



DESSERTS



Unsere Vielfalt für deine Kreationen

ABWECHSLUNG LEICHT GEMACHT

Für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung bieten wir ein breites Sortiment servierfertiger Desserts – ob klassisch aus Kuhmilch oder als pflanzliche Alternative.

Mit über 30 Produkten machen wir es dir leicht, deinen Gästen abwechslungsreiche Desserts anzubieten. Und mit unseren kreativen Rezepten liefern wir dir immer neue Ideen.

Lass dich inspirieren!



Deine Vorteile



- Alle Produkte gemeinsam mit Profi-Köchen entwickelt
- Servierfertig, minimaler Ressourceneinsatz
- Ideale Basis auch für eigene Kreationen
- Deklarationsfrei von Zusatzstoffen
- Für die vegetarische Ernährung geeignet
- Auswahl an Produkten für die rein pflanzliche Ernährung



Initiative „Zuckerreduktion“

Wir reduzieren nach und nach den Zuckergehalt in unseren Produkten. Neue Desserts entwickeln wir mit einem niedrigen Zuckergehalt (angepasst an die DGE-Empfehlungen).

Ohne Kompromisse beim Geschmack!

Inspiration gefällig?

Viele Rezeptideen findest du im Web:
milram-food-service.de



Hier klicken!



Schoko-Dessert

4



Dessert-Klassiker

5



Internationale Desserts

6



Porridge

8



Milchreis und Grießpudding

9



Joghurt Griechischer Art

10



VeJog Joghurt-Alternative

11



Buttermilch Desserts
und Fruchtjoghurts

12



Quark-Desserts

14

SCHOKO-DESSERT

Der Pudding-Top-Seller
rein pflanzlich

Deine Vorteile:

- ✓ Servierfertig, mit Toppings individualisierbar
- ✓ Palmöl- und sojafrei
- ✓ Zuckerzusatz unter DGE-Empfehlung
- ✓ Ungekühlt lagerfähig
- ✓ Deklarations- & allergenfrei



NEU

Schoko-Dessert

Die pflanzliche Alternative
auf Haferbasis

Von Profis für Profis:
Pudding lässt sich vielseitig
inszenieren und kombinieren.
Getoppt auf einem Tartelette mit
frischen Früchten ein schnell
zubereiteter To-Go-Snack.

DESSERT-KLASSIKER

Klassische Puddinge, Dessert-Soße,
Rote Grütze und Mascarpone



Matcha verleiht dem Dessert nicht
nur eine tolle Farbe, sondern auch
einen besonderen Geschmack.



Schoko-Pudding

Mit Kakao hergestellt, der nach den strengen
Maßstäben der Rainforest Alliance zertifiziert ist

Vanilla-Pudding

Herrlich cremig und
wunderbar vanillig



Von Profis für Profis:

Die Dessert-Soße lässt sich
auch über einen längeren Zeitraum
problemlos in der Bain-Marie
warm halten. Garantiert kein
Nachdicken!



Casarelli Mascarpone

Der Klassiker für Tiramisu mit vollem
Geschmack, besonderer Cremigkeit
und mind. 82% Fett i. Tr.



Osterland Rote Grütze

Das beliebte Original nach ostdeutscher
Rezeptur mit Hartweizengrieß und fruchtigem
Himbeergeschmack – vegan



Dessert-Soße mit Vanillegeschmack

Herrlich sahnig und mit
feinem Vanillegeschmack

PANNA COTTA UND CRÈME BRÛLÉE

Die einzige laktosefreie¹
Ready-to-use-Lösung für
den Außer-Haus-Markt

Deine Vorteile:

- ✓ Enorme Zeitersparnis (80 % bzw. 60 %) gegenüber klassischer Zubereitung
- ✓ Laktosefrei¹
- ✓ Authentischer Geschmack, wie selbst gemacht
- ✓ Gelingsicher bei gleichbleibend hoher Qualität
- ✓ Ideale Basis für kreative Ableitungen
- ✓ Ungekühlt lagerfähig
- ✓ Crème Brûlée: mit echter Bourbon Vanille



Panna Cotta

Eines der beliebtesten italienischen Desserts, das auf keiner Karte fehlen darf



Crème Brûlée

Der französische Dessert-Klassiker schlechthin – mit der knusprigen Karamellkruste

Raffinierte Rosmarin-Lavendel-Panna-Cotta



Panna Cotta

Einfach und in wenigen Schritten gemacht



1. Schneide die Verpackung an der Oberkante vollständig auf.



2. Den Inhalt in einen Topf geben und die Panna-Cotta-Basis vorsichtig auf 50 °C erhitzen, bis sie flüssig und vollständig geschmolzen ist. Nicht kochen.



