



Food-Service



REZEPTIDEEN MIT UNSERER GOUDA- ALTERNATIVE



100%
PFLANZLICH

Ideal in der Heißanwendung
und perfekt im Geschmack

UNSERE GOUDA-ALTERNATIVE KANN, WAS KÄSE KÖNNEN MUSS

Mit 100% natürlichen Zutaten und ohne Allergene haben wir gemeinsam mit Köchen aus den besten Rohstoffen die Basis für eine perfekte „Käse-Textur“ entwickelt. Mit dem klaren Anspruch, den professionellen Einsatz bei der Heianwendung optimal zu bedienen und den Geschmack der Konsumenten zu treffen.

Deine Vorteile:

- ✓ 100% pflanzlich
- ✓ Gelernter authentischer Gouda-Geschmack
- ✓ Optimales Schmelz- und Brunungsverhalten
- ✓ Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen und deklarationspflichtigen Allergenen¹
- ✓ Wie konventioneller Kase zu verwenden



Ideal fur die Heianwendung



Ohne Zusatz von Palmol & Soja



Vegan



Frei von Allergenen



Glutenfrei



Laktosefrei



✓ Zeit- und personalsparend

✓ Kein Verklumpen im Beutel

MILRAM Gouda-Alternative
geraspelt, 1-kg-Beutel

¹Die Rezeptur enthalt keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potenzial gemo der Verordnung EU Nr. 11.69/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV). Technologisch unvermeidbare Spuren konnen nicht ausgeschlossen werden.

SICHERE DIR GLÜCKLICHE GÄSTE MIT MEHRWERT

Wir bieten dir die Gouda-Alternative, die in der Heianwendung funktioniert und perfekt schmeckt – von Kchen für Kche entwickelt!

Pflanzliche Ernährung ist weiterhin das große Trend-Thema

- ✓ Knapp 42 Millionen Menschen in Deutschland bezeichnen sich als Flexitarier. Die Zielgruppe wächst rasant.²
- ✓ 33% der deutschen Konsumenten würden anstelle von konventionellem Käse eher pflanzlichen Käse essen.²

Gewinnt Gäste mit höherer Preisbereitschaft

- ✓ Veganer und Vegetarier zahlen für Qualität gerne etwas mehr.³

Erfüllung der Bedürfnisse von Profi-Anwendern und Endkonsumenten

- ✓ Gouda ist die meistverkaufte Sorte im Außer-Haus-Markt.⁴ Besonders die Gouda-Alternative für die Heianwendung ist mit Eigenschaften von klassischem Käse gefragt!
- ✓ Unsere Gouda-Alternative wurde von Profis für Profis entwickelt und überzeugt bei Geschmack und optimaler Anwendungssicherheit in Küche-Teams und Marktforschung.⁵



²FORSA Ernährungsreport für das BMEL, Ausgaben 2020 & 2021, Hanni Rtzlers FOODREPORT 2020, ProVeg International: PLANT-BASED FOOD IN GERMANY (01.01.2021)

³quantilope, repräsentative Online-Befragung, August 2022 • ⁴Geo-Marketing MAT, Juni 2022 • ⁵mindline Marktforschung 2022 veganer Käse

Wir können Käse – und das auch pflanzlich!
berzeuge dich von unserer MILRAM Qualität!



VEGANE „CHEESE“-SUPPE

Zutaten für 10 Portionen

- 5 Laugenbrezeln, gefroren
- 300 ml Olivenöl
- 2 Zwiebeln, in Würfeln
- 100 g Mehl
- 12 g Kurkumapulver
- 12 g Paprikapulver
- 1 l Hafermilch
- 750 g MILRAM Gouda-Alternative, geraspelt
- Salz
- Pfeffer
- 2 Bund Petersilie, glatt, gezupft
- 2 Bund Koriander, gezupft
- 2 Chili, rot, fein gehackt
- 5 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 50 ml Limettensaft

