



HEIßE SCHEIBEN

IDEAL FÜR DIE HEIßANWENDUNG



IDEAL FÜR DIE <u>HEIßANWENDUNG</u> – EINSATZ WIE KLASSISCHER KÄSE

Wir bieten dir die pflanzlichen Heißen Scheiben, die in der Heißanwendung perfekt

funktionieren und schmecken!

Die Nachfrage steigt kontinuierlich

- Der Markt für pflanzliche Alternativen bei Scheibenkäse hat sich seit 2020 im Absatz fast vervierfacht.¹
- Milde Geschmacksalternativen sind die absatzstärksten Sorten.¹

Erfüllung der Bedürfnisse von Profi-Anwendern und Gästen

- Es fehlt in der Heißanwendung an pflanzlichen Käse-Alternativen, die Eigenschaften vergleichbar mit denen von milchbasierten Produkten aufweisen.
- Unsere MILRAM Produkte bieten dem Gast gleichbleibende Qualität – ob Milchprodukt oder pflanzliche Alternative.

din dunankah

¹Geo-Marketing GmbH, Absatz, Juni 2023

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

DAMIT LÄSST SICH DEIN ERFOLG BELEGEN!

Bei den Profis haben sich unsere veganen Raspel in Funktion und Geschmack bewährt – für ein noch breiteres Anwendungsgebiet möchten wir dir unsere veganen Heißen Scheiben vorstellen! Ohne Kompromisse kannst du damit die steigende Nachfrage nach veganen Alternativen rund um Burger, Panini, Sandwich, Gratin & Co. bedienen.

Deine Vorteile:

- Hervorragender Schmelz und attraktive Bräunung
- ✓ Gute Zieheigenschaften
- ✓ Kalkulationssicher mit 20 Scheiben à 20 g
- ✓ Gelerntes "10 × 10 cm"-Scheibenformat
- Leicht entnehmbar durch die geschindelte Anordnung



Vegar



Speziell für die Heißanwendung



Frei von Allergenen¹



Natürlicherweise laktosefrei



Palmöl-& sojafrei



Glutenfrei



MILRAM 100% pflanzlich Heiße Scheiben 400g Packung



Zutaten für 10 Stück

60 ml Olivenöl

300 g Zucchini, in Stücken

750 g Pilze, in Stücken

2 Knoblauchzehen, gehackt

2 Rosmarinzweige, gehackt

50 ml Balsamico Salz

Pfeffer

200g MILRAM Schmand-**Alternative**

½ Bund Kräuter (z.B. Schnittlauch), fein geschnitten

10 Scheiben Sauerteigbrot, geröstet 20 Scheiben MILRAM Heiße Scheiben

Zubereitung

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zucchini und Pilze dazugeben und 5 Minuten anbraten. Knoblauch und Rosmarin untermengen und mit Balsamico ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

MILRAM Schmand-Alternative mit Kräutern verrühren und ebenfalls mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Jede Brotscheibe mit etwas Kräuterschmand bestreichen. Gemüse darauf verteilen, jeweils 2 Scheiben MILRAM Heiße Scheiben auflegen und unter dem Salamander kurz gratinieren.

ÜBERZEUGENDER GESCHMACK UND PERFEKTE FUNKTIONALITÄT

Mit klassischem Käse vergleichbar – aufgrund dieser Eigenschaften kannst du MILRAM Heiße Scheiben für sämtliche Heißanwendungen einsetzen. Das garantiert Genuss und Funktionalität von Profis für Profis.



SO UNTERSTÜTZEN WIR DICH

Impulse für ein erfolgreiches Angebot



Lass dich von tollen Rezept-Ideen auf unserer Website inspirieren.



Unsere Produkt- und Anwendungsberater sind immer mit Rat und Tat zur Stelle.



_	Produkt	DMK ArtNr.	Gebinde- größe	Palmöl- und sojafrei	Glutenfrei	Vegan	Frei von Allergenen*	Natürlicherweise laktosefrei
Marie Society	MILRAM Meiße Scheiben geschindelt 400 g Versandeinheit 10×400 g	22113	400 g	✓	✓	✓	✓	✓
	MILRAM 100% Gouda-Alternative Vegane Raspel 1 kg							
	Versandeinheit 5×1kg	22114	1 kg	✓	✓	✓	✓	✓

Mehr Informationen, gelingsichere Rezepte und genussvolle Inspirationen findest du unter: www.milram-food-service.de