



Food-Service

DESSERTS TO-GO

Zusatz-
umsatz zum
Mitnehmen



Kreative Rezeptideen für das ganze Jahr

JETZT PROFITIEREN

Frische Snacks zum Mitnehmen liegen voll im Trend und bieten tolle Möglichkeiten für Zusatzumsätze!

Verführe deine Gäste mit fantasievollen Dessert-Kreationen zum Genuss für unterwegs.

Mit den MILRAM Dessert-Produkten und einigen frischen Zutaten sind alle Rezepturen schnell, einfach und gelingsicher umzusetzen – und das mit einer äußerst attraktiven Marge für dich!

**100%
PFLANZLICH**

Wir haben unsere Dessert-Topseller auch als rein pflanzliche Varianten im Sortiment: VeJog Joghurt-Alternative und Schoko-Dessert im praktischen 5-kg-Eimer.

**Große
Auswahl**



**MEHRWEG/
PFANDSYSTEM**

- Recyclbar
- Langlebig

PAPPE

- Recyclbar
- Biologisch abbaubar
- Ressourcenschonend

Wir bieten mehr als **30 Produkte** zur Selbstabfüllung

Hohe Wertschöpfung durch Handmade-Charakter & Individualisierung

PLA

- Glasklares Biopolymer aus natürlichen Rohstoffen
- Recyclbar
- Biologisch abbaubar¹

**GLAS,
BEPFANDET**

- Besonders langlebig
- Recyclbar
- Pfandsystem

¹ Unter industriellen Kompostierungsbedingungen

SO EINFACH GEHT'S

Mit nur drei einfachen Schritten zum perfekten To-Go-Dessert.



1
Basis

MILRAM Joghurt- oder Dessert-Produkt



2
Ergänzung

Früchte, Grütze, Müsli oder weiteres MILRAM Produkt



3

Veredelung

Dessertsauce, Gewürze und Toppings

MILRAM bietet dir mit über 30 Grundprodukten die perfekte Vielfalt als Basis für deine individuellen Kreationen – und das zu allen Jahreszeiten.



Wichtig für dein To-Go-Produkt:

- ✓ 2-3 verschiedene Schichten
- ✓ Ansprechende Kontraste
- ✓ Spannende Geschmackserlebnisse

Voll im Trend: Mini-Leckereien („little treats“)

Genussmomente im Miniaturformat sind total angesagt. Das gilt auch für Desserts: klein, aber fein sollen sie sein.² Profitiere auch du von diesem Trend und biete unsere Rezeptideen als verführerische Minis mit reduzierter Grammatik an.

² Quelle: npd group deutschland 2020

GENUSSVOLL DURCH DAS JAHR

Saisonale Rezeptideen für jeden Monat!

Wir haben für das gesamte Jahr kreative Rezeptideen für saisonale To-Go-Desserts entwickelt. Damit begeisterst du deine Gäste immer wieder aufs Neue.

Lass dich inspirieren!



Entdecke weitere Rezeptideen auf milram-food-service.de

Hier klicken!



Black & White



Karibischer Milchreis



Joghurt Griechischer Art mit Honig und Nüssen



Exotischer Fitness-Cup



Fruity Granola-Porridge



Golden Porridge



Hot Caramel-Choc



Superfood-Porridge



Pudding Tartelette



Schoko-Beeren-Becher



Fruchtiger Schichtbecher



Banana-Chococino-Pudding-Cup

Seite 6

JANUAR

Seite 8

MÄRZ

Seite 10

MAI

Seite 12

JULI

Seite 14

SEPTEMBER

Seite 16

NOVEMBER

FEBRUAR

Seite 7

APRIL

Seite 9

JUNI

Seite 11

AUGUST

Seite 13

OKTOBER

Seite 15

DEZEMBER

Seite 17

Tropische Energy-Bowl



Vegane Frühstücks-Bowl



Fruchtiger Sommer-Cup



Sweet Cherry-Cup



Apfel-Zimt-Becher



Apfel-Mandel Dessert



Traube-Nuss-Genuss



Schoko-Minz-Cup



Mango-Orange Dessert



Aktiv-Becher



Rheinischer Dessert-Becher



Mandarine-Quark-Cup



BLACK & WHITE

Zutaten pro Portion

- 220 g MILRAM Quark-Dessert Vanilla
- 44 g Oreo-Kekse, gebröseln
- 10 g Oreo-Kekse, gebröseln

Zubereitung

1. MILRAM Quark-Dessert Vanilla mit Oreo-Keks-Bröseln in einen Becher schichten.
2. Mit restlichen Oreo-Keks-Bröseln garnieren.



