



Food-Service

GETRÄNKE- INSPIRATIONEN



Kreative Rezepte für das ganze Jahr

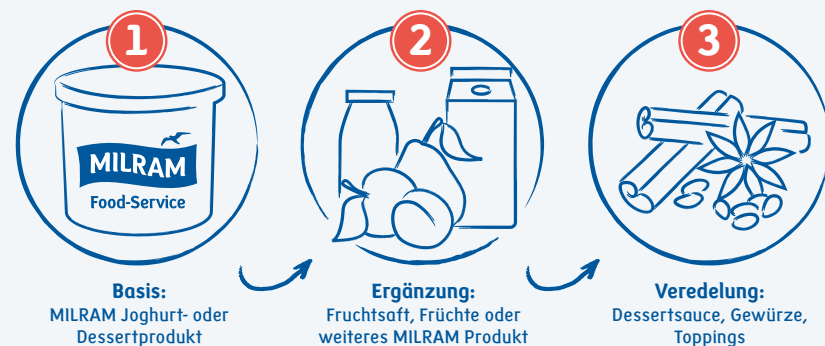
INDIVIDUELLE GETRÄNKE FÜR JEDE JAHRESZEIT

Gerade selbst zubereitete Getränke sind bei Gästen gefragt – besonders beliebt sind saisonale Angebote. Sie bieten dir eine hervorragende Möglichkeit für Zusatzumsätze.

Mit den MILRAM Joghurt- und Dessertprodukten als Basis sowie mit frischen Säften, Obst und Gewürzen sind individuelle Kreationen im Handumdrehen serviert.

Kreiere jetzt dein eigenes „Signature“-Rezept und mache deine Gäste & Margen glücklich.

NUR 3 EINFACHE SCHRITTE



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



Deine Vorteile:

- ✓ Frische Zubereitung
- ✓ Ansprechende Optik
- ✓ Spannende Geschmackserlebnisse
- ✓ Auch mit veganen Alternativen

ERFOLGREICH DURCH DAS JAHR

Saisonale Rezeptideen für jeden Monat

JANUAR

Seite 6



Fitness
Jojo

auch in
100%
PFLANZLICH

FEBRUAR

Seite 7



Tropische Tutti-
Frutti-Colada

MÄRZ

Seite 8



Shake-your-Day-right

JULI

Seite 12



Latte Macchiato mit
Crème-Brûlée-Haube

AUGUST

Seite 13



Zitrus-
Shake

SEPTEMBER

Seite 14



Geeister
Cappuccino

APRIL

Seite 9



Pink Velvet
Jojo

MAI

Seite 10



Smoothie
Buttermilch-Kurkuma

JUNI

Seite 11



Smoothie
Mango-Hafer

OKTOBER

Seite 15



Choco
Coco

auch in
100%
PFLANZLICH

NOVEMBER

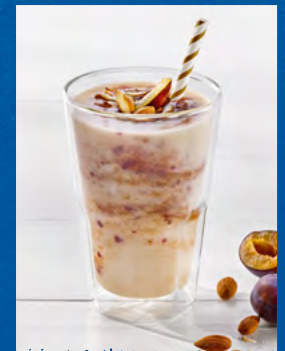
Seite 16



Honig-Nuss
Jojo

DEZEMBER

Seite 17



Milchreis-Pflaumen-
Smoothie

FITNESS JOJO

Zutaten für 1 Portion

- 250 g MILRAM Magermilch Joghurt
- 25 ml Karottensaft
- 25 ml Apfelsaft
- 10 g Agavendicksaft



Von Profis für Profis

Eiswürfel in einen Becher geben und zusätzlich Karotten- oder Ananassaft einfüllen. Mit dem gekühlten Jojo auffüllen.

Zubereitung

1. Alle Zutaten miteinander vermischen oder alternativ in einem Standmixer mixen.
2. In ein Glas füllen und eiskalt servieren.



