



Food-Service

„Der weltbeste Schmand“

O-Ton Heiko Antoniewicz



Ihre Vorteile:

- Frei von Gelatine, vegetarisch
- Wärmebehandelt, ungekühlt lagerfähig
- Vielseitig einsetzbar: süß & herzhaft, warm & kalt
- Hitze- und säurestabil
- Deklarationsfrei von Zusatzstoffen

DMK Art.-Nr. 13573

Auf einen Blick

MILRAM Schmand, 18 % Fett

Unser beliebter 100 % vegetarischer Schmand.
Für süße und herzhaftre Kreationen.

Für süße und herzhaftre Anwendungen

- Torten
- Desserts
- Sour Cream
- Flammkuchen
- Dips
- White Pizza



Rezeptidee

White Pizza Mediterran

mit MILRAM Schmand und
MILRAM Raspelmix Gouda & Mozzarella

Wussten Sie das?

Schmand wird in der Regel mit Gelatine hergestellt und ist damit nicht mehr vegetarisch. Unser MILRAM Schmand ist frei von tierischer Gelatine und darf dadurch auch als vegetarisch ausgelobt werden.



Schmand passt überall

Ideal für Bäckerei & Konditorei, Betriebsgastronomie, Mensa, Schule & Kindergarten oder Event-Catering.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION

- 1 Stück Pizzaboden, ca. 30 cm
- 60 g MILRAM Schmand 18% Fett
- 70 g MILRAM Raspelmix Gouda & Mozzarella 43% Fett
- 80 g Aubergine, mariniert
- 80 g Paprika, rot, mariniert
- 3 g Basilikumblätter, frisch

ZUBEREITUNG

- 1 MILRAM Schmand auf dem Teigrohling verteilen, mit Aubergine und Paprika belegen und den Käse darüber streuen.
- 2 Bei 330 °C ca. 4 Minuten im Pizzaofen oder auf einem Gussblech im Kombidämpfer bei 250 °C trockener Hitze 6 Minuten backen.
- 3 Nach dem Backen mit frischem Basilikum garnieren und sofort servieren.

Produkt	MILRAM Art.-Nr.	Energie kJ/kcal	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz	deklarationsfrei*	GTIN VSE
Schmand 100 % vegetarisch & besonders cremig										
MILRAM Schmand 1 kg	13573	788 (191)	18,0g	12,4g	3,8g	3,0g	2,8g	0,11g	✓	4 036300 135735

* Gültig für Deutschland: keine Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte