



Food-Service

NEU

# INTERNATIONALE DESSERTS



Die einzige laktosefreie\* Ready-to-use-Lösung  
für den Außer-Haus-Markt

# ZUSATZUMSATZ MIT ATTRAKTIVEN DESSERTS

Mit einem verführerischen Angebot lässt sich der Umsatz pro Gast nachhaltig steigern.

## Der Dessert-Markt<sup>1</sup>

- ✓ Hochwertige Desserts als individueller Verwönmoment liegen voll im Trend
- ✓ Gefragt sind bei den Tisch- und Liefergästen dabei vor allem Klassiker, die sich zu Hause nicht so einfach selbst zubereiten lassen
- ✓ Bietet ein hohes Preisniveau mit tollen Margen

<sup>1</sup> Quelle: npd group Deutschland, CREST Consumer Panel



## Die Herausforderung

- ✓ Die Zubereitung kreativer Desserts ist in der Regel aufwendig und zeitintensiv
- ✓ Häufig fehlt das entsprechende Fachpersonal für die Zubereitung von Desserts nach klassischen Rezepturen

## Die Lösung

- ✓ Mit den MILRAM Ready-to-use-Produkten für Panna Cotta und Crème Brûlée lassen sich die beliebten internationalen Dessert-Klassiker einfach, schnell und absolut gelingsicher in gleichbleibend hoher Qualität zubereiten – und das sogar laktosefrei!

↓  
**Jetzt entdecken!**



# PANNA COTTA

NEU

Der beliebte  
italienische Dessert-Klassiker

## Deine Vorteile:

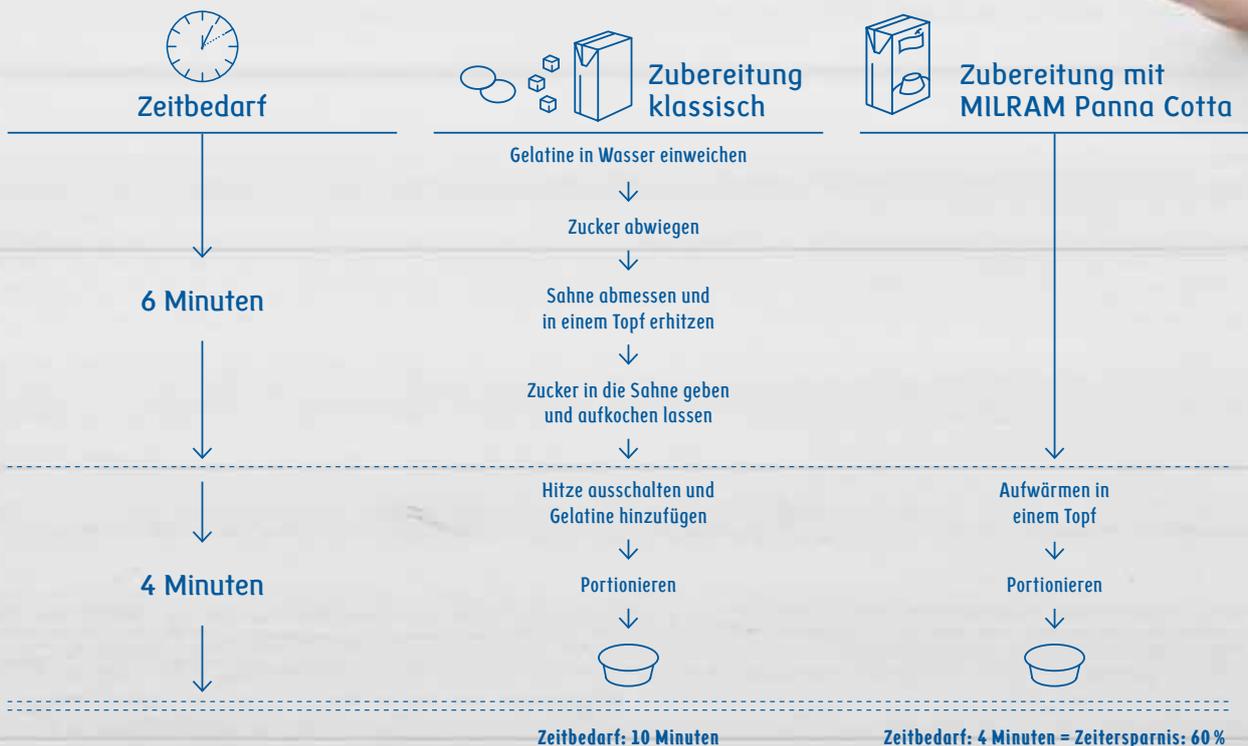
- ✓ Authentischer, sahniger Geschmack, wie selbstgemacht
- ✓ Gelingsichere Zubereitung, gleichbleibend hohe Qualität
- ✓ Kalkulationssicher
- ✓ Ideale Basis für kreative Ableitungen
- ✓ Laktosefrei\*