100%
PFLANZLICH

Für eine vegane Variante empfehlen wir:

MILRAM 100 % pflanzlich
VeJog Joghurt-Alternative
5 kg / Art.-Nr.: 22184



MILRAM Magermilch
Joghurt mild, 0,1 % Fett
5 kg / Art.-Nr.: 356287
10 kg / Art.-Nr.: 356300

Verwendetes Produkt

TROPISCHE TUTTI-FRUTTI-COLADA

Zutaten für 1 Portion

- 150 g MILRAM Quark-Dessert
Pfirsich-Maracuja
- 70 ml Ananassaft
- 80 ml Kokosnuss-Milch
- 5 ml Ingwersirup
- 30 g Eiswürfel
- 35 g Ananaspüree
- 10 g Kokosnuss-Chips

Zubereitung

1. Das Quark-Dessert mit Ananassaft, Kokosnuss-Milch, Ingwersirup und Eiswürfeln in einen Blender geben und auf höchster Stufe für ca. 2 Minuten mixen.
2. Ananaspüree an den Innenseiten des Glases verteilen, Colada einfüllen und mit Kokoschips und weiteren Zutaten nach Wahl (bspw. Ananas) ausdekorieren.



MILRAM Quark-Dessert
Pfirsich-Maracuja
5 kg / Art.-Nr.: 11357



Verwendetes Produkt

SHAKE-YOUR-DAY-RIGHT

Zutaten für 1 Portion

- 70 g MILRAM Porridge
- 15 g MILRAM Speisequark Magerstufe
- 3 g Honig
- 30 g Milch
- 15 g Orangensaft
- 10 g Aprikosenpüree

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einen Standmixer geben und auf mittlerer Stufe ca. 2 Minuten durchmischen.
2. In ein Glas füllen und eiskalt servieren.



MILRAM Porridge
1 kg / Art.-Nr.: 15821



MILRAM
Speisequark Magerstufe
5 kg / Art.-Nr.: 356291
10 kg / Art.-Nr.: 356292

Verwendetes Produkt

PINK VELVET JOJO

Zutaten für 1 Portion

- 250 g MILRAM Fruchtojoghurt Kirsche
- 25 ml Rote Bete Saft
- 25 ml Roter Traubensaft

Zubereitung

1. Alle Zutaten miteinander vermischen oder alternativ in einem Standmixer mixen.
2. In ein Glas füllen und eiskalt servieren.



Von Profis für Profis

Den Jojo eiskühlt oder auf Eiswürfeln servieren. Alternativ kann der Jojo auch in Ein- oder Mehrwegflaschen To-Go gefüllt werden.



MILRAM Fruchtojoghurt mild
Kirsche, 3,5 % Fett
5 kg / Art.-Nr.: 313384

Verwendetes Produkt

SMOOTHIE BUTTERMILCH-KURKUMA

Zutaten für 1 Portion

- 100 g MILRAM Buttermilch
Dessert Vanilla-Birne
- 50 ml Buttermilch
- 25 ml Orangensaft
- 1,5 g Ingwer, frisch, gerieben
- 1 g Kurkuma, frisch, gerieben
- 2 g Minze, frisch
- 50 g Crushed Ice
- Limette, Saft und Abrieb

Zubereitung

1. MILRAM Buttermilch Dessert
Vanilla-Birne zusammen mit den rest-
lichen Zutaten aufmixen und mit
Limettensaft und Abrieb abschmecken.
2. In ein Glas füllen und eiskalt servieren.



MILRAM Buttermilch Dessert
Vanilla-Birne, 5 % Fett
5 kg / Art.-Nr.: 12214

SMOOTHIE MANGO-HAFER

Zutaten für 1 Portion

- 150 g MILRAM Porridge
- 100 g Apfelsaft
- 50 g Mango, TK, aufgetaut
- 20 ml Agavendicksaft

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einen
Standmixer geben.
2. Erst auf langsamer und dann
auf höchster Stufe 30 Sekunden
zu einer homogenen Masse
durchmischen und in ein Glas oder
einen Becher füllen.



MILRAM Porridge
1 kg / Art.-Nr.: 15821

LATTE MACCHIATO MIT CRÈME-BRÛLÉE-HAUBE

Zutaten für 1 Portion

- 100 g MILRAM Crème Brûlée
- 50 ml Kaffee, stark aufgebrüht
- 50 ml Milch
- Eiswürfel
- 25 g Schokolade, geraspelt

Zubereitung

1. Die MILRAM Crème Brûlée nach Anweisung erwärmen, in eine Espumaflasche einfüllen und zwei Gaspatronen einsetzen. Die Flasche mindestens 3 Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
2. Den Kaffee mit der Milch und den Eiswürfeln verrühren und anschließend durch ein Sieb in ein Glas gießen. Eine Crème-Brûlée-Haube sprühen, mit Schokoladenraspeln bestreuen und servieren.



