

Pflanzliche Alternativen

Vegane Alternativen zu Milch und Milchprodukten werden immer beliebter. Emmi bietet ein breites Portfolio an Produkten auf Basis verschiedener pflanzlicher Rohstoffe an.

Drink

Produktdaten Beleaf Haferdrink UHT		Eigenschaften / Verwendung		
		hergestellt aus Schweizer Hafer		
Fettgehalt	0.6%	Clean-Label (nur 2 Zutaten)		
Handelseinheit	12 x 1 Liter	kein zugesetzter Zucker		
		ideal in warmen und kalten Anwendungen		
		z.B. Suppen, Saucen, Crèmes		
Drink aus Mande	eln	hergestellt aus Mandeln		
Fettgehalt	1.3%	produziert in der Schweiz		
Handelseinheit	auf Anfrage	kein zugesetzter Zucker		
		ideal in warmen und kalten Anwendungen		
		z.B. Suppen, Saucen, Crèmes		

Rahm-Alternativen

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung		
Beleaf Kochrahm Alternative UHT		>	hergestellt aus Schweizer Hafer	
Fettgehalt	10%	>	besonders cremige Textur	
Handelseinheit	12 x 1 Liter	>	hitze- und säurebeständig	
andere Einheiten	auf Anfrage	>	ideal für süsse und salzige Anwendungen in der warmen und	
			kalten Küche	
			z.B. Suppen, Saucen, Pasta-Gerichte, Desserts	
Beleaf Schlagrahm Alternative UHT		>	hergestellt aus Schweizer Hafer	
Fettgehalt	25%	>	besonders cremige Textur	
Handelseinheit	12 x 1 Liter	>	bleibt sehr lange stabil (mind. 6 Stunden)	
andere Einheiten	auf Anfrage	>	tiefkühlstabil	
		>	säurebeständig	
		>	einsetzbar wie konventioneller Rahm	
		>	ideal für süsse und salzige Anwendungen in der warmen und	
			kalten Küche	
			z.B. Dessert, Suppen, Saucen	



Crème Fraîche-Alternativen

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung		
Beleaf Crème Fraîche Alternative Nature		>	hergestellt aus Mandeln	
Fettgehalt	15%		produziert in der Schweiz	
Handelseinheit	6 x 450 g	\triangleright	kein zugesetzter Zucker	
andere Einheiten	auf Anfrage	\triangleright	besonders cremige Textur	
		\triangleright	geringer Eigengeschmack	
			gg	
			kalten Küche z.B. Suppen, Saucen, Dips, Aufstrich auf Flammkuchen	
			Z.D. Ouppen, Gaucen, Dips, Austrich auf Flammkuchen	

Jogurt-Alternativen

Produktdaten Beleaf Jogurt-Alternative Mandel Nature		Eigenschaften / Verwendung		
		>	hergestellt aus Mandeln	
Handelseinheit	6 x 1kg	\triangleright	produziert in der Schweiz	
andere Einheiten	auf Anfrage	\triangleright	kein zugesetzter Zucker, keine Zusatzstoffe	
		\triangleright	besonders streichfähige und cremige Textur	
		>	ideal für Müesli oder als Grundlage für kalte Saucen	
Jogurt-Alternative aus Bio-Soja		\triangleright	hergestellt aus Bio-Soja	
Handelseinheit	auf Anfrage	\triangleright	produziert in der Schweiz	
		\triangleright	neutraler Geschmack	
		\triangleright	cremige Textur	
			ideal für Müesli oder als Grundlage für kalte Saucen	

Aufstrich / Frischkäse-Alternative

Produktdaten Beleaf Spread Mandeln Nature		Eigenschaften / Verwendung		
		>	hergestellt aus Mandeln	
Handelseinheit	6 x 400g	>	produziert in der Schweiz	
andere Einheiten	auf Anfrage	>	keine Zusatzstoffe	
		>	besonders streichfähige und cremige Textur	
		>	ideal als Aufstrich oder als Basis für Füllungen in warmen	
			und kalten Anwendungen	
Beleaf Butter Alternative (geschäumt)		>	pflanzliche Butter-Alternative aus 50% Rapsöl	
Fettgehalt	95%	>	ohne Zusatzstoffe, ohne gehärtete Fette	
Handelseinheit	4 x 2L (2L = 1.2 kg)	>	streichfähig	
	5kg (Eimer)	>	angenehmer neutraler Geschmack	
	96 x 10g (Portionen)	>	ldeal in der warmen und kalten Küche als Alternative zu	
andere Einheiten	auf Anfrage		Margarine oder Butter	



Käse-Alternativen

Produktdaten Vegane Reibkäse-Alternative		Eigenschaften / Verwendung		
		hergestellt in der Schweiz		
Reibgrösse	auf Anfrage	gutes Schmelzverhalten		
Handelseinheiten	auf Anfrage	keine Bräunung		
		einfach streubar		
		ideal als Käseersatz zum Überbacken und Gratinieren		
Veganer Schnittkäse		hergestellt in der Schweiz		
Handelseinheiten	auf Anfrage	als Alternative zu Halbhartkäse		
		ideal für Sandwiches oder als Beilage für Salatbowls		

Halbfabrikate – süss oder salzig nach Ihren Bedürfnissen

Produktdaten		Eiç	Eigenschaften / Verwendung		
Handelseinheiten	Eimer: 1 – 25 kg mobile Tanks	>	Gerne formulieren und produzieren wir ein veganes Halbfabrikat nach Ihren Wünschen und Anforderung.		

Produktzertifizierungen auf Anfrage

Das Produktportfolio wird laufend mit innovativen und schmackhaften pflanzlichen Produkten erweitert. Kontaktieren Sie uns.

Telefon +41 58 227 20 40
E-Mail industrie@emmi.com
Zusätzliche Informationen www.emmi-industrie.com