3. Optional: Nach Belieben würzen.



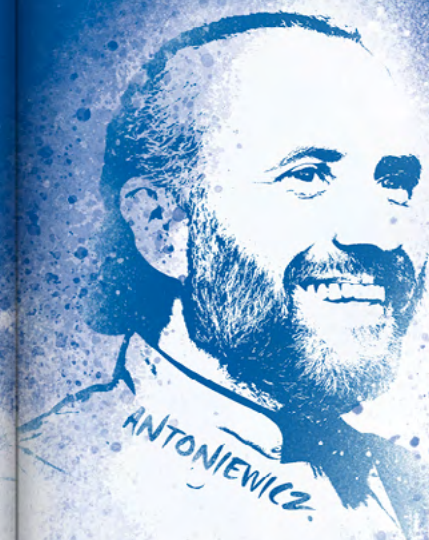
4. In Portionen aufteilen und mindestens drei Stunden lang kalt stellen.



5. Garnieren und servieren.

**60 %
Zeitersparnis²**

¹ Laktose: < 0,01 g / 100 g ² Im Vergleich mit einer klassischen Zubereitung



Heiko Antoniewicz

Spitzkoch und kreativer 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!“



Crème Brûlée

Einfach und in wenigen Schritten gemacht



1. Die Crème-Brûlée-Basis in einem Topf auf 70 °C erhitzen, bis sie flüssig/geschmolzen ist. Nicht kochen.



2. Optional: Nach Belieben würzen.



3. In Portionen aufteilen und mindestens drei Stunden lang kalt stellen.



4. Kurz vor dem Servieren mit Rohrzucker bestreuen und abflammen.



5. Garnieren und servieren.

**80 %
Zeitersparnis²**

PORRIDGE

Das Multitalent als voll-conveniente Lösung

Deine Vorteile:

- ✓ Sofort servierfertig
- ✓ Kurze Zutatenliste ohne Schnickschnack: Milch, Hafer, Stärke
- ✓ Ohne zugesetzten Zucker
- ✓ Glutenfrei
- ✓ Kalkulationssicher
- ✓ Warm und kalt zu verwenden
- ✓ Süß und herzhaft zu verfeinern



Von Profis für Profis:

Porridge lebt von den Toppings – egal ob herzhaft, schokoladig, knusprig oder gesund bspw. mit Superfoods.



Porridge

Kombiniert mit frischen Zutaten schmeckt der trendige Haferbrei als Frühstück, Snack oder Dessert



Frisch und fruchtig: Bircher-Porridge als To-Go-Variante im Glas

Auch erhältlich in praktischen 160 g Bechern.



MILCHREIS UND GRIESS-PUDDING

Kernige Desserts maximal individualisierbar

Deine Vorteile:

- ✓ Sofort servierfertig
- ✓ Kalt und warm einsetzbar
- ✓ Optimale Basis für eigene Kreationen
- ✓ Ungekühlt lagerfähig
- ✓ Kalkulationssicher



Von Profis für Profis:

Milchreis eignet sich optimal als Zwischenmahlzeit – bspw. getoppt mit Roter Grütze im trendigen To-Go-Becher.