TROPISCHE ENERGY-BOWL

Zutaten pro Portion

- 15 g Cashewkerne, grob gehackt
- 30 g Pitaya (Drachenfrucht)
- 40 g Honigmelone, in Stücken
- 40 g Ananas, in Stücken
- 40 g Mango, in Stücken
- 150 g MILRAM Fruchtojoghurt Aprikose-Mango
- 8 g Quinoa, gepufft

Zubereitung

1. Cashewkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten.
2. Joghurt glattrühren, in eine Schale füllen und mit Früchten, Cashews und Quinoa ausdekorieren.



HOT CARAMEL-CHOC

Zutaten pro Portion

- 160 g MILRAM Schoko-Dessert
- 15 g Karamell-Fudge, vegan
- 10 g Knusperkeks, vegan
- 10 g Karamellsauce, vegan

Zubereitung

1. MILRAM Schoko-Dessert in einen hitzebeständigen Becher füllen und auf ca. 64 °C erhitzen – wahlweise in der Mikrowelle, im Hybridofen oder im Konvektomaten.
2. Mit Fudge, Keksen und Sauce dekorieren.



TRAUBE-NUSS-GENUSS

Zutaten pro Portion

- 150 g MILRAM Joghurt Griechischer Art
- 30 g Trauben, kernlos
- 20 g Haferflocken, zart schmelzend
- 10 g Mandeln, gestiftet
- 15 g Sultaninen

Zubereitung

1. Einen Becher mit MILRAM Joghurt Griechischer Art befüllen.
2. Trauben, Haferflocken, Mandeln und Sultaninen vermengen und als Topping auf den Joghurt geben.



KARIBISCHER MILCHREIS

Zutaten pro Portion

200 g	MILRAM Milchreis
30 g	Mango
30 g	Ananas

Zubereitung

1. Einen Becher mit MILRAM Milchreis befüllen.
2. Mit Mango und Ananas toppen.



VEGANE FRÜHSTÜCKSBOWL

Zutaten pro Portion

200 g	MILRAM VeJog Joghurt-Alternative
40 g	Kiwi, in Kugeln
80 g	Mango, in Kugeln
30 g	Himbeeren
30 g	Blaubeeren
40 g	Granola, vegan Ahornsirup

Zubereitung

1. MILRAM VeJog glattrühren und in eine Schale füllen.
2. Obst und Granola darauf geben und mit Ahornsirup servieren.

100%
PFLANZLICH



SUPERFOOD-PORRIDGE

Zutaten pro Portion

200 g	MILRAM Porridge
2 g	Agavendicksaft
3 g	Kokosraspel
2 g	Hirse, gepoppt
2 g	Chiasamen
6 g	Granatapfelkerne
6 g	Cashewkerne

Zubereitung

1. MILRAM Porridge mit etwas Agavendicksaft süßen und in einen Becher füllen.
2. Mit Kokosraspeln, Hirse, Chiasamen, Granatapfel- und Cashewkernen garnieren.



SCHOKO-MINZ-CUP

Zutaten pro Portion

200 g	MILRAM Quark-Dessert Vanilla
10 g	Minze
40 g	Schokoraspel
2 g	Minze
3 g	Schokoröllchen

Zubereitung

1. MILRAM Quark-Dessert Vanilla mit Schokoraspeln und Minze verquirlen und einen Becher damit befüllen.
2. Mit Minze und Schokoröllchen garnieren.



JOGHURT MIT HONIG UND NÜSSEN

GRIECHISCHER ART

Zutaten pro Portion

- 200 g MILRAM Joghurt Griechischer Art
- 20 g Honig
- 20 g gemischte Nüsse, z. B. Haselnüsse, Cashewnüsse, Erdnüsse
- 10 g Honigmüsli
- Weintrauben

Zubereitung

1. MILRAM Joghurt Griechischer Art in Becher füllen.
2. Mit Honig toppen. Anschließend mit Nüssen, Honigmüsli und Trauben garnieren.



FRUCHTIGER SOMMER-CUP

Zutaten pro Portion

- 30 g Cantuccini, grob zerbröselt
- 150 g MILRAM Quark-Dessert Erdbeere
- 20 g Himbeerpüree
- 20 g Himbeeren
- 10 g Zitrone, in Spalten
- 2 g Minze

Zubereitung

1. Cantuccini in einen Becher geben, mit MILRAM Quark-Dessert Erdbeere auffüllen und dem Himbeerpüree marmorieren.
2. Mit Himbeeren, Zitrone und Minze garnieren.



