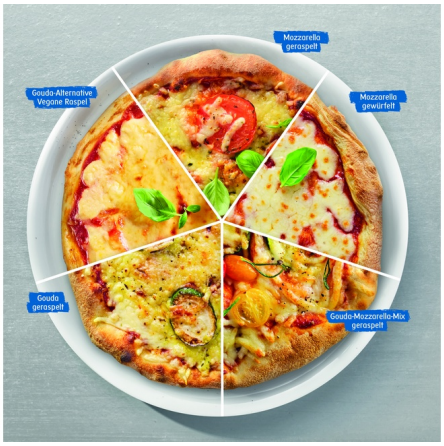
gastrotel

MARKT & PRODUKTE

Neue Toppings, neue Formate



Käse bleibt entscheidender Erfolgsfaktor: Foto: Milram Food-Service

Ob orientalisch mit süßen Datteln oder als leichte Pinsa Bianco: Pizza erfindet sich immer wieder neu. Dabei bleibt der Klassiker ein verlässlicher Umsatztreiber im Food-Service. Die Bandbreite reicht mittlerweile von Fusion-Konzepten über neue Teig-Varianten bis hin zu pflanzlichen Angeboten. Snack-Formate wie Pinsa-Pockets oder Pizza-Sandwiches bringen zusätzliche Dynamik.

Bei aller Vielfalt bleibt bei den meisten Pizzen ein Faktor entscheidend: der Käse. Er prägt Optik, Textur als auch Geschmack und beeinflusst damit maßgeblich das Genusserlebnis. Dabei sind die Anforderungen vielfältig: Während einige Konzepte auf den typischen Cheese-Pull setzen, stehen bei anderen eine würzige Note oder eine knusprige Gratinierung im Fokus. Mit dem Raspel- und Würfelkäse von Milram Food-Service können Profis zahlreiche Pizza-Stile umsetzen ? verlässlich, zeitsparend und vielseitig.

Je nach Anwendung sind verschiedene Käse-Eigenschaften gefragt. Milram Mozzarella geraspelt beispielsweise sorgt für eine gleichmäßige Bräunung und einen appetitlichen Cheese-Pull. Besonders cremig wird das Ergebnis mit gewürfeltem Mozzarella ? ob als Topping oder Füllung. Für mehr Würze kommt der Milram Gouda-Mozzarella-Mix zum Einsatz: Die Kombination aus fein-würzigem Gouda und Mozzarella überzeugt mit exzellentem Schmelz und liefert eine goldene Bräunung. Wer pflanzliche Kreationen anbieten möchte, greift zur Gouda-Alternative Vegane Raspel. So entstehen hochwertige Pizza-Angebote für individuelle Gästewünsche.