Milchreis

Löffelfertiger Genuss mit bissfester Konsistenz – kalt oder warm zu genießen



Grieß-Pudding

Cremig-körnig und sowohl warm als auch kalt zu genießen



JOGHURT GRIECHISCHER ART

Der Allrounder:
unvergleichlich cremig

Deine Vorteile:

- ✓ 10 % Fett für einen vollmundigen, cremigen Geschmack
- ✓ 100 % vegetarisch: ohne Gelatine
- ✓ Ohne Pflanzenfett
- ✓ 5 % Proteingehalt
- ✓ Hohe Standstabilität und verringerte Molkenlässigkeit
- ✓ Mit griechischen Joghurtkulturen



„Lässt sich sehr gut sowohl für Desserts als auch für Herzhaftes einsetzen. Toll auch in Shakes, als Salatdressing oder als Topping für Suppen.“

Heinz-Hermann Meyer, Küchenmeister in der Gemeinschaftsverpflegung



Von Profis für Profis:

Der Schoko-Kirsch-Becher lässt sich gut vorbereiten und mit verschiedenen Früchten immer neu interpretieren.



Joghurt
Griechischer Art

Unvergleichlich cremig

VEJOG JOGHURT-ALTERNATIVE

Anwendung süß und herzhaft: mit Müsli,
(warmen) Früchten, als Dip oder Dressing



Deine Vorteile:

- ✓ Stand- und säurestabil sowie geringe Wasserlässigkeit
- ✓ Säuerlich-frischer Geschmack und cremige Konsistenz
- ✓ Auf Basis von Pflanzenöl und Ackerbohnenprotein
- ✓ Palmöl- und sojafrei
- ✓ Deklarations- & allergenfrei



VeJog
Joghurt-Alternative

Der pflanzliche
Allrounder

Mit gefrorenen Bananen, saftigen Brombeeren und dem MILRAM 100% pflanzlich VeJog kreierst du im Nu leckere vegane Nice-Creams!



BUTTERMILCH DESSERTS

Die erfrischend
fruchtige Abwechslung

Deine Vorteile:

- ✓ Nur 5 % Fett
- ✓ Deklarationsfrei von Zusatzstoffen
- ✓ In 4 leckeren Sorten



Nordisches Tiramisu mit
MILRAM Buttermilch Dessert
Gartenfrucht – lecker!



Buttermilch Dessert Gartenfrucht

Mit 4 beliebten Früchten wie
aus dem eigenen Garten:
Erdbeere, Rhabarber, Himbeere
und Rote Johannisbeere



Buttermilch Dessert Vanilla-Birne

Schmeckt besonders frisch nach
leckerer Birne, abgerundet mit einer
leichten Vanillernote



Buttermilch Dessert Rhabarber-Vanilla

Trendige Geschmacksrichtung mit feinsäuerlichem
Rhabarber und sehr feinen Rhabarberfasern
(damit auch für die Seniorenverpflegung geeignet)



Buttermilch Dessert Orange-Limette

Spritzig, cremig und mit
feinen Fruchtstücken

FRUCHTJOGHURTS

Cremig-mild und unverwechselbar
natürlich im Geschmack

Deine Vorteile:

- ✓ Große Sorten-Vielfalt
- ✓ 6 verschiedene klassische
und exotische Sorten
- ✓ 2 fett- und zucker-
reduzierte Varianten

Frühstücks Energy-Bowl
für den tropischen Start
in den Tag



Fruchtojoghurt mild Kirsche 3,5 % Fett

Beliebter Frucht-Klassiker mit
aromatischem Kirschgeschmack



Fruchtojoghurt mild Aprikose-Mango 1,5 % Fett

Vollfruchtig-süßer Aprikosengeschmack,
gepaart mit erfrischender Mango –
fett- und zuckerreduziert



Fruchtojoghurt mild Erdbeer-Rhabarber 1,5 % Fett

Mild-säuerlicher Genuss mit der Trend-
kombination Rhabarber und Erdbeere –
fett- und zuckerreduziert



Joghurt mild Vanilla 3,5 % Fett

Mild mit natürlichem
Vanillegeschmack, für besonders viele
Kombinationsmöglichkeiten



Fruchtojoghurt mild Pfirsich-Maracuja 3,5 % Fett

Kombination aus cremig-mildem
Joghurt mit fruchtigem Pfirsich und
feinsäuerlicher Maracuja