PUDDING TARTELETTE

100%
PFLANZLICH

Zutaten pro Portion

- 1 Tartelette, veganer Mürbeteig, hell ø 8 cm
- 15 g Rote Grütze
- 80 g MILRAM Schoko-Dessert Beeren nach Wahl
- Granatapfelkerne

Zubereitung

1. Tartelette mit Roter Grütze befüllen.
2. MILRAM Schoko-Dessert auf die Rote Grütze geben.
3. Tartelette mit Beeren nach Wahl und ein paar Granatapfelkernen dekorieren.



MANGO-ORANGE-DESSERT

Zutaten pro Portion

- 30 ml Orangensaft
- 15 g Zucker
- 3 g Speisestärke
- 70 g Mango, in Würfeln
- 60 g MILRAM VeJog Joghurt-Alternative
- 30 g Granola

Zubereitung

1. Orangensaft mit Zucker und Stärke verrühren, aufkochen. 60 g Mango dazugeben, kurz umrühren und dann abkühlen lassen.
2. Mango-Kompott in ein Glas schichten und mit MILRAM VeJog auffüllen. Mit den restlichen Mangowürfeln und Granola anrichten.

100%
PFLANZLICH



EXOTISCHER FITNESS-CUP

Zutaten pro Portion

- 200 g MILRAM Joghurt Griechischer Art
- 20 g Chiasamen
- 40 g Mangopüree
- 2 g Zitronenmelisse

Zubereitung

1. Einen Becher mit MILRAM Joghurt Griechischer Art befüllen und mit je einer Schicht Chiasamen und Mangopüree toppen.
2. Mit Zitronenmelisse garnieren.



SWEET CHERRY-CUP

Zutaten pro Portion

- 200 g MILRAM Quark-Dessert Vanilla
- 30 g Cookies, gebrösel
- 10 g Kirschen, getrocknet

Zubereitung

1. Einen Becher mit MILRAM Quark-Dessert Vanilla befüllen.
2. Cookies und Kirschen mischen und als Topping auf den Quark geben.



SCHOKO-BEEREN-BECHER

Zutaten pro Portion

- 180 g MILRAM Schoko-Dessert
- 30 g Blaubeeren
- 20 g Erdbeeren
- 1 ml Limettensaft
- 10 g Schokoladenblättchen, vegan

**100%
PFLANZLICH**

Zubereitung

1. MILRAM Schoko-Dessert in einen To-Go-Becher füllen. Blaubeeren und Erdbeeren mit etwas Limettensaft marinieren und als fruchtiges Topping auf den Pudding geben.
2. Das Dessert zusätzlich mit Schokoladenblättchen dekorieren.



AKTIV-BECHER

Zutaten pro Portion

- 150 g MILRAM Magermilch Joghurt
- 20 g Weizenkleie
- 40 g Blaubeeren

Zubereitung

1. Einen Becher mit MILRAM Magermilch Joghurt befüllen und mit Weizenkleie toppen.
2. Mit frischen Blaubeeren abschließen.



FRUITY GRANOLA-PORRIDGE

Zutaten pro Portion

200 g	MILRAM Porridge
15 g	Granola
10 g	Himbeeren
20 g	Blaubeeren

Zubereitung

1. MILRAM Porridge in einen Becher füllen.
2. Mit Granola, Himbeeren und Blaubeeren garnieren.



APFEL-ZIMT-BECHER

Zutaten pro Portion

200 g	MILRAM Milchreis
50 g	Apfelkompott
35 g	Apfel, in Spalten
2 g	Zimt, Pulver

Zubereitung

1. Einen Becher mit MILRAM Milchreis befüllen und mit Apfelkompott toppen.
2. Mit Apfelspalten und Zimtpulver garnieren.



FRUCHTIGER SCHICHTBECHER

Zutaten pro Portion

150 g	MILRAM Quark-Dessert Heidelbeere
100 g	MILRAM Quark-Dessert Birne
10 g	Blaubeeren, frisch
2 g	Minze

Zubereitung

1. MILRAM Quark-Dessert Heidelbeere und MILRAM Quark-Dessert Birne in einem Becher schichten.
2. Mit frischen Blaubeeren und Minze garnieren.



RHEINISCHER DESSERT-BECHER

Zutaten pro Portion

10 g	Pumpnickel, gebrösel
50 g	Quitten, eingelegt
200 g	MILRAM Buttermilch Dessert Vanilla-Birne
	Apfelspalten, dünn
2 g	Minze

Zubereitung

1. Pumpnickel-Bröseln und Quitten in einen Becher geben, mit MILRAM Buttermilch Dessert Vanilla-Birne auffüllen.
2. Mit Apfelspalten, Pumpnickel-Bröseln und Minze garnieren.