Zubereitung

1. Die Laugenbrezeln in kleine Stücke schneiden und nach Packungsanweisung goldbraun backen.
2. In der Zwischenzeit $\frac{1}{4}$ des Öls in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln dazugeben und anschwitzen. Mehl, Kurkuma- und Paprikapulver hinzufügen und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Hafermilch ablöschen und glatt rühren, MILRAM Gouda-Alternative dazugeben und bei mittlerer Hitze köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe mit einem Mixstab fein pürieren.
3. Petersilie, Koriander, Chili und Knoblauch zusammen mit Limettensaft und dem restlichen Olivenöl in einen Mixbecher geben und fein pürieren.
4. Die Suppe mit den Brezel-Croûtons und der Kräutersauce garnieren und servieren.



MILRAM
Gouda-Alternative, geraspelt
1 kg / Art.-Nr.: 22114

Verwendetes Produkt



Vorspeisen



VEGANE QUESADILLA

Zutaten für 10 Portionen

- 190g Kidneybohnen, Dose
- 60g Mais, Dose
- 40ml Sonnenblumenöl
- 250g Hack, vegan
- 75g Zwiebel, in Würfeln
- 125g Paprika, rot, in Würfeln
- 40g Tomatenmark
- 6g Kreuzkümmel
- 6g Paprikapulver
- 10 Tortillas, ø 20 cm
- 190g MILRAM Gouda-Alternative, geraspelt
- 6g Chiliflocken
- 40g Koriander, gezupft

Zubereitung

1. Bohnen und Mais abgießen und kurz abspülen. Öl in einer Pfanne erhitzen, das Hack dazugeben und anbraten. Die Zwiebel- und Paprikawürfel sowie das Tomatenmark, den Kreuzkümmel und das Paprikapulver dazugeben. Die Mischung kurz anrösten, Bohnen und Mais dazugeben und mit 250 ml Wasser ablöschen. Die Masse einkochen lassen, bis die Flüssigkeit komplett verdampft ist.
2. Die Tortillas auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und jeweils zur Hälfte mit MILRAM Gouda-Alternative bestreuen. Die andere Hälfte mit dem eingekochten Chili bestreichen und die Tortillas zusammenklappen.
3. Eine Pfanne erhitzen und die gefüllten Tortillas portionsweise goldbraun backen. Die Quesadilla anrichten und mit Chiliflocken und Koriander garniert servieren.



MILRAM
Gouda-Alternative, geraspelt
1 kg / Art.-Nr.: 22114

Verwendetes Produkt



Snacks &
Fingerfood



VEGANES GRILLED-CHEESE-SANDWICH

Zutaten für 10 Portionen

- 625g Karotten, in dünnen Scheiben
- 5 Zucchini, in dünnen Scheiben
- 250g Baby-Spinat, frisch
- Salz
- 750ml Olivenöl
- Pfeffer
- 20 Scheiben Sauerteigbrot
- 250g Hummus
- 500g MILRAM Gouda-Alternative, geraspelt

Zubereitung

1. Den Spinat in einem Topf kurz erhitzen, bis er zusammenfällt, anschließend salzen. Öl in einer (Grill-)Pfanne erhitzen. Karotten und Zucchini portionsweise bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Brotscheiben mit Hummus bestreichen und mit MILRAM Gouda-Alternative bestreuen. Das Gemüse auf die Hälfte der Brote verteilen und die restlichen Scheiben als Deckel auflegen. Die Sandwiches in einen Kontaktgrill geben und etwa 3–4 Minuten grillen.
3. Die fertigen Grilled-Cheese-Sandwiches halbieren und servieren.