MILRAM
Crème Brûlée
1 kg / Art.-Nr.: 15638

Verwendetes Produkt

ZITRUS-SHAKE

Zutaten für 1 Portion

- 150 g MILRAM Buttermilch Dessert Orange-Limette
- 30 ml Orangensaft
- 5 g Orangenschale, unbehandelt
- 10 ml Limettensaft
- 60 g Crushed Eis
- 35 g Mangomark

Zubereitung

1. Alle Zutaten, bis auf das Mangomark, in einen Mixer geben und auf höchster Stufe für 1 Minute mixen.
2. Mangomark an den Innenseiten des Glases verteilen, Shake einfüllen und servieren.



MILRAM Buttermilch Dessert
Orange-Limette, 5 % Fett
5 kg / Art.-Nr.: 12219

Verwendetes Produkt

GEEISTER CAPPUCCINO

Zutaten für 1 Portion

- 50 ml Espresso
- 25 g Zucker
- 125 g MILRAM Schlagsahne 30% Fett
- 75 g Milch
- 125 g Schokolade, geraspelt

Zubereitung

1. Den Espresso mit 15 g Zucker, 50 g MILRAM Schlagsahne und der Milch glattrühren. In ein Glas füllen, in den Tiefkühler geben und dort etwa 2 Stunden anfrieren lassen.
2. Die übrige Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Das Glas aus dem Tiefkühler nehmen und mit einer Sahnehaube versehen. Den geeisten Cappuccino mit geraspelter Schokolade garnieren und eiskalt servieren.



MILRAM
Schlagsahne 30% Fett
1 kg / Art.-Nr.: 558
5 kg / Art.-Nr.: 356302

Verwendetes Produkt

CHOCO COCO

Zutaten für 1 Portion

- 250 ml MILRAM MOIN Kakao
- 50 ml Kokosnussmilch

Zubereitung

1. Alle Zutaten miteinander vermischen oder alternativ in einem Standmixer mixen.
2. In ein Glas füllen und eiskalt servieren.



Für eine vegane Variante empfehlen wir:

MILRAM 100 % pflanzlich
Kakao Drink
500 ml / Art.-Nr.: 15565



MILRAM MOIN
Kakao, 0,2% Fett
1 l / Art.-Nr.: 5530



Verwendetes Produkt

HONIG-NUSS JOJO

Zutaten für 1 Portion

- 150 g MILRAM Vollmilch Joghurt
- 100 ml Milch
- 20 g Pistazien
- 20 g Mandeln
- 30 g Honig



Von Profis für Profis

Eiswürfel und Minze in einen Becher oder ein Glas geben und mit dem eisgekühlten Jojo auffüllen.

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einen Standmixer geben.
2. Erst auf langsamer und dann auf höchster Stufe 30 Sekunden zu einer homogenen Masse durchmischen und in ein Glas oder einen Becher füllen.



MILRAM Vollmilch
Joghurt mild, 3,5% Fett
5 kg / Art.-Nr.: 356289
10 kg / Art.-Nr.: 356297

Verwendetes Produkt

MILCHREIS-PFLAUMEN-SMOOTHIE

Zutaten für 1 Portion

- 100 g MILRAM Milchreis
- 100 ml Mandel-Milch
- 2 g Zimtpulver
- 0,3 g Nelken, gemahlen
- 30 g Pflaumen
- 20 g Pflaumenmus
- 10 g Mandeln, grob gehackt

Zubereitung

1. MILRAM Milchreis mit Mandel-Milch, Zimt, Nelken und Pflaumen in einen Mixer geben und auf hoher Stufe für ca. 2 Minuten mixen.
2. Smoothie in ein Glas füllen. Pflaumenmus mit 10ml kaltem Wasser glattrühren, in den Smoothie geben und einmal umrühren.
3. Mit Mandeln, Pflaumenspalte und Zimtpulver garnieren.