Fruchtojoghurt mild Erdbeere 3,5 % Fett

Beliebter Frucht-Klassiker,
schmeckt besonders aromatisch

QUARK-DESSERTS

Unvergleichliche Cremigkeit
in 7 leckeren Sorten

Deine Vorteile:

- ✓ Cremig-quarkige Konsistenz,
ideal z.B. für Schichtdesserts
- ✓ Gekühlt lange haltbar
- ✓ Deklarationsfrei von Zusatzstoffen



Quark-Dessert Pfirsich-Maracuja

Vollfruchtig-süßer Pfirsich, gepaart mit
feinsäuerlicher Maracuja



Quark-Dessert Heidelbeere

Mit dem aromatischen Geschmack
süß-säuerlicher Heidelbeeren



Quark-Dessert Birne

Mit dem frischen und süßen
Geschmack saftiger Birnen



Quark-Dessert Erdbeere

Der Klassiker unter den Fruchtsorten,
schmeckt herrlich fruchtig



Quark-Dessert Kirsche

Beliebte Sorte bei Jung und Alt,
schmeckt herrlich aromatisch



Quark-Dessert Mandarine

Intensiver Geschmack
reifer Zitrusfrüchte



Immer gefragt:
Schicht-Desserts mit Keks-
und Obstkomponente



Sommer im Glas:
Tropische Tutti-Frutti-Colada



TOP-
SELLER



Quark-Dessert Vanilla

Besonders vielfältig
einsetzbar



„Quark-Dessert Süße Mezza“
Einfach, schnell und richtig lecker: Dieses Quark-Dessert
begeistert Küche und Gäste gleichermaßen.



„Quark-Dessert Vanilla mit Spekulatius-Crunch“
Eine schnelle und leckere Rezeptidee für die Weihnachtszeit:
einfach das Quark-Dessert mit knusprigem Spekulatius und
etwas Lebkuchengewürz toppen.



„Quark-Dessert mit Cantuccini“
Herrlich fruchtig mit frischen Beeren
und feinem Cantuccini-Crunch.