MILRAM
Gouda-Alternative, geraspelt
1 kg / Art.-Nr.: 22114

Verwendetes Produkt



**Snacks &
Fingerfood**



VEGANER FALAFEL-HOT-DOG

Zutaten für 10 Portionen

6g	Kreuzkümmel
	Salz
12g	Paprikapulver
500g	Kichererbsen, Dose
1 Bund	Petersilie, gehackt
100g	Semmelbrösel
125g	Salatgurke, entkernt, in feinen Würfeln
1	Zwiebel, rot, in Würfeln
60g	Mais, Dose
40ml	Apfelessig
50g	Zucker, braun
12ml	Limettensaft
60g	Crème fraîche, vegan Sonnenblumenöl
10	Hot-Dog-Brötchen
190g	MILRAM Gouda-Alternative, geraspelt
125g	Rotkohl, in feinen Streifen

Zubereitung

1. Die Gewürze zu den Kichererbsen geben und alles zusammen im Mixer pürieren. Die Petersilie und die Semmelbrösel dazugeben und zu einer Masse vermengen. Aus dieser die Würste formen und kalt stellen.
2. Die Gurken- und Zwiebelwürfel mit dem Mais vermengen. Den Essig mit dem Zucker aufkochen, über die Zwiebelmischung gießen und beiseitestellen. Limettensaft mit Crème fraîche glatt rühren.
3. Die Falafel-Würste in reichlich Öl goldbraun ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
4. Die Falafel-Würste in die angewärmten und aufgeschnittenen Hot-Dog-Brötchen geben, mit MILRAM Gouda-Alternative bestreuen und mit Kohlstreifen sowie Zwiebel-Chutney anrichten. Den Hotdog abschließend mit der Limettensauce beträufeln.



MILRAM
Gouda-Alternative, geraspelt
1 kg / Art.-Nr.: 22114

Verwendetes Produkt



Snacks &
Fingerfood



VEGANE CHILI-CHEESE-FRIES

Zutaten für 10 Portionen

- 375 g Kidneybohnen, Dose
- 375 g Mais, Dose
- 75 ml Sonnenblumenöl
- 1 kg Hack, vegan
 - 2 Zwiebeln, in Würfeln
- 50 g Tomatenmark
- 12 g Kreuzkümmel
- 12 g Paprikapulver
- 2 kg Pommes frites, TK
 - Sonnenblumenöl
- 250 g Paprika, rot, in Würfeln
- 750 g MILRAM Gouda-Alternative, geraspelt
 - 5 Avocados, in Würfeln
 - 5 Tomaten, groß, in Würfeln
 - 2 Zwiebeln, rot, in Würfeln

Zubereitung

1. Die Kidneybohnen und den Mais abgießen und abspülen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Hack dazugeben und zusammen mit den Zwiebeln anbraten. Tomatenmark, Kreuzkümmel und Paprikapulver dazugeben und kurz mit anrösten. Die Bohnen und den Mais mit in die Pfanne geben und die Mischung mit 500ml Wasser ablöschen. Die Masse einkochen, bis die Flüssigkeit komplett verdampft ist.
2. Pommes frites nach Packungsangabe in reichlich Öl knusprig backen.
3. Die Pommes frites auf ein Backblech geben, die Chilimasse, die Paprika und die geraspelte MILRAM Gouda-Alternative darauf verteilen. Das Blech in den Backofen geben und etwa 4 Minuten grillen.
4. Die Chili-Cheese-Fries aus dem Ofen nehmen, portionieren und mit Avocado-, Tomaten- und Zwiebelwürfeln bestreut servieren.



MILRAM
Gouda-Alternative, geraspelt
1 kg / Art.-Nr.: 22114

Verwendetes Produkt



Pizza, Burger
& Fries



VEGANER PIMENTO-BURGER

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg Kidneybohnen, Dose
- 1 Bund Petersilie, glatt, gehackt
Salz
- 25 g Paprikapulver, geräuchert
- 175 g Semmelbrösel
- 375 g Frischkäse, vegan
- 375 g MILRAM Gouda-Alternative, geraspelt
- 5 Pfefferschoten, rot, klein gehackt
- 75 ml Sonnenblumenöl
- 10 Brioche-Buns
- 50 g Ketchup
- 200 g Römersalat
- 250 g Tomaten, in Scheiben
- 5 Zwiebeln, rot, in Scheiben

