



Food-Service

SCHMAND- & JOGHURT- ALTERNATIVEN

NEU



Für süße und herzhafte
Anwendungen



Für die Kalt- und
Warmanwendung

100%
PFLANZLICH

UNSERE NEUE SCHMAND-ALTERNATIVE

Ein pflanzlicher Schmand, der vielseitig einsetzbar ist und sich in der Anwendung verhält wie ein milchbasierter Schmand? Haben wir! Auf Basis von Ackerbohnenprotein haben wir mit Profis ein universelles Produkt entwickelt, das neutral im Geschmack und vielseitig in der Anwendung ist – kalt und warm. Mit einer Fettstufe von 18% ist er 1:1 verwendbar wie unser milchbasiertes Produkt.

Deine Vorteile:

- ✓ Hitze-, säure-, backstabil und für kalte Anwendungen
- ✓ Auf Pflanzenölbasis und mit Ackerbohnenprotein
- ✓ Ungekühlt haltbar



Deklarationsfrei¹



Vegan



Ohne Zusatz von
Palmöl & Soja



Natürlicherweise
laktosefrei

NEU

Ideal für White Pizza,
Flammkuchen, Saucen,
Dips und zum Backen



MILRAM Schmand-
Alternative als cremig-
frischer Rote-Bete-Dip

MILRAM 100 % pflanzlich
Schmand-Alternative
1 kg Weichpackung



VEGAN

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

DEINE GÄSTE WERDEN DEN UNTERSCHIED KAUM MERKEN

Wir bieten dir die pflanzlichen Alternativen, die sich so verarbeiten lassen, wie du es von den milchbasierten Produkten gewohnt bist!

Pflanzliche Ernährung ist gefragt

- ✓ Immer mehr Gäste (26%¹) erwarten ein veganes Angebot auf den Speisekarten.

Erfüllung der Bedürfnisse von Profi-Anwendern und Gästen

- ✓ Die Profi-Küche benötigt pflanzliche Alternativen mit vergleichbaren Eigenschaften wie denen von milchbasierten Produkten hinsichtlich Geschmack, Anwendungsstabilität und Konsistenz.
- ✓ Unsere MILRAM Produkte bieten dem Gast gleichbleibende Qualität – ob Milchprodukt oder pflanzliche Alternative.



Pflücksalat mit Tofu und VeJog-Himbeer-Dressing

¹Unabhängige Marktforschung, 2022

Profi-Verwender benötigen echte Alternativen
zu milchbasiertem Schmand und Joghurt

REZEPTIDEE: VEGANE FALAFELN MIT JOGHURT-CHILI-DIP

Zutaten für 10 Portionen à 5 Falafeln

Für die Falafeln:

1000 g Kichererbsen, in Glas oder Dose
60 g Knoblauch, gehackt
50 g Korianderkörner, gemahlen
80 g Minze, gehackt
140 g Panko (alternativ Semmelbrösel)
30 g Salz
40 g Paprikapulver
Öl zum Ausbacken

Für den Dip:

600 g MILRAM VeJog
Joghurt-Alternative
50 g Harissapaste
30 g Chili, rot, in Scheiben

Für die Salatbeilage:

400 g Rotkohl,
in sehr feinen Streifen
800 g Blattsalat, gemischt
400 g Cocktailtomaten, geviertelt
200 g Essig-und-Öl-Dressing

Zubereitung

Kichererbsen mit Knoblauch, Koriander und Minze fein mixen. Panko oder Semmelbrösel dazugeben und die Masse glatt rühren. Mit Salz und Paprikapulver würzen und 50 Kugeln aus der Masse formen. Das Öl in einer Fritteuse auf 180 Grad erhitzen. Die Falafeln portionsweise ca. 4 bis 6 Minuten goldbraun ausbacken und anschließend abtropfen.

