Con el MILKER de Jata es posible preparar cualquier leche vegetal de forma fácil y en tan solo dos minutos

El dispositivo permite disfrutar de leches no lácteas elaboradas a base de ingredientes vegetales como frutos secos, cereales, semillas o chufas, entre otros

Beber leche vegetal ya no será caro con el nuevo **MILKER de Jata**

Los amantes de las leches vegetales están de enhorabuena con la llegada del MILKER de Jata. Este producto les va a permitir disfrutar de leches no lácteas elaboradas a base de ingredientes vegetales (frutos secos, cereales, semillas, chufas...). De esta manera conseguirán preparar sus propias leches de soja, avena, almendras, coco, arroz, avellana... e incluso también deliciosos cafés realizados directamente con sus aromáticos granos. Recién hechas, sin conservantes, 100% naturales, sin azúcares añadidos.

Actualmente este tipo de leches están en auge y cada vez cuentan con un mayor número de consumidores: unos porque les gusta más su sabor y porque saben todas las ventajas que presenta este tipo de bebidas; otros, porque tienen que sustituir la leche de vaca de su dieta diaria debido a problemas de salud, bien porque han sido diagnosticadas con alergia a la proteína de leche de vaca o con intolerancia a la lactosa.

Con el MILKER de Jata se puede preparar cualquier leche vegetal de forma fácil y rápida. En tan solo 2 minutos estará lista para consumir. Y, además, se incluyen 5 fichas que contienen las recetas de las leches vegetales más consumidas actualmente.

¿Cómo preparar las leches vegetales con el MILKER?

El proceso para prepararlas es muy sencillo: solo tendrás que llenar el vaso de agua hasta el nivel deseado, introducir el filtro dentro del vaso transparente, el cual está diseñado exclusivamente para que el filtro encaje a la perfección y con la distancia idónea para que se produzca la emulsión del contenido. A continuación, habrá que verter los ingredientes en el filtro y accionar la batidora durante aproximadamente un minuto. Después, con la ayuda del mortero que está incluido en el producto deberás presionar suavemente hasta extraer las últimas gotas. Y ya tendrás lista tu leche vegetal, la cual tendrás que conservarla en el frigorífico para poder disfrutar de ella durante varios días.

¿Cuál es el secreto para que sea tan sencillo?

Su filtro, con una malla de acero de 300 micras y de construcción cónica, permite que el agua entre y salga de manera uniforme. De esta manera se genera un flujo constante que da lugar a una perfecta emulsión y hace que los nutrientes y distintas propiedades de los ingredientes salgan y se mezclen con el agua, creando así la bebida vegetal. Y como los agujeros del filtro son tan pequeños, los restos de los frutos secos, cereales o semillas no podrán pasar hacia la leche y se quedarán en la malla.

Aprovechamiento

Pero lo mejor de todo es que estos restos se pueden aprovechar y hacer otro tipo de recetas con ellos, tales como paté, cremas (de avellanas, verduras…), guacamole, gazpacho, galletas… Incluso la pulpa de avena se puede reciclar para hacer mascarillas faciales que ayudan a hidratar, limpiar, cicatrizar y exfoliar la piel.

A JATA no le gusta que se tire la comida y le gusta aprovechar, reciclar e inventar nuevos usos para la misma, así que el MILKER cumple con todas estas expectativas ya que, además, permite ahorrar numerosos envases innecesarios y ser sostenible con el planeta. Y, también, permite ahorrar dinero ya que preparar en casa un litro de leche vegetal es mucho más barato que comprarla ya hecha y, además, también es mucho más sana (no lleva aditivos ni azúcares añadidos) Y está hecha a tu gusto ya que siempre utilizarás los ingredientes que más te apetezcan en cada momento.

Fácil limpieza

Tras usar el MILKER podrás limpiarlo fácilmente. Bastará con realizar un pequeño lavado bajo el grifo y ya estará listo para su próxima utilización. Aunque se puede meter en el lavavajillas para obtener una limpieza más profunda, no se aconseja el uso excesivo del lavavajillas para garantizar así una vida más larga del producto.

Recetas

El producto incluye cinco fichas con deliciosas recetas. Así, muestra cómo hacer una leche de avellanas con chocolate a la naranja, leche de avena, leche de avellanas y anacardos, caffe latte de almendras y caffe latte de cacahuetes. Además, incluye ocho trucos de aprovechamiento con la pulpa sobrante de estas recetas.

¿Por qué consumir leche vegetal?

Cada vez hay más consumidores de leches vegetales y esto se debe entre otras cosas a que no contienen lactosa, lo que hace que las personas diagnosticadas como intolerantes a la lactosa o alérgicas a la proteína de la vaca puedan tomarlas. Además, son bajas en grasas y aportan alto contenido en vitamina B. Asimismo, es muy recomendable para personas con digestiones lentas, problemas de estreñimiento o colon irritable. Y no menos importante es que la ingesta de esta toma de leches tiene un menor impacto ambiental y se consigue un importante ahorro económico. Además, al hacértela tú mismo podrás conseguir el sabor justo que más le guste a tu paladar y utilizar los ingredientes que deseas.

Nunca antes fue tan fácil prepararte tu leche vegetal. El MILKER de Jata se va a convertir en tu gran aliado en la cocina y el regalo perfecto para esta Navidad. ¡Cuídate, cuida a los tuyos y cuida el planeta!

jata.es