OK



Dein entscheidender Vorteil: **60% Zeitersparnis<sup>1</sup>**



<sup>1</sup> Im Vergleich mit einer klassischen Zubereitung



## Heiko Antoniewicz

Sterne Koch und kulinarischer Impulsgeber

„Die internationalen Desserts von MILRAM machen uns Köchen das Leben leichter: Sie sparen wertvolle Zeit, garantieren eine gleichbleibend hohe Qualität bei einfacher und absolut gelingsicherer Zubereitung und lassen jede Menge Raum für kreative Ableitungen. So kann man die Klassiker immer wieder neu interpretieren. Das finde ich großartig!“



### Von Profis für Profis:

Kreative Dessert-Variationen mit saisonalen Einflüssen verführen den Gast und sichern ganzjährig ein attraktives Angebot.



Kreative Variante als Tarte mit Himbeeren



Ausgefallen: Crème-Brûlée-Tartelettes mit Ananas-Salat



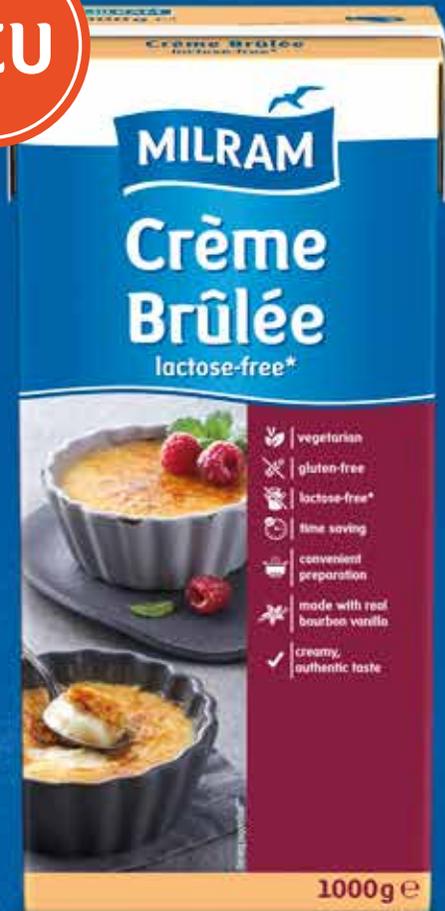
# CRÈME BRÛLÉE

NEU

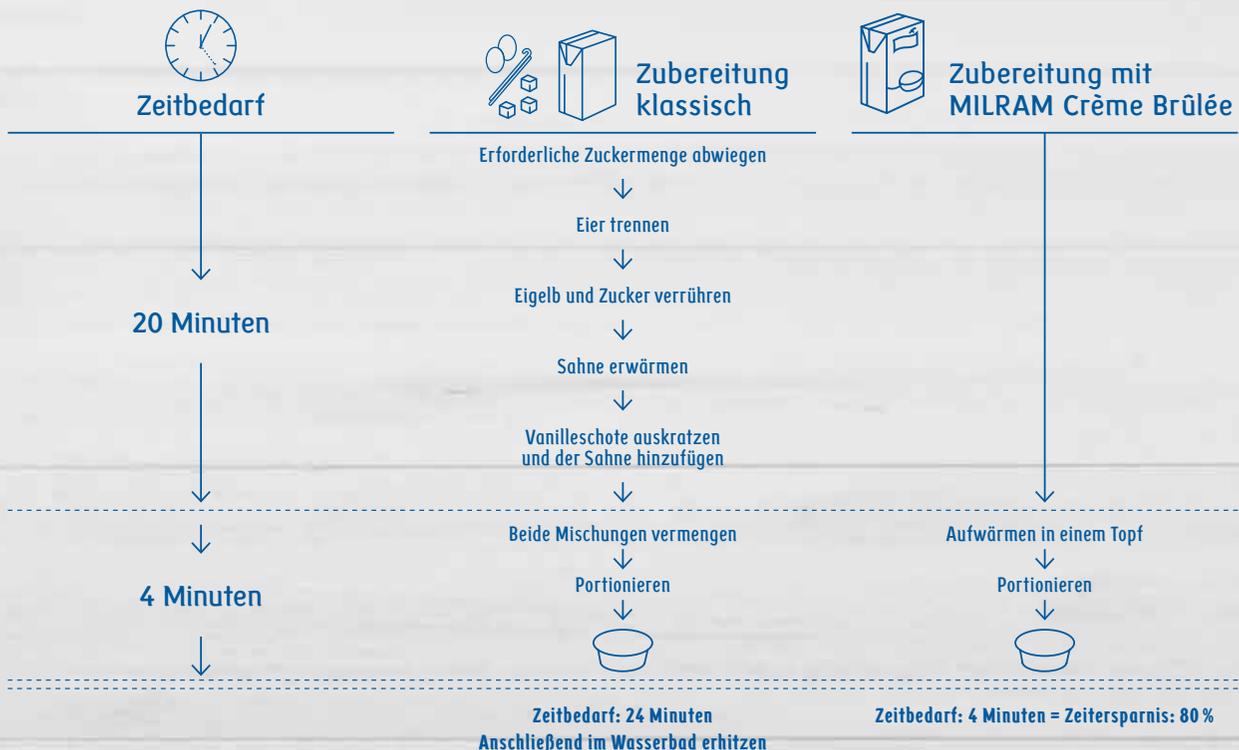
Der beliebte  
französische Dessert-Klassiker

## Deine Vorteile:

- ✓ Natürlicher, vollmundiger Geschmack, wie selbst gemacht
- ✓ Mit echter Bourbon-Vanille
- ✓ Gelingsichere Zubereitung, gleichbleibend hohe Qualität
- ✓ Ideale Basis für kreative Ableitungen
- ✓ Laktosefrei\*



