MLEKO CzysteFiltrowane®
180 dni trwałości	14 dni świeżości
Sterylizacja	Mikrofiltracja
Najwyższa pasteryzacja 135-150°C	Najniższa pasteryzacja 72°C
Zabite bakterie pozostają w mleku.	Bakterie i inne zanieczyszczenia są usunięte z mleka
Charakterystyczny posmak przypalenia	Najczystszy, świeży smak
Straty witamin ok. 20%	Pełne wapnia i witamin