



Food-Service



# DIE PFLANZLICHE GOUDA-ALTERNATIVE



**100%**  
PFLANZLICH

Ideal in der Heißanwendung  
und perfekt im Geschmack



# UNSERE GOUDA-ALTERNATIVE KANN, WAS KÄSE KÖNNEN MUSS

Mit 100 % natürlichen Zutaten und ohne Allergene haben wir gemeinsam mit Köchen aus den besten Rohstoffen die Basis für eine perfekte „Käse-Textur“ entwickelt. Mit dem klaren Anspruch, den professionellen Einsatz bei der Heianwendung optimal zu bedienen und den Geschmack der Konsumenten zu treffen.

## Deine Vorteile:

- ✓ 100 % pflanzlich
- ✓ Gelernter authentischer Gouda-Geschmack
- ✓ Optimales Schmelz- und Brunungsverhalten
- ✓ Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen und deklarationspflichtigen Allergenen<sup>1</sup>
- ✓ Wie konventioneller Käse zu verwenden



Ideal für die  
Heianwendung



Ohne Zusatz von  
Palmöl & Soja



Vegan



Frei von Allergenen



Glutenfrei



Laktosefrei

✓ Zeit- und  
personalsparend



✓ Kein Verklumpen  
im Beutel

MILRAM Gouda-Alternative  
geraspelt, 1-kg-Beutel

<sup>1</sup>Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.



# SICHERE DIR GLÜCKLICHE GÄSTE MIT MEHRWERT

Wir bieten dir die pflanzliche Gouda-Alternative, die in der Heianwendung funktioniert und perfekt schmeckt – von Kchen für Kche entwickelt!

## Pflanzliche Ernährung ist weiterhin das große Trend-Thema.

- ✓ Knapp 42 Millionen Menschen in Deutschland bezeichnen sich als Flexitarier. Die Zielgruppe wächst rasant.<sup>2</sup>
- ✓ 33% der deutschen Konsumenten würden anstelle von konventionellem Käse eher pflanzlichen Käse essen.<sup>2</sup>

## Gewinnt Gäste mit höherer Preisbereitschaft.

- ✓ Veganer und Vegetarier zahlen für Qualität gerne etwas mehr.<sup>3</sup>

## Erfüllung der Bedürfnisse von Profi-Anwendern und Endkonsumenten.

- ✓ Gouda ist die meistverkaufte Sorte im Außer-Haus-Markt.<sup>4</sup> Besonders die Gouda-Alternative für die Heianwendung ist mit Eigenschaften von klassischem Käse gefragt!
- ✓ Unsere Gouda-Alternative wurde von Profis für Profis entwickelt und überzeugt bei Geschmack und optimaler Anwendungssicherheit in Küche-Teams und Marktforschung.<sup>5</sup>



Vegane Chili-Cheese-Fries

<sup>2</sup> FORSA Ernährungsreport für das BMEL, Ausgaben 2020 & 2021, Hanni Rtzlers FOODREPORT 2020, ProVeg International: PLANT-BASED FOOD IN GERMANY (01.01.2021)

<sup>3</sup> quantilope, repräsentative Online-Befragung, August 2022 \* <sup>4</sup> Geo-Marketing MAT, Juni 2022 \* <sup>5</sup> mindline Marktforschung 2022 veganer Käse

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



## Rezeptidee: Veganes Grilled-Cheese-Sandwich

Sandwiches sind wahre Allrounder – alles kann, nichts muss! Belegt mit unserer MILRAM Gouda-Alternative, lecker Gemüse und cremigem Hummus, bereichern sie dein veganes Snack- oder To-Go-Geschäft!

### Zutaten für 10 Portionen

625 g	Karotten, in dünnen Scheiben
5	Zucchini, in dünnen Scheiben
250 g	Baby-Spinat, frisch
	Salz
750 ml	Olivener Öl
	Pfeffer
20	Scheiben Sauerteigbrot
250 g	Hummus
500 g	MILRAM Gouda-Alternative, geraspelt

### Zubereitung

Den Spinat in einem Topf kurz erhitzen, bis er zusammenfällt, anschließend salzen. Öl in einer (Grill-)Pfanne erhitzen. Karotten und Zucchini portionsweise bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Brotcheiben mit Hummus bestreichen und mit MILRAM Gouda-Alternative bestreuen. Das Gemüse auf die Hälfte der Brote verteilen und die restlichen Scheiben als Deckel auflegen. Die Sandwiches in einen Kontaktgrill geben und etwa 3–4 Minuten grillen.

Die fertigen Grilled-Cheese-Sandwiches halbieren und servieren.





# GESCHMACK UND FUNKTIONALITÄT, DIE AM MARKT ÜBERZEUGEN

Wir sind die Nr. 1!<sup>6</sup> Insbesondere durch die überzeugenden Funktionalitäten in der Heißenwendung hat unsere pflanzliche Gouda-Alternative, im Vergleich zum aktuellen Marktstandard, starke Vorteile für sämtliche Profi-Anwendungen.



**Ideal für Aufläufe,  
Pizzas, Hamburger und  
heiße Snacks!**



**Idealer Schmelz,  
perfektes Bräunungs-  
verhalten und Gelier!**



**Von Kollegen getestet:**

„Hätte ich nicht gewusst, dass das kein Käse ist, dann hätte ich es nicht gemerkt.“

Thomas Behrens,  
Consortium Gastronomie Hannover



**Klick hier für noch mehr  
leckere Rezept-Inspirationen!**



# SO UNTERSTÜTZEN WIR DICH

Impulse für ein erfolgreiches Angebot  
mit unserer pflanzlichen Gouda-Alternative



## Rezept-Inspirationen

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



## Persönliche Beratung

Unsere Fachberater 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!














Jetzt bestellen!



Sticker / Wobbler

Fähnchen

Produkt	DMK Art.-Nr.	Gebindegröße	Palmöl- und sojafrei	Glutenfrei	Vegan	Frei von Allergenen	Laktosefrei
 MILRAM Gouda-Alternative Raspel 1 kg							
Versandeinheit 5 × 1 kg	22114	1 kg					

Mehr Informationen, gelingsichere Rezepte und genussvolle Inspiration  
findest du unter [www.milram-food-service.de](http://www.milram-food-service.de)