



so geht

Rahm

PLANT-BASED.



beleaf

Jetzt neu DAS PERFEKTE DUO! *plant-based*

Entdecke die Zukunft der pflanzlichen Küche mit unseren neuen Emmi beleaf Schlagrahm und Kochrahm Alternativen! Hergestellt aus hochwertigem Schweizer Hafer und in der Schweiz produziert, bieten unsere Rahm Alternativen eine optimale pflanzliche Lösung gegenüber dem herkömmlichen Rahm.

Vorteile der Schlagrahm Alternative

Dank ihrer reichhaltigen Textur und einem Fettgehalt von 25% lässt sich unsere Emmi beleaf Schlagrahm Alternative problemlos steif schlagen, was sie perfekt für Desserts wie Torten, Kuchen oder Mousse macht. Die Schlagrahm Alternative kann auch als luxuriöse Garnitur für heiße Getränke wie Kaffee oder heiße Schokolade verwendet werden. Ein weiterer Vorteil ist ihre Fähigkeit, Luft einzuschließen, was zu einer leichten und luftigen Konsistenz führt. Sowohl in süßen Desserts wie Torten und Mousses als auch in herzhaften Gerichten wie Saucen und Suppen: Unsere Schlagrahm-Alternative eignet sich für alles.

Vorteile der Kochrahm Alternative

Die Emmi beleaf Kochrahm Alternative hat einen niedrigeren Fettgehalt von 10% und ist speziell dafür entwickelt worden, Hitze standzuhalten, ohne zu gerinnen. Dies macht sie zur perfekten Wahl für warme Gerichte wie Suppen, Saucen und Aufläufe. Die Kochrahm Alternative verleiht diesen Gerichten eine cremige Textur und einen reichen Geschmack, ohne sie zu beschweren. Sie kann sowohl in salzigen als auch in süßen Rezepten verwendet werden und eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Saucen und Suppen oder zur Zubereitung eines cremigen Risottos.



*cremigere
REZEPTUR*



*jetzt
NEU*





 100% Schweizer Hafer



 zwingend kühl lagern

Entdecke die revolutionäre Welt unserer Emmi beleaf Schlagrahm Alternative. Sie wird aus hochwertigem **Schweizer Hafer** in der Schweiz hergestellt.

Sie setzt neue Massstäbe in der professionellen Küche: **In nur 90 Sekunden fest, kann nicht überschlagen werden und bleibt gekühlt mindestens 6 Stunden stabil.** Sie kann tiefgekühlt werden und lässt sich im Kísag Bläser wie auch in der Rahmmaschine bestens einsetzen.

Ob für Desserts oder kreative Gerichte, unsere Schlagrahm Alternative lässt sich mühelos dressieren und eignet sich für **kalte sowie warme Anwendungen** wie Sauce Mouseline oder als Sahnehäubchen auf der Suppe.

Mit ihrem vollen Geschmack und der erstklassigen Textur passt sie **perfekt zu salzigen und süssen Gerichten** und ist genauso einfach zu verwenden wie konventioneller Schlagrahm.

So geht's Aufschlagen und geniessen!

- 1** Schlagrahm Alternative in gewünschtes Gefäss ausgiessen.
- 2** Mit dem Küchengerät deiner Wahl aufschlagen.



- 3** 60 – 90 Sek. aufschlagen, bis die Schlagrahm Alternative cremig wird.
- 4** Wie gewohnt anwenden.



kann nicht überschlagen werden

Die neue Schlagrahm Alternative

Entdecke die vorteilhaften Eigenschaften der neuen Emmi beleaf Schlagrahm Alternative aus reinstem Schweizer Hafer. Ob für Süsses oder Salziges, Kaltes oder Warmes: Mit unserer Schlagrahm Alternative bringst du das perfekte Etwas in dein Gericht.

Wow, diese Eigenschaften!

-  aufschlagbar, kann nicht überschlagen werden
-  säurestabil
-  kalt & warm anwendbar
-  laktosefrei
-  bleibt lange stabil (mind. 6 Std.)
-  in 90 Sekunden fest
-  frei von Palmöl

fest in 90 Sek.



Lass dich
inspirieren



**Erbesen
Basilikum
Suppe**

⌚ 30 Min.



Stroganoff

⌚ 25 Min.



⌚ 30 Min.

**Schoko-
Mousse**



**Toffee
Nut**

⌚ 15 Min.



**Himbeer-
törtchen**

⌚ 30 Min.



**Matcha
Latte**

⌚ 15 Min.

zu den
Rezepten





stabil bei
Hitze

Entdecke die neue Dimension des Kochens mit unserer Emmi beleaf Kochrahm Alternative. Hergestellt in der Schweiz aus **Schweizer Hafer** bietet sie eine **pflanzliche** und **laktosefreie Alternative**, die sowohl geschmacklich als auch in der Konsistenz überzeugt.

Unsere Kochrahm Alternative ist vielseitig einsetzbar und eignet sich **perfekt für kalte und warme Gerichte**. Ob zum Kochen von cremigen Saucen, herzhaften Suppen oder süssen Desserts – die Emmi beleaf Kochrahm