

VÄRLDENS GODASTE UPPTÄCKT?

Att så många idag kan njuta av mjölk har vi franska vetenskapsmannen Louis Pasteur (1822-1895) att tacka för. Pasteur lyckades visa hur man förlänger tiden innan mjölk blir sur genom att värma upp den. Upp-täckten blev en dunder-succé och används idag för till exempel mjölk, juice och grädde.



Hur varmt mjölken värms upp påverkar smaken och hur länge den håller. Många föredrar vanlig mjölk (färsk) på grund av bättre smak, men mjölk med extra lång hållbarhet är perfekt till exempel i sommarstugan om det saknas kylskåp.



Färsk mjölk.
Håller 7-9 dagar.



Håller
ca 1 månad.



Håller
6-12 månader.

Kom ihåg att öppnat paket oavsett hållbarhet håller 4-5 dagar vid förvaring i max +8°C.



FÄRSK. LAKTOSFRI. GOD.

Du har väl inte missat att det finns en laktosfri mjölkdryck som är lika färsk och god som vanlig mjölk? Du kommer inte känna någon skillnad. På arla.se kan du läsa mer om alla våra olika laktosfria alternativ.