MILRAM Milchreis
1 kg / Art.-Nr.: 30050
5 kg / Art.-Nr.: 11360

Verwendetes Produkt

SO UNTERSTÜTZEN WIR DICH

Mit vielseitigen Ideen und kreativen Ableitungen
rund um das Thema Getränke.



Rezept-Inspirationen

Weitere Anregungen
rund um Getränke findest
du auf unserer Website.

Hier klicken!



Persönliche Beratung

Deine MILRAM Produkt- und Anwendungsberater
stehen dir gerne mit Rat und Tat zur Seite.
Mo. – Fr. von 9 – 17 Uhr für dich erreichbar:

+49 (0)421 243 23 44



KENNST DU SCHON UNSERE IDEEN FÜR DESSERTS TO-GO?

24 kreative Anregungen für saisonale
Desserts zum Mitnehmen.
Frage deinen MILRAM-Ansprechpartner
nach der aktuellen Broschüre.



Jetzt
Rezeptheft
anfordern!



DIE MILRAM PRODUKT-VIELFALT

Produkt	DMK Art.-Nr.	Gebinde- größe	Inhalt/ Karton	deklara- tionsfrei OK	gluten- frei	vege- tarisch	ultrahoch- erhitzt UHT	vegan
PFLANZLICHE ALTERNATIVEN								
NEU MILRAM 100% pflanzlich VeJog Joghurt-Alternative	22184	5 kg	-	✓	✓	✓		✓
MILRAM 100% pflanzlich Kakao Drink	15565	500 ml	10 × 500 ml	✓	✓	✓	✓	✓
JOGHURT Die große Vielfalt mit Klassikern und Trendprodukten.								
MILRAM Magermilch Joghurt mild 0,1 % Fett	356287	5 kg	-	✓	✓	✓		
MILRAM Magermilch Joghurt mild 0,1 % Fett	356300	10 kg	-	✓	✓	✓		
MILRAM Vollmilch Joghurt mild 3,5 % Fett	356289	5 kg	-	✓	✓	✓		
MILRAM Vollmilch Joghurt mild 3,5 % Fett	356297	10 kg	-	✓	✓	✓		
FRUCHTJOGHURT Die mild-cremige Kombination aus frischem Joghurt und feinen Früchten.								
MILRAM Fruchtjoghurt mild Kirsche 3,5 % Fett	313384	5 kg	-	✓	✓	✓		
BUTTERMILCH DESSERT Die servierfertige, fruchtig-frische Abwechslung im Dessertbereich.								
MILRAM Buttermilch Dessert Orange-Limette 5 % Fett	12219	5 kg	-	✓	✓	✓		
MILRAM Buttermilch Dessert Vanilla-Birne 5 % Fett	12214	5 kg	-	✓	✓	✓		
SPEISEQUARK Allrounder mit hohem Proteingehalt.								
MILRAM Speisequark Magerstufe	356291	5 kg	-	✓	✓	✓		
MILRAM Speisequark Magerstufe	356292	10 kg	-	✓	✓	✓		
QUARK-DESSERT Cremiger Dessertgenuss.								
MILRAM Quark-Dessert Pfirsich-Maracuja	11357	5 kg	-	✓	✓	✓		
MILCHREIS Löffelfertiger Genuss als Dessert oder Hauptmahlzeit.								
MILRAM Milchreis	30050	1 kg	12 × 1 kg	✓	✓	✓	✓	
MILRAM Milchreis	11360	5 kg	-	✓	✓	✓	✓	
PORRIDGE Das trendige Multitalent.								
MILRAM Porridge	15821	1 kg	12 × 1 kg	✓	✓	✓		
SCHLAGSAHNE Die klassische Schlagsahne für süße und herzhaftes Speisen.								
MILRAM Schlagsahne 30 % Fett	558	1 kg	12 × 1 kg	✓	✓	✓	✓	
MILRAM Schlagsahne 30 % Fett	356302	5 kg	-	✓	✓	✓		
DESSERT Internationaler Dessert-Genuss.								
MILRAM Crème Brûlée	15638	1 kg	12 × 1 kg	✓	✓	✓	✓	
MILCHMISCHGETRÄNKE Die praktische Vielfalt – sofort einsatzfähig.								
MILRAM MOIN Kakao 0,2 % Fett	5530	1 l	12 × 1 l	✓	✓	✓	✓	

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

Hier klicken!

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