GOLDEN PORRIDGE

Zutaten pro Portion

200 g	MILRAM Porridge
1,5 g	Kurkuma, Pulver
1 g	Zimt, Pulver
0,5 g	Ingwer, Pulver
1	Feige, frisch in Vierteln / Achteln
12 g	Pistazien-Crunch
6 g	Honig

Zubereitung

1. MILRAM Porridge mit Kurkuma, Zimt und Ingwer verrühren und erwärmen.
2. Golden Porridge in einen Becher füllen und mit Feigen, Pistazien-Crunch und etwas Honig dekorieren.



APFEL-MANDEL-DESSERT

Zutaten pro Portion

50 ml	Apfelsaft
10 g	Zucker
3 g	Speisestärke
60 g	MILRAM VeJog Joghurt-Alternative
40 g	Äpfel, rot, fein gewürfelt
20 g	Äpfel, rot, in Scheiben
20 g	Mandeln, geröstet

Zubereitung

1. Apfelsaft mit Zucker und Stärke verrühren, aufkochen, die Apfelstücke dazugeben und alles etwa 2 Minuten köcheln lassen. Zum Abkühlen beiseitestellen.
2. Apfel-Kompott in ein Glas schichten und mit MILRAM VeJog auffüllen. Mit den Apfelscheiben und Mandeln anrichten.

100%
PFLANZLICH



BANANA-CHOCOCINO-PUDDING-CUP

Zutaten pro Portion

100 g	MILRAM Schoko-Pudding
50 ml	Hafer-Milch
6 g	Bananensirup
10 g	Karamellsauce
12 g	Schoko-Dinkel-Crunch
40 g	Milchschaum

Zubereitung

1. MILRAM Schoko-Pudding mit Hafer-Milch und Bananensirup mixen.
2. In ein Glas füllen, Karamellsauce dazugeben und umrühren.
3. Milchschaum und Schoko-Dinkel-Crunch als Topping anrichten und servieren.



MANDARINE-QUARK-CUP

Zutaten pro Portion

40 g	Honigbrot, gebrösel
200 g	MILRAM Quark-Dessert Mandarine
40 g	Orangen- / Grapefruit-Filets
2 g	Zitronenmelisse

Zubereitung

1. Honigbrot in einen Becher geben und mit MILRAM Quark-Dessert Mandarine auffüllen.
2. Mit Zitrusfrucht-Filets und Zitronenmelisse garnieren.



GENUSSVOLLE KOMBINATIONEN

Unsere MILRAM Desserts auf Kuhmilchbasis lassen sich zu vielen tollen Kreationen kombinieren. Hier zeigen wir dir, welche Sorten geschmacklich perfekt harmonieren.



	Buttermilch Dessert Orange-Limette	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne	Buttermilch Dessert Gartenfrucht	Buttermilch Dessert Rhabarber-Vanille	Fruchtjoghurt mild Erdbeere	Fruchtjoghurt mild Kirsche	Fruchtjoghurt mild Pfirsich-Maracuja	Joghurt mild Vanilla	Fruchtjoghurt mild Aprikose-Mango	Fruchtjoghurt mild Erdbeer-Rhabarber	Quark-Dessert Mandarine	Quark-Dessert Erdbeere	Quark-Dessert Kirsche	Quark-Dessert Pfirsich-Maracuja	Quark-Dessert Heidelbeere	Quark-Dessert Birne	Quark-Dessert Vanilla	Schoko-Pudding	Vanilla-Pudding	Grieß-Pudding	Milchreis	Dessert-Soße mit Vanillegeschmack	Magermilch Joghurt	Vollmilch Joghurt	Joghurt Griechischer Art	Porridge
Buttermilch Dessert Orange-Limette	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Buttermilch Dessert Vanilla-Birne	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Buttermilch Dessert Gartenfrucht	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Buttermilch Dessert Rhabarber-Vanille	-	+	-	+	-	-	-	-	++	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Fruchtjoghurt mild Erdbeere	+	+	+	+	+	-	-	-	++	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	++	++	++	
Fruchtjoghurt mild Kirsche	+	+	+	+	+	+	-	-	++	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	++	++	++	
Fruchtjoghurt mild Pfirsich-Maracuja	-	-	-	-	-	+	+	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	++	++	++	
Joghurt mild Vanilla	+	-	+	++	++	++	+	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	
Fruchtjoghurt mild Aprikose-Mango	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	++	++	++	
Fruchtjoghurt mild Erdbeer-Rhabarber	-	+	-	-	-	-	-	-	++	+	-	-	-	-	-	-	++	-	-	-	-	-	+	+	+	
Quark-Dessert Mandarine	+	-	+	+	+	+	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	
Quark-Dessert Erdbeere	-	+	+	+	+	+	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	
Quark-Dessert Kirsche	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	++	++	++	
Quark-Dessert Pfirsich-Maracuja	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	++	++	++	
Quark-Dessert Heidelbeere	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	++	++	++	
Quark-Dessert Birne	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	++	++	++	
Quark-Dessert Vanilla	+	-	+	+	+	+	-	-	++	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	
Schoko-Pudding	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	++	-	-	-	-	+	+	+	
Vanilla-Pudding	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	++	-	-	-	-	+	+	+	
Grieß-Pudding	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	+	-	-	-	-	
Milchreis	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Dessert-Soße mit Vanillegeschmack	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Magermilch Joghurt	++	+	+	+	++	++	+	+	++	+	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	
Vollmilch Joghurt	++	+	+	+	++	++	+	+	++	+	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	
Joghurt Griechischer Art	++	+	+	+	++	++	+	+	++	+	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	
Porridge	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	++	++	++	