DESSERT-VIELFALT

Produkt	DMK Art.-Nr.	Gebindegröße	Inhalt / Karton	Karton-gewicht	deklara-tionsfrei¹	glutenfrei	vegetarisch	vegan	ultrahoch-erhitzt
PFLANZLICHE ALTERNATIVEN Authentisch im Geschmack und wunderbar cremig.					OK				UHT
MILRAM 100 % pflanzlich Schoko-Dessert	22329	5 kg	–	–	✓	✓	✓	✓	✓
MILRAM 100 % pflanzlich VeJog Joghurt-Alternative	22184	5 kg	–	–	✓	✓	✓	✓	✓
PUDDING Verfeinert mit individuellen Toppings immer ein Genuss.									
MILRAM Schoko-Pudding	11784	1 kg	12 × 1 kg	12 kg	✓	✓	✓		✓
MILRAM Schoko-Pudding	11826	5 kg	–	–	✓	✓	✓		✓
MILRAM Typ Vanille-Pudding	15252	1 kg	12 × 1 kg	12 kg	✓	✓	✓		✓
MILRAM Vanilla-Pudding	15276	5 kg	–	–	✓	✓	✓		✓
CASARELLI MASCARPONE Der Klassiker für Tiramisu mit mind. 82 % Fett i. Tr.									
Casarelli Mascarpone	36254	500 g	6 × 500 g	3 kg	✓	✓	✓		
Casarelli Mascarpone	36345	2 kg	–	–	✓	✓	✓		
OSTERLAND ROTE GRÜTZE Das beliebte Original nach ostdeutscher Rezeptur.									
Osterland Rote Grütze	14781	1 kg	12 × 1 kg	12 kg			✓	✓	
Osterland Rote Grütze	28050	5 kg	–	–			✓	✓	
DESSERT-SOSSE Die cremig-sahnige Vanille-Soße für die kalte und warme Anwendung.									
MILRAM Dessert-Soße Vanillegeschmack	30070	1 l	12 × 1 l	12 kg		✓	✓		✓
INTERNATIONALE DESSERTS Die einzige laktosefreie* Ready-to-use-Lösung für den Außer-Haus-Markt.									
MILRAM Panna Cotta	15639	1 kg	12 × 1 kg	12 kg	✓	✓			✓
MILRAM Crème Brûlée	15638	1 kg	12 × 1 kg	12 kg	✓	✓	✓		✓
PORRIDGE Das freudige, extrem vielfältige Basisprodukt mit kurzer Zutatenliste.									
MILRAM Porridge	15821	1 kg	12 × 1 kg	12 kg	✓	✓	✓		
MILRAM Porridge Apfel-Zimt und Beeren Trio	15809	160 g	je 3 × 160 g	960 g	✓	✓	✓		
MILRAM Porridge Schoko-Banane und Kirsche-Cranberry	22109	160 g	je 3 × 160 g	960 g	✓	✓	✓		
MILCHREIS & GRIEß-PUDDING Schmeckt warm oder kalt, als Dessert oder süße Hauptspeise.									
MILRAM Milchreis	30050	1 kg	12 × 1 kg	12 kg	✓	✓	✓		✓
MILRAM Milchreis	11360	5 kg	–	–	✓	✓	✓		✓
MILRAM Grieß-Pudding	11783	1 kg	12 × 1 kg	12 kg	✓		✓		✓
MILRAM Grieß-Pudding	11358	5 kg	–	–	✓		✓		✓
JOGHURT GRIECHISCHER ART Der genussvolle, cremige Joghurt mit 10 % Fett, ideal für Schichtdesserts und Bowls.									
MILRAM Joghurt Griechischer Art	15264	5 kg	–	–	✓	✓	✓		
BUTTERMILCH DESSERT Die servierfertige, fruchtig-frische Abwechslung im Dessert-Bereich.									
MILRAM Buttermilch Dessert Orange-Limette	12219	5 kg	–	–	✓	✓	✓		
MILRAM Buttermilch Dessert Rhabarber-Vanilla	11740	5 kg	–	–	✓	✓	✓		
MILRAM Buttermilch Dessert Vanilla-Birne	12214	5 kg	–	–	✓	✓	✓		
MILRAM Buttermilch Dessert Gartenfrucht	7841	5 kg	–	–	✓	✓	✓		
FRUCHTJOGHURT Die mild-cremige Kombination aus frischem Joghurt und feinen Früchten.									
MILRAM Fruchtjoghurt mild Kirsche 3,5 % Fett	313384	5 kg	–	–	✓	✓	✓		
MILRAM Fruchtjoghurt mild Pfirsich-Maracuja 3,5 % Fett	313388	5 kg	–	–	✓	✓	✓		
MILRAM Fruchtjoghurt mild Erdbeere 3,5 % Fett	313376	5 kg	–	–	✓	✓	✓		
MILRAM Joghurt mild Vanilla 3,5 % Fett	12215	5 kg	–	–	✓	✓	✓		
MILRAM Fruchtjoghurt mild Aprikose-Mango 1,5 % Fett	9568	5 kg	–	–		✓	✓		
MILRAM Fruchtjoghurt mild Erdbeer-Rhabarber 1,5 % Fett	9567	5 kg	–	–		✓	✓		
QUARK-DESSERT Die große Sorten-Vielfalt schmeckt pur oder individuell verfeinert.									
MILRAM Quark-Dessert Mandarine	11602	5 kg	–	–	✓	✓	✓		
MILRAM Quark-Dessert Birne	11354	5 kg	–	–	✓	✓	✓		
MILRAM Quark-Dessert Pfirsich-Maracuja	11357	5 kg	–	–	✓	✓	✓		
MILRAM Quark-Dessert Heidelbeere	11353	5 kg	–	–	✓	✓	✓		
MILRAM Quark-Dessert Erdbeere	11355	5 kg	–	–	✓	✓	✓		
MILRAM Quark-Dessert Kirsche	11356	5 kg	–	–	✓	✓	✓		
MILRAM Quark-Dessert Vanilla	11352	5 kg	–	–	✓	✓	✓		

¹ Gültig für Deutschland: keine Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte

Unser gesamtes Sortiment, leckere Rezepte und spannende Aktionen findest du unter www.milram-food-service.de