



KRÁTKÁ INFORMACE

Mléko Milknatur® lze nově koupit přímo na farmě v Líních

Líně, 17. 1. 2011 – Farma Milknatur, provozovatel prvních plzeňských stacionárních mlékomatů, začala dnes prodávat mléko Milknatur® přímo na farmě v Líních na severním Plzeňsku. Mléko zde bude stát stejně jako v mlékomatech, tedy 20 korun za litr. V prodeji je mléko v lahvích o objemu jeden litr a v pětilitrových kanistrech. Zájemci zde mohou pořídit také mléčné kultury na výrobu bílého jogurtu a kefíru.

„Prodejna začíná s otevírací dobou v pracovní dny od 10 do 13 hodin. Samozřejmě jsme ale připraveni ji posunout nebo prodloužit dle přání veřejnosti a poptávky. Lidé se mohou k otevírací době vyjádřit přímo v prodejně, přes mail info@milknatur.cz nebo náš facebookový profil,“ říká ředitel farmy František Sikyta. Očekává, že prodej na farmě budou využívat především obyvatelé z nejbližšího okolí, tedy z Líní, Zbůchu, Tlučné, Nýřan, Chotěšova, Stoda a lidé pendlující mezi Plzní a Domažlickem. V budoucnu by měla prodejna nabídnout i další mléčné kultury, třeba k výrobě domácího sýra, a také potřeby pro zpracování mléka, jako je jogurtovač.

Farma se nachází v ulici Na Vypichu 636 zhruba 150 metrů za obcí Líně ve směru na Tlučnou (viz www.milknatur.cz sekce Prodej).

Mléko Milknatur® je čerstvě nadojené kravské mléko ošetřené takzvanou šetrnou pasterací, tedy zahřátím po dobu 15 až 20 sekund na teplotu 72 až 75 stupňů Celsia a následným zchlazením. Toto zahřátí je už garancí absolutní hygienické bezpečnosti mléka, kdy jej zbaví všech pro zdraví rizikových mikroorganismů, a ještě stále je to teplota, která zachovává všechny smyslové a důležité výživové hodnoty čerstvě nadojeného mléka. To již tedy není potřeba převařovat tak, jak je to právě kvůli ochraně zdraví doporučeno u syrového mléka.

V případě upřesňujících dotazů, mne kdykoli kontaktujte
Jiří Kokoška: 605 217 881, press@milknatur.cz, www.milknatur.cz



Milknatur - opravdové mléko To se mi líbí