Presseinformation

INTERNORGA 2018
MILRAM Food-Service bringt Skyr-Trend in die Profiküche und inszeniert vegetarische Ernährung

Bremen, Februar 2018. Nach der erfolgreichen Präsentation auf der INTERGASTRA in Stuttgart, richtet MILRAM Food-Service auch auf der INTERNORGA den Fokus auf die verschiedenen Neuprodukte, die aktuell im Markt eingeführt werden. Im Mittelpunkt stehen unter anderem die neuen Skyr-Desserts in den Sorten Vanille und Himbeer-Cranberry, mit denen MILRAM das isländische Trendprodukt erstmals als verzehrfertiges Dessert in die Profiküche bringt. Die Kombinationen aus proteinreichem Skyr und cremigem Joghurt sprechen mit ihrem geringen Fett- und Zuckergehalt vor allem ernährungsbewusste Gäste an und bieten Küchenchefs damit zusätzliches Wertschöpfungspotenzial. Darüber hinaus erweitern drei neue „Sorten des Jahres" das MILRAM Dessert-Sortiment. Zur Auswahl stehen Quark-Dessert Apfel-Holunder, Buttermilch-Dessert Pfirsich Melba und Fruchtjoghurt Orange-Sanddorn.

Die steigende Nachfrage nach vegetarischen Gerichten können Küchenleiter ab sofort mit dem neuen MILRAM H-Schmand bedienen. Der erste vegetarische Schmand ist frei von Gelatine und eröffnet damit eine Bandbreite an kreativen Zubereitungen. Einige Inspirationen dazu liefert MILRAM bereits auf der Messe in Hamburg: An der Flammkuchen-Station wird der Schmand auf süße und herzhafte Weise zubereitet. Die Rezepte für die vegetarischen Flammkuchen stammen von Heiko Antoniewicz. Der Kochvisionär setzt darüber hinaus jeden Mittag von 12.00 bis 13.00 Uhr am MILRAM Stand in Halle A1 die Neuprodukte auf außergewöhnliche Weise in Szene. Als Vorspeise verarbeitet er den neuen Hartkäse Casarelli zu luftigem Käsemousse, das er zusammen mit Birne und Taubnessel in Reispapier serviert. Das Quark-Dessert Apfel-Holunder setzt im Hauptgang überraschende Akzente – als fruchtige Füllung im Kartoffel-Quark-Knödel zum Hirschrücken im Steinpilzmantel. Krönender Abschluss ist Skyr-Eis Vanille mit Blaubeer-Chutney.

„Wir verstehen uns als Impuls- und Ideengeber für Köche. Unser Ziel ist es, Trends aktiv mitzugestalten", erklärt Sven Kreitz, Marketing-Leiter MILRAM Food-Service. „Deshalb setzen wir auf ganzheitliche Lösungen mit Mehrwert für die Köche. Dazu gehört die vielfältige und kreative Zubereitung unserer Produkte, aber auch die praktischen Anwendungstipps von erfahrenen Köchen an unserem Stand. Diese anwendungsorientierte

Präsentation unserer Neuheiten ist bereits bei den Besuchern der INTERGASTRA sehr gut angekommen und wird auf der INTERNORGA fortgesetzt. Denn der Austausch auf Augenhöhe ist beim Fachpublikum immer mehr gefragt und füllt unsere Philosophie ‚von Köchen für Köche' mit Leben."

Die enge Zusammenarbeit mit unabhängigen Küchenchefs hat sich auch bei der Produktentwicklung bewährt. Aus diesem Grund wird das Köcheteam 2018 stark erweitert: MILRAM sucht unabhängige Produkttester, die die Produkte im Küchenalltag ausprobieren und ihre Erfahrungen in die Entwicklung künftiger Neuheiten einbringen. Interessierte Köche können sich auf der INTERNORGA am MILRAM Stand 218 in Halle A1 direkt bewerben.

Über MILRAM Food-Service
Als Marktführer und Vollsortimenter ist MILRAM Food-Service erster Ansprechpartner für Profiköche aus den Bereichen HoReCa, Betriebsgastronomie und Sozialverpflegung. Das Produkt-Portfolio umfasst Milch- und Käseprodukte, die gezielt auf die Ansprüche der Großverbraucher zugeschnitten sind. Die Produkte eignen sich für vielfältige Anwendungen und werden in passenden Gebindegrößen angeboten – vom 15kg Käseblock bis zur Einzelportion Kaffeesahne. So bietet MILRAM neben zuverlässigen Lösungen für die kalte und warme Küche ebenfalls eine starke Marke für den Tischgast.

Über die DMK GROUP
Als größte deutsche Molkereigenossenschaft verarbeitet die DMK Group mit rund 7.000 Mitarbeitern Milch an deutschlandweit 16 sowie an zwei niederländischen Standorten. Weitere 6 Standorte stehen für die Produktion von Babynahrung, Eiskrem und Gesundheitsprodukten zur Verfügung. Dazu kommt der Verwaltungsstandort in Bremen. Mit Marken wie MILRAM, Osterland, Oldenburger, Rose, Dutch Original Cheese, Humana, Casarelli, intact, sanotact, hansal und NORMI ist die DMK Group in Deutschland und der Welt eine feste Größe für Handel und Verbraucher. Mit einem Umsatz von 5,1 Mrd. Euro gehört das Unternehmen europaweit zu den führenden Unternehmen der Milchwirtschaft.

Bei Presseanfragen wenden Sie sich bitte an:

Havas PR Germany GmbH
Anja Nabasik
Tel.: +49 40 4 31 75-169
Fax: +49 40 4 31 75-110
Mail: anja.nabasik@havaspr.com