## Dein entscheidender Vorteil: 80% Zeitersparnis<sup>1</sup>



<sup>1</sup> Im Vergleich mit einer klassischen Zubereitung

# SO UNTERSTÜTZEN WIR DICH

Mit vielseitigen Ideen für kreative Ableitungen rund um unsere internationalen Desserts hältst du dein Angebot immer attraktiv.



## Rezeptinspiration

Vielseitige Ideen für kreative Ableitungen, u. a. von Heiko Antoniewicz, findest du in unserem Rezeptheft



## Persönliche Beratung

Unsere Fachberater sind immer mit Rat & Tat zur Stelle



Raffiniert: geschichtete Espresso-Panna-Cotta



Schnelle Ableitung: Schokoladen-Crème-Brûlée

Produkt	DMK Art.-Nr.	Gebindegröße	laktosefrei*	deklarationsfrei**	glutenfrei	vegetarisch	ohne Pflanzenfett
 <b>MILRAM Panna Cotta</b> Gelingsichere Basis für den italienischen Dessert-Klassiker und weitere Ableitungen	15639	1 kg	✓	✓	✓		✓
 <b>MILRAM Crème Brûlée</b> Convenient Basis mit echter Bourbon-Vanille für die Herstellung des Dessert-Highlights aus der französischen Küche	15638	1 kg	✓	✓	✓	✓	✓

\* Laktose: < 0,01g/100g \*\* Gültig für Deutschland: keine Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte

Mehr Informationen, gelingsichere Rezepte und genussvolle Inspirationen 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