



Pressemitteilung

Salut SIAL, bonjour Paris et voilà “Velande”

Bremen, 07. Oktober 2022. Die DMK Group stellt auf der diesjährigen SIAL ihre vegane Käsealternative für Industrie und Gastronomie vor (Halle 7; Stand C105). Neben dem kürzlich für die Industrie gelaunchten „Velande” präsentiert nun auch der Geschäftsbereich Brand auf der weltweit führenden Lebensmittelmesse zwei vegane Käsealternativen für die Gastronomie, die Anfang 2023 an den Start gehen. Darüber hinaus zeigt die DMK Group weitere Produktneuheiten sowohl im klassischen, als auch im veganen Portfolio. Im Live-Cooking mit dem bekannten Koch und Impulsgeber Heiko Antoniewicz hat das Unternehmen zahlreiche kulinarische Inspirationen im Gepäck.

„Velande” – ein Produkt mit vielen Anwendungsmöglichkeiten

Nachdem die DMK Group bereits im vergangenen Jahr erste Konzepte vorgestellt hatte, präsentiert der Geschäftsbereich Industry auf der SIAL nun die kürzlich gelaunchte vegane Käsealternative „Velande” einem breiten Fachpublikum. Dabei rücken vor allem die innovativen Anwendungsmöglichkeiten für die weiterverarbeitende Industrie in den Fokus. Hier setzt DMK neue Maßstäbe im Markt: denn das Produkt schneidet im Test bei Kunden und Konsumenten als bestbewertete vegane Käsealternative ab und ist zugleich auch eine der ersten für den industriellen Einsatz. Seinen Erfolg verdankt der vegane Newcomer im DMK-Sortiment nicht nur seinem Geschmack, sondern auch seinem Bräunungs- und Schmelzverhalten, das dem von klassischem Käse in nichts nachsteht. Ideale Anwendungsmöglichkeiten für den Einsatz im Pizza-, Snack- und Convenience-Bereich. Das DMK-Konzept umfasst für Industriekunden zwei Hauptprodukte, die in ihren Eigenschaften jeweils entweder für die Heiß- bzw. Kaltanwendung optimiert sind.

Vegane Käseprodukte jetzt auch für die Gastronomie

Damit aber nicht genug - denn die vegane Käsealternative bietet z.B. zum Überbacken oder Gratinieren von Gerichten auch für die Gastronomie viele Anwendungsanlässe, die bisher nicht oder nur sehr schwierig umsetzbar gewesen sind. So plant der Geschäftsbereich Brand im Bereich MILRAM Food Service Anfang 2023 den Launch von zwei Produktneuheiten in diesem Segment: die MILRAM Gouda Alternative Rasperl 1kg und das MILRAM Gouda Alternative Brot 1,5kg.

„Ich freue mich, dass wir nach arbeitsreichen Entwicklungsmonaten unsere vegane Käsealternative jetzt an verschiedenen Stellen in den Markt bringen. Im Laufe des kommenden Jahres sollen Produkte für den LEH folgen. Das macht mich stolz, denn die Entwicklung einer pflanzlichen Käsevariante, die in Geschmack und Textur klassischem Käse entspricht, ist um ein Vielfaches herausfordernder als bei anderen pflanzlichen Segmenten. Als erfahrene Käse-Experten sind wir deshalb genau der richtige Partner, um die nächste Generation an pflanzlichen Käsealternativen zu liefern. Damit bieten wir unseren Kunden ergänzend zu unserem Kernsortiment die Möglichkeit, auch Konsumenten veganer Produkten zu bedienen - alles aus einer Hand“, so Ingo Müller, CEO der DMK Group.

Neben den veganen Käseprodukten präsentiert MILRAM Food Service die Erweiterung des Sortiments für die Gastronomie um pflanzliche Desserts auf Haferbasis (glutenfrei) sowie Neuheiten aus dem klassischen Sortiment wie MILRAM Crème Brûlée und MILRAM Panna Cotta jeweils im 1kg-Format.

Für den LEH präsentiert der Geschäftsbereich Brand unter der Marke MILRAM ein Sortiment aus veganen Desserts und einem pflanzlichen Kakao Drink auf Basis von glutenfreiem Hafer. Alle Produkte kommen, wie auch im MILRAM Food-Service, ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe aus und haben kurze, verständliche Zutatenlisten. Zudem zeigt der Bereich weitere Trendprodukte aus dem Mopro-Sortiment, wie beispielsweise den MILRAM Porridge, der kalt und warm genossen werden kann.



Oldenburger Professional in neuem Look

Mit der Marke Oldenburger Professional bringt der Geschäftsbereich International das deutsche Know-how zu Köchen in aller Welt und präsentiert auf der SIAL gleich mehrere Produktneuheiten für die Profiküche wie z.B. die „Performance Whipping Cream“, die speziell für die Dekoration von Torten oder die Anwendung in Getränken in Coffee Shops entwickelt wurde. Darüber hinaus präsentiert der Bereich auch eine neue Dessert-Linie, die die Zubereitung beliebter Desserts wie Crème Brûlée oder Panna Cotta im Arbeitsalltag erleichtert und eine Basis für weitere Dessert-Kreationen sein kann. Auch gibt die Marke einen ersten Blick auf ein optimiertes Verpackungsdesign. Der Bonus dabei: In die Verpackung integriert sind viele praktische Informationen und Anregungen für Food-Profis und Tipps von Chefkoch zu Chefkoch. Neben Oldenburger und Oldenburger Professional zeigt die Business Unit auch die vor allem in Westafrika erfolgreich etablierte Marke Rose mit zwei neuen Produkten.

Im Live Cooking mit Impulsgeber und Profikoch Heiko Antoniewicz können sich Besucher selbst von den vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten der DMK-Produkte überzeugen, die leckeren Kreationen probieren und sich mit den Expertenteams vor Ort austauschen.

Über die DMK Group

Die größte deutsche Molkereigenossenschaft verarbeitet mit rund 7.500 Mitarbeitern an mehr als 20 Standorten in Deutschland, den Niederlanden und weiteren internationalen Hubs Milch zu Lebensmitteln höchster Qualität. Das Produktportfolio reicht von Käse, Molkereiprodukten und Ingredients über Babynahrung, Eis und Molkenprodukte bis hin zu veganen Produkten. Marken wie MILRAM, Oldenburger, Uniekaas, Alete und Humana genießen bei Verbrauchern im In- und Ausland großes Vertrauen und machen das Unternehmen zur festen Größe in seinen Heimat- und ausgewählten Zielmärkten rund um den Globus. Als einer der größten Lieferanten des deutschen Lebensmitteleinzelhandels und mit einem Umsatz von 5,5 Milliarden Euro gehört die DMK Group europaweit zu den führenden Unternehmen der Milchwirtschaft.

Für redaktionelle Rückfragen:

Oliver Bartelt
Global Head of Corporate Communications
DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Flughafenallee 17
28199 Bremen
Germany
oliver.bartelt@dmk.de
www.dmk.de
www.twitter.de/dmk_milch

Vera Hassenpflug
Senior External Communications Manager
DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Flughafenallee 17
28199 Bremen
Germany
vera.hassenpflug@dmk.de
www.dmk.de
www.twitter.de/dmk_milch