- passt nicht + passt gut ++ passt perfekt

PFLANZLICHE DESSERT-ALTERNATIVEN

Ideal für die steigende Nachfrage nach pflanzlichen Angeboten.



Deine Vorteile:

- ✓ 100 % pflanzlich: Schoko-Dessert auf glutenfreier Haferbasis bzw. VeJog auf Pflanzenölbasis und mit Ackerbohnenprotein
- ✓ Palmöl- und sojafrei
- ✓ Deklarations- & allergenfrei
- ✓ Natürlicherweise laktosefrei
- ✓ Cremige Konsistenz
- ✓ Servierfertig



PFLANZLICHE DESSERT-IDEEN

Mit unseren pflanzlichen Dessert-Alternativen und ein paar veganen Zutaten lassen sich jede Menge leckere Dessert-Kreationen zubereiten. Hier siehst du, was besonders gut zusammenpasst.

	Hafer Schoko-Dessert	VeJog Joghurt-Alternative	Blaubeeren	Himbeeren	Mangowürfel	Frische Erdbeeren	Rote Grütze	Kirschgütze	Erdbeerkompott	Mangosauce	Himbeersauce	Schokosauce, vegan	Salted Caramel Sauce	Kokosstreusel	Pistazien	Wasabimüsse	Karamellisierte Pekannüsse	Karamellisierte Mandeln	Veganer Kekscrunch	Knäckebrot-Crunch	Zwieback	
Schoko-Dessert	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
VeJog Joghurt-Alternative	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

- passt nicht + passt gut ++ passt perfekt

MILRAM DESSERT-VIELFALT

Produkt	DMK Art.-Nr.	Gebindegröße	Inhalt / Karton	Kartongewicht	OK				UHT
PFLANZLICHE ALTERNATIVEN									
Authentisch im Geschmack und wunderbar cremig.									
MILRAM 100 % pflanzlich VeJog Joghurt-Alternative	22184	5 kg	-	-	✓	✓	✓	✓	
MILRAM 100 % pflanzlich Schoko-Dessert	22329	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 Vanille	11352	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 Vanille-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 Vanille 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	-	-	✓	✓	✓		
JOGHURT									
Die flexibel verfeinbaren Basisprodukte mit breiter Fettstufenvielfalt.									
MILRAM Joghurt Griechischer Art 10 % Fett	15264	5 kg	-	-	✓	✓	✓		
MILRAM Vollmilch Joghurt mild 3,5 % Fett	356289	5 kg	-	-	✓	✓	✓		
MILRAM Magermilch Joghurt mild 0,1 % Fett	356287	5 kg	-	-	✓	✓	✓		
MILCHREIS & PUDDING									
Die lästfertigen Genuss-Klassiker für einfach jeden Geschmack.									
MILRAM Milchreis	30050	1 kg	12 × 1 kg	12 kg	✓	✓	✓		✓
MILRAM Milchreis	11360	5 kg	-	-	✓	✓	✓		✓
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 Vanille-Pudding	15276	5 kg	-	-	✓	✓	✓		✓
MILRAM Grieß-Pudding	11783	1 kg	12 × 1 kg	12 kg	✓	✓	✓		✓
MILRAM Grieß-Pudding	11358	5 kg	-	-	✓	✓	✓		✓
PORRIDGE									
Das trendige, extrem vielfältige Basisprodukt mit kurzer Zutatenliste.									
MILRAM Porridge	15821	1 kg	12 × 1 kg	12 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	✓	✓	✓		✓

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