

PLANT BASED MELK, GOED VOOR ELK... MAAR OOK VOOR LEKKERE KOFFIE?

Een algemene regel als het gaat om koffie met plantaardige melk: houd er rekening mee dat de koffie anders kan smaken dan met koemelk. Zo hebben alle koffiesoorten een bepaalde zuurtegraad, die anders reageert per melksoort. Het is overigens ook goed om weten dat niet alle plantaardige dranken op dezelfde manier opschuimen zoals koemelk. Denk: andere samenstelling, dus andere resultaten. Als je op zoek bent naar een plantaardige optie die ook mooi opschuimt, kun je best gaan voor de 'Barista'-edities, want die zijn speciaal voor dit gebruik gemaakt.

Sojamelk is ideaal als je op zoek bent naar iets dat lijkt op koemelk. Het schift minder snel, dus je kunt het combineren met een breder scala aan koffiesoorten, van lichtzure koffies tot meer intense en bittere koffies. Onze suggestie? De **Nespresso Arondio capsule**.

Amandelmelk gaat goed samen met koffie die niet te zuur is, anders gaat de melk schiften. Als je de melk mengt met een **Nespresso Fortado capsule**, krijg je echter een smeuge maar stevige ijskoffie.

Rijstmelk is reeds vrij zacht en soepel, geniet van een extra zacht koffiemoment met de **Nespresso Double Espresso capsule**.

Havermelk is vaak lastiger op te schuimen, dus als je kiest voor havermelk ga je best voor de barista-varianten. Deze schuimen beter op en combineren overigens ook beter qua smaak. Voor een zachte en zoete plantaardige iced latte, is de **Nespresso Limited Edition Barista Creations Ice Leggero** een aanrader!

Kokosmelk heeft een zoete en exotische smaak. Net daarom is het het proberen waard om je favoriete ijskoffie recept met kokosmelk eens met een **Nespresso Altissio capsule** te bereiden. Zo vormt de intense koffiesmaak en romige crema de perfecte match met de fluweelzachte body van kokos.