MILRAM VeJog mit Harissa und Chili glatt rühren. Den Rotkohl mit den Blattsalaten und den Tomatenvierteln vermengen. Den bunten Salat mit dem Essig- und Öl-Dressing vermengen. Je fünf Falafeln mit etwas Salat auf Tellern anrichten und mit dem Joghurt-Dip garnieren.



MILRAM VeJog lässt sich herzhaft und süß einsetzen

Hier klicken!

Hier findest du noch mehr leckere Rezept-Inspirationen!

UNSERE NEUE JOGHURT-ALTERNATIVE VEJOG

Als erster Anbieter auf dem Markt haben wir uns bei unserem VeJog für die Ackerbohne entschieden – neutral im Geschmack und mit einer cremig weißen Textur ist damit ein breites Anwendungsfeld gesichert. Ob herzhaft oder süß, unser VeJog steht seinem milchbasierten Vorbild in nichts nach.

Deine Vorteile:

- ✓ Stand- und säurestabil sowie geringe Wasserlässigkeit
- ✓ Säuerlich-frischer Geschmack und cremige Konsistenz
- ✓ Mit Ackerbohnenprotein



Deklarationsfrei¹



Vegan



Ohne Zusatz von
Palmöl & Soja



Natürlicherweise
laktosefrei

**Passt perfekt zu Müsli,
(warmen) Früchten,
als Basis für Dip / Dressing**

NEU



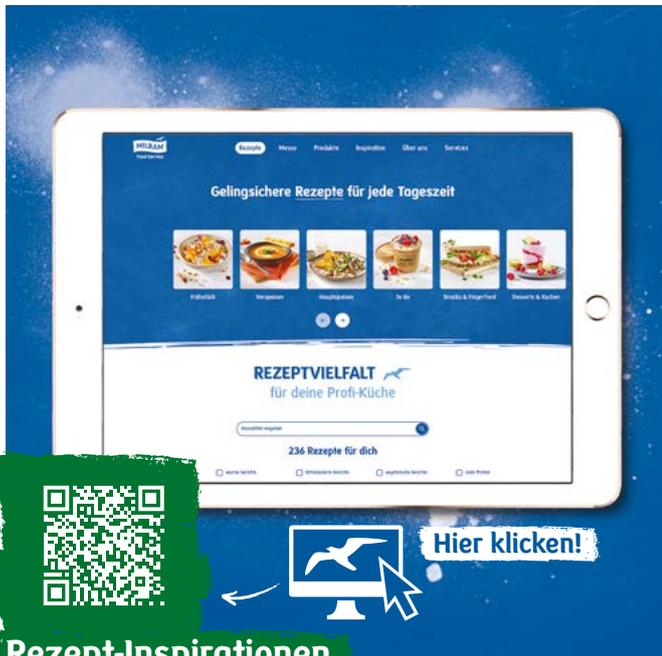
VeJog-Schichtdesserts

MILRAM 100 % pflanzlich
VeJog Joghurt-Alternative
5 kg Eimer



SO UNTERSTÜTZEN WIR DICH

Impulse für ein erfolgreiches Angebot



Rezept-Inspirationen

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



Persönliche Beratung

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

Wir unterstützen dich mit auffälligen Werbemitteln!

Kostenlose VKF-Materialien: Bitte sprich uns an oder nutze das Bestellformular auf unserer Website!

Hier klicken!

Jetzt bestellen!

Sticker/Wobbler Fähnchen

Produkt	DMK Art.-Nr.	Gebindegröße	Palmöl- und sojafrei	Glutenfrei	Vegan	Deklarationsfrei	Natürlicherweise laktosefrei
MILRAM 100% Pflanzlich Schmand-Alternative 1 kg Versandeinheit 12 x 1 kg	22119	1 kg	✓	✓	✓	✓	✓
MILRAM 100% Pflanzlich VeJog Joghurt-Alternative 5 kg Versandeinheit 5 kg	22184	5 kg	✓	✓	✓	✓	✓

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