

# ANTWORT AUF DIE WACHSENDE NACHFRAGE

### Am Markt immer mehr gefragt

Das Interesse an Kräuterquark und Sour Cream ist in den vergangenen Jahren im Food-Service deutlich gestiegen.<sup>1</sup>

## Trends aufgreifen und nutzen

Bediene aktuelle Trends<sup>2</sup> der proteinreichen und vegetarischen Küche und biete eine abwechslungsreiche Speisekarte.

### Begeistere deine Gäste

Die Kräuterquarks von MILRAM sind die Favoriten der Endverbraucher<sup>3</sup> und werden damit auch deine Gäste überzeugen.

## ORIGINAL FRÜHLINGSQUARK



Endlich auch für Profis:

Deutschlands Kräuterquark Nr. 1

### Deine Vorteile:

- Das Original: Unnachahmlich in Geschmack und Konsistenz
- Wie handgemacht mit frischem Quark und sattgrünen Kräutern
- Kürzeste Zutatenliste im Wettbewerbsumfeld



### Quellen

- 1 Geo-Marketing ohne Chefs Culinar, ohne EGV Unna und ohne freie Händler, Absatz, YTD Juni 2019 – 2024 +20 %
- <sup>2</sup> Unabhängige Marktforschung, 2024
- <sup>3</sup> NielsenlQ, Gewürzquark Umsatz, LEH + DM







MILRAM
PAPRIKAQUAR

MI Poprikatich

Obj dataretinen

Obj dataretinen

Obj dataretinen

Note of the control of t

Deklarations-

Vegetarisch

Glutenfrei









Produkt

MILRAM FrühlingsQuark 3 kgVersandeinheit 3 kg223164036300223166

**✓** 







Versandeinheit 3 kg

22916 4036300229168





5ültig für Deutschland: keine Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte



MILRAM PaprikaQuark 3 kg

Versandeinheit 3kg

MILRAM Sour Cream 3 kg

22917

DMK Art.-Nr. GTIN

4036300229175







**Du hast Fragen?**Wende dich gerne an deine Produkt- und Anwendungsberater:



Gebiet Nord-Ost Ljubisa Lalic Mobil: +49 (0) 160 471 59 31 Mail: Ljubisa.Lalic@dmk.de



Gebiet Süd-West Timo Roth Mobil: +49 (0) 174 208 78 53 Mail: Timo.Roth@dmk.de