

MARKT & PRODUKTE

Neues von Milram



Milram stellt seine neuen Produkte vor / Foto: Milram Food-Service

Mit neuen Produkten für Pizza, Snacks und Ofengerichte ergänzt Milram Food-Service sein Sortiment für die professionelle Küche. Die Produkte sind auf vielseitige Einsätze in Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Snack-Konzepten ausgelegt.

Pizza in Perfektion

Von White Pizza über Detroit-Style bis hin zur luftigen Pinsa: Kaum ein Gericht zeigt so viel Innovationspotenzial wie die Pizza. Der Klassiker bleibt Dauerbrenner im Außer-Haus-Markt. Bei aller Vielfalt entscheidet am Ende vor allem der Käse über Geschmack, Optik und Wiederbestellrate. Gleichmäßige Bräunung und perfekte Ziehäden: Mit Milram Mozzarella geraspelt gelingen solche Ergebnisse im Handumdrehen. Der milde Klassiker unterstützt den Geschmack der Grundzutaten und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung.

Für das perfekte Finish

Ob als Dip, Topping oder raffinierte Ergänzung: Die würzigen Milram Quarks geben Snacks das gewisse Etwas. Frühlingsquark bringt mit frischen Kräutern leichte Frische ins Spiel und passt ideal zu Kartoffelrösti, Gemüsepommes oder Kumpir. Sour Cream sorgt mit ihrer fein-würzigen Note für einen spannenden Kontrast und extra Cremigkeit ? perfekt zu knusprigen Wedges oder Tacos. Paprikaquark überzeugt als mild-pikanter Allrounder und rundet Bowls, Wraps oder Pita-Taschen harmonisch ab. Sofort einsatzbereit und vielseitig kombinierbar ? für das perfekte Finish jeder Snack-Idee.

Zartschmelzender Käse-Genuss

Ein Klassiker mit neuem Charakter: Als temperierter Caprese-Salat entfaltet Milram Mozzarella gewürfelt sein volles Aroma. Leicht erwärmte Tomaten treffen auf zart schmelzenden Käse ? cremig, frisch und intensiv. Auch für Füllungen von Teigtaschen, Quesadillas oder Falafel-Bällchen eignen sich die Würfel ideal. Kalt überzeugen sie als Topping in Bowls und Salaten. Mild im Geschmack, perfekt zu portionieren und sofort einsatzbereit ? für vielseitige Anwendungen in der Profiküche.

Würze trifft auf perfekten Schmelz

Gemüse-Auflauf, Lasagne oder Mac and Cheese: Ofengerichte eignen sich ideal für die Gemeinschaftsverpflegung oder den Mittagstisch im Restaurant. Sie lassen sich gut vorbereiten, in großen Mengen umsetzen und wieder erwärmen. Entscheidend dabei sind Produkte, die optimal und mit konstanter Qualität funktionieren. Hier kommt der Milram Gouda-Mozzarella-Mix zum Einsatz: Der fein abgestimmte Käse-Mix kombiniert exzellenten Schmelz mit milder Würze und sorgt für eine appetitliche, goldene Bräunung.