Zubereitung

1. Die Bohnen abgießen, mit der Petersilie, dem Salz und der Hälfte des Paprikapulvers vermengen und mit einem Mixstab fein pürieren. Die Semmelbrösel dazugeben. Aus der Masse 10 gleich große Pattys formen.
2. Den Frischkäse mit MILRAM Gouda-Alternative, dem restlichen Paprikapulver und den Pfefferschoten zu einer kompakten Masse vermengen.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pattys bei mittlerer Hitze von jeder Seite 4 Minuten braten. Pattys herausnehmen und die Buns in derselben Pfanne kurz anrösten.
4. Die Käsemasse auf die Pattys geben. Die Brötchenhälften mit Ketchup bestreichen. Den jeweils unteren Teil der Buns erst mit Salat und dann mit den Pattys belegen. Darauf die Tomaten- und Zwiebelscheiben und noch einmal Salat verteilen. Die oberen Teile der Buns auflegen und die Burger servieren.



MILRAM
Gouda-Alternative, geraspelt
1 kg / Art.-Nr.: 22114

Verwendetes Produkt



Pizza, Burger
& Fries

**MILRAM**
Food-Service



VEGANER GEMÜSEAUFLAUF

Zutaten für 10 Portionen

500 ml	Tomatensauce
1,5 kg	Süßkartoffeln, in dünnen Scheiben
1,25 kg	Kartoffeln, festkochend, in dünnen Scheiben
5	Zucchini, in Scheiben
2	Zwiebeln, rot, in Würfeln
500 g	Schmand, vegan Salz Pfeffer
25 g	Paprikapulver
500 g	MILRAM Gouda-Alternative, geraspelt
75 g	Kräuter, frisch, gehackt

Zubereitung

1. Die Tomatensauce in eine Auflaufform oder eine feuerfeste Form geben und das geschnittene Gemüse sowie die gewürfelten Zwiebeln darauf verteilen. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Schmand mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und über dem Gemüse verteilen. Mit der MILRAM Gouda-Alternative bestreuen und den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 210 °C (Umluft 190 °C) etwa 40 Minuten backen.
3. Auflauf aus dem Ofen nehmen, mit den frischen Kräutern bestreuen und servieren.



MILRAM
Gouda-Alternative, geraspelt
1 kg / Art.-Nr.: 22114

Verwendetes Produkt



Hauptspeisen



VEGANER „MAC AND CHEESE“-AUFLAUF

Zutaten für 10 Portionen

800g	Hörnchennudeln
60ml	Olivenöl
60g	Mehl
600ml	Hafermilch
	Salz
	Pfeffer
10g	Paprikapulver
400g	Rosenkohl, geputzt, halbiert
400g	Bimi oder Brokkoli, in mundgerechte Stücke
300g	Edamame
300g	Karotten, in Würfeln
400g	Spitzpaprika, rot, in Streifen
400g	MILRAM Gouda-Alternative, geraspelt
160g	Panko-Paniermehl

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich Salzwasser kochen.
2. Etwas von dem Öl in einem Topf erhitzen. Das Mehl mit einem Schneebesen einrühren, kurz erwärmen, die Hafermilch dazugeben und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Sauce vom Herd nehmen und beiseitestellen.
3. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse bei starker Hitze ca. 3 Minuten anbraten.
4. Die Nudeln abgießen, mit der Sauce und dem Gemüse vermengen und in eine feuerfeste Form geben. Mit der MILRAM Gouda-Alternative und dem Panko bestreuen. Die Form in den vorgeheizten Backofen geben und bei 210 °C (Umluft 190 °C) für etwa 35 Minuten backen.



MILRAM
Gouda-Alternative, geraspelt
1 kg / Art.-Nr.: 22114

Verwendetes Produkt



Hauptspeisen



www.milram-food-service.de

Entdecke hier noch mehr
leckere und auch 100 % pflanzliche
Rezept-Inspirationen!

HUNGRIG NACH MEHR?



Online findest du unser gesamtes Sortiment,
leckere Rezepte und spannende Aktionen!
Gleich reinklicken!



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