



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	Eigenschaften / Verwendung
Beleaf Haferdrink UHT	➤ 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 Mandeln	➤ 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 Cream Alternative UHT	➤ hergestellt aus Schweizer Hafer
Fettgehalt 10%	➤ kein zugesetzter Zucker
Handelseinheit 12 x 1 Liter	➤ frei von Farb- und Aromastoffen
andere Einheiten auf Anfrage	➤ cremig leichte Textur
	➤ hitze- und säurebeständige Halbrahm-Alternative
	➤ ideal in warmen und kalten Anwendungen z.B. Suppen, Saucen, Desserts

Crème Fraîche-Alternativen

Produktdaten	Eigenschaften / Verwendung
Beleaf Crème Fraîche Alternative Nature	➤ hergestellt aus Mandeln
Fettgehalt 15%	➤ produziert in der Schweiz
Handelseinheit Gebinde: 6 x 450 g	➤ kein zugesetzter Zucker
andere Einheiten auf Anfrage	➤ besonders cremige Textur
	➤ geringer Eigengeschmack
	➤ ideal für süsse und salzige Anwendungen in der warmen und kalten Küche z.B. Suppen, Saucen, Dips, Aufstrich auf Flammkuchen



Jogurt-Alternativen

Produktdaten	Eigenschaften / Verwendung
Beleaf Jogurt-Alternative Mandel Nature	➤ hergestellt aus Mandeln
Handelseinheit 6 x 400g	➤ produziert in der Schweiz
andere Einheiten auf Anfrage	➤ kein zugesetzter Zucker, keine Zusatzstoffe
	➤ besonders streichfähige und cremige Textur
	➤ ideal für Müesli oder als Grundlage für kalte Saucen
Jogurt-Alternative aus Bio-Soja	➤ hergestellt aus Bio-Soja
Handelseinheit auf Anfrage	➤ produziert in der Schweiz
	➤ neutraler Geschmack
	➤ cremige Textur
	➤ ideal für Müesli oder als Grundlage für kalte Saucen

Aufstrich / Frischkäse-Alternative

Produktdaten	Eigenschaften / Verwendung
Lupinenaufstrich Nature	➤ hergestellt aus Lupinen
Handelseinheiten Eimer à 10 kg	➤ produziert in der Schweiz
andere Einheiten auf Anfrage	➤ cremig, formstabil
weitere Aromen auf Anfrage	➤ säuerlicher Geschmack mit leichter Lupinennote
	➤ ideal als Aufstrich für Sandwich, Canapés, Snacks
Beleaf Spread Mandeln Nature	➤ hergestellt aus Mandeln
Handelseinheit Gebinde: 4 x 1 kg	➤ 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 Gebinde: 4 x 2L	➤ streichfähig
(2L = 1.2 kg)	➤ angenehmer neutraler Geschmack
andere Einheiten auf Anfrage	➤ Ideal in der warmen und kalten Küche als Alternative zu Margarine oder Butter



Käse-Alternativen

Produktdaten	Eigenschaften / Verwendung
Vegane Reibkäse-Alternative	➤ hergestellt in der Schweiz
Reibgrösse auf Anfrage	➤ gutes Schmelzverhalten
Handelseinheiten auf Anfrage	➤ keine Bräunung
	➤ einfach streubar
	➤ ideal als Käseersatz zum Überbacken und Gratiniere
Vegane Raclette-Käse-Alternative	➤ hergestellt in der Schweiz
Handelseinheiten auf Anfrage	➤ gutes Schmelzverhalten
	➤ keine Bräunung
	➤ ideal als Raclette, Toastauflage, für Vegi-Burger oder Hot-Sandwiches
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	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