



Food-Service

# SAHNE



Lösungen für jede Anwendung



Food-Service

# SAHNE-LÖSUNGEN FÜR PROFIS

MILRAM bietet Küchen-Profis eine große Auswahl an Rahmprodukten in verschiedenen Fettstufen und damit passgenaue Alternativen für die individuellen Anforderungen in der warmen und kalten Küche. Ob herzhaftes Saucen, Suppen, Gratins und Dressings oder feine Süßspeisen, Torten und Desserts:  
**Wir haben die perfekte Lösung für deine spezielle Anwendung.**



## Von Kollegen getestet:

„MILRAM Kochcreme erfüllt die gleichen Eigenschaften wie eine Sahne, ist aber preislich sehr attraktiv. Positiver Nebeneffekt ist die bindende Wirkung, was die Zubereitung von Suppen und Saucen deutlich vereinfacht. Und mit nur 5% Fettgehalt hat die Kochcreme zudem ernährungsphysiologische Vorteile.“

Bernd Nordengrün, Betriebsleiter Studierendenwerk Bremen, Mensa Bremerhaven



# UNSERE KÜCHENHELFER

Kochcreme 5% und Küchensahne 15% und 20%:  
die Multitalente für die Profi-Küche

TOP-  
SELLER



Mit 5% Fett

Trotzdem volle Cremigkeit und  
perfekte Konsistenz

## Deine Vorteile:

- ✓ Preiswerte Alternativen
- ✓ Hohe Bindekraft und cremige Konsistenz
- ✓ Lange Standzeit in der Bain-Marie,  
kein Nachdicken



Mit 15% Fett

Die cremig-leichte  
Küchensahne



Mit 20% Fett

Die traditionelle  
Küchensahne



Von Profis für Profis:

Optimaler Wareneinsatz  
bei vollem Geschmack

## Kochcreme und Küchensahne

Spare Fett, Geld und Zeit mit unseren cremigen Sahne-Alternativen!  
Ideal als Basis sowie zur Verfeinerung von Suppen, Saucen, Gratins und Dressings.  
Praktisch: Alle Produkt sind ungekühlt lange haltbar.



# UNSERE SAHNE-KLASSIKER

Schlagsahne 30% und 35%:  
die Alleskönner für die warme und kalte Küche

UNSER  
KLASSIKER



Mit 30% Fett

Der Klassiker für die  
warme und kalte Küche

## Deine Vorteile:

- ✓ Maximales Aufschlagvolumen
- ✓ Hohe Standfestigkeit
- ✓ Cremige Konsistenz und feiner Sahnegeschmack



Mit 35% Fett

Besonders schnelle  
Aufschlagfähigkeit



Mit 35% Fett

Für laktosefreie Gerichte,  
egal ob warm oder kalt



**Von Profis für Profis:**

Maximale Standfestigkeit und  
höchstes Aufschlagvolumen

## Klassische Schlagsahne

Unsere vollmundigen Klassiker bieten dir maximale Flexibilität für alle süßen und herzhaften Anwendungen. Sie sind besonders lange haltbar und ideal geeignet für Torten, Desserts, Backwaren, Suppen, Saucen, Gratins und vieles mehr – auch als laktosefreie Variante mit 35% Fett erhältlich.



# IMMER DAS PASSENDE PRODUKT

Perfekte Lösungen für deine spezielle Anwendung

## Deine Vorteile:

- ✓ Gelingsichere Produkte für die warme und kalte Küche
- ✓ Fünf Fettstufen von 5 % bis 35 % Fett
- ✓ Deklarationsfrei von Zusatzstoffen



Mit 5% Fett

Trotzdem volle Cremigkeit  
und perfekte Konsistenz



Mit 15% Fett

Die cremig-leichte  
Küchensahne



Mit 20% Fett

Die traditionelle  
Küchensahne



Mit 30% Fett

Der Klassiker für  
die warme und  
kalte Küche



Mit 35% Fett

Für höchsten Genuss  
und maximales  
Aufschlagvolumen



Mit 35% Fett

Für lactosefreie  
Gerichte, egal ob  
warm oder kalt

# PASSGENAUE LÖSUNGEN

für die warme und kalte Küche

Produkt	DMK Art.-Nr.	Gebindegröße	Inhalt / Karton	deklarationsfrei*	glutenfrei	vegetarisch	säurestabil	hitze-stabil	ultrahoch-erhitzt
				OK					UHT
 <b>MILRAM Kochcreme 5 % Fett</b> Die besonders leichte und kostengünstige Alternative zu Küchensahne und Schlagsahne.	10410	1000 g	12×1 kg	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 <b>MILRAM Küchensahne 15 % Fett</b> Die cremig-leichte Küchensahne für preisbewusste Köche.	11609	1000 g	12×1 kg	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 <b>MILRAM Küchensahne 20 % Fett</b> Die klassische Küchensahne für alle herzhaft-pikanten Kreationen.	7843	1000 g	12×1 kg	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 <b>MILRAM Schlagsahne ultrahocherhitzt 30 % Fett</b> Die klassische Schlagsahne für alle süßen und herzhaften Speisen.	558	1000 g	12×1 kg	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 <b>MILRAM Schlagsahne ultrahocherhitzt 35 % Fett</b> Die vollmundige Schlagsahne mit hoher Standfestigkeit.	6722	1000 g	12×1 kg	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 <b>MILRAM Schlagsahne laktosefrei ultrahocherhitzt 35 % Fett</b> Die laktosefreie Variante für kalte und warme Anwendungen.	13855	1000 g	12×1 kg	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 <b>MILRAM Schlagsahne 30 % Fett</b> Die klassische Schlagsahne für süße und herzhafte Speisen.	356302	5000 g	-	✓	✓	✓	✓	-	-
 <b>MILRAM Schlagsahne 33 % Fett</b> Die vollmundige Schlagsahne mit hoher Standfestigkeit.	324428	5000 g	-	✓	✓	✓	✓	-	-

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



Schwarzwälder Kirschtorte neu interpretiert



Rustikales Schweinekotelett mit Pfefferrahmsoße



Grünkohl in Rahm mit gebratenem Wels

Mehr Informationen, gelingsichere Rezepte und genussvolle Inspiration findest du unter [www.milram-food-service.de](http://www.milram-food-service.de)



DMK Deutsches Milchkontor GmbH · Industriestraße 27 · 27404 Zeven · Germany  
 Tel.: +49 421 243-2344 · info@milram-food-service.de · www.milram-food-service.de