



## Obliba mléka Milknatur si vynutila instalaci nového mlékomatu. Stojí na Doubravce

Plzeň, 10. 3. 2011 – Masarykova třída na Doubravce je čtvrtým místem v Plzni, kde stojí mlékomat farmy Milknatur z Líní na Plzeňsku. Instalován byl včera. Dnes jej technici poprvé naplní mlékem a spustí. Zítra začne ostrý provoz. Zájemce o čerstvé mléko budou v prvních dvou týdnech fungování seznamovat s automatem hostesky. Instalace zařízení je reakcí na rostoucí oblibu mléka Milknatur u plzeňské veřejnosti. Díky mlékomatům také vznikla od prosince na farmě čtyři nová pracovní místa.

První tři mlékomaty zprovoznila farma v polovině prosince na Borech, Košutce a Slovanech. „Prodeje v nich předčily naše očekávání a na farmu přicházejí pravidelně kladné ohlasy od zákazníků. Proto jsme od ledna začali připravovat instalaci dalších zařízení. Menší mlékomat s jedním výdejníkem jsme již v únoru pořídili přímo na farmu do Líní. Tento týden jsme od výrobce dostali i čtvrtý dvouvýdejníkový automat, takže můžeme konečně nabídnout opravdové zdravé kravské mléko i obyvatelům čtvrtého plzeňského obvodu. Zařízení stojí v Masarykově ulici mezi obchodním domem Centrum a místní radnicí vedle drogerie Lacina,“ říká šéf farmy František Sikyta.

Očekává, že doubravecký automat bude velmi vytížen. Masarykova třída je totiž přirozenou nákupní zónou Doubravky, kde navíc nakupují i obyvatelé Lobeze, Újezda, Červeného Hrádku či Chrástu a Dýšiny. Mlékomat je stejný jako předešlé tři plzeňské. Nabízí lahve i mléko. Cena je 20 Kč za litr.

Mléko Milknatur je šetrně pasterované neboli těsně po nadojení zahřáté na teplotu 75°C po dobu 20 sekund a následně zchladené na teplotu kolem čtyř stupňů. Tato jedinečná úprava už zajišťuje mléku absolutní hygienickou bezpečnost a zároveň stále zaručuje plné zachování chuti, vůně i barvy a všech důležitých výživových složek, jako jsou bílkoviny, vitamíny, minerály a podobně.

Díky jemné pasteraci už není nutné před konzumací mléko jakkoli tepelně upravovat, jak se doporučuje u mléka z ostatních mlékomatů v Čechách, které nabízejí syrové mléko. Jemná pasterace také nezneškodňuje mléko tak jako vysokoteplotní úprava, kterou prochází téměř všechna v obchodech prodávaná mléka.

Mezi pravidelné zákazníky plzeňských mlékomatů patří mladé rodiny s dětmi. Postupně přichází mléku na chuť i střední generace, ale nejčastějšími konzumenty jsou starší lidé, kteří dříve měli možnost třeba na vsi nebo od známých ochutnat mléko přímo po nadojení. „Tito pamětníci nám často děkují, že mají po dlouhé době opět možnost pít opravdové mléko, jak ho znají z dřívějšíka,“ dodává Sikyta.

Farma Milknatur předpokládá, že v Plzni zprovozní ještě dva mlékomaty. O umístění pátého zařízení se už v těchto dnech intenzivně jedná.

Bc. Jiří Kokoška: 605 217 881, [info@milknatur.cz](mailto:info@milknatur.cz), [www.milknatur.cz](http://www.milknatur.cz)

**Když mléko, tak opravdové!**  
**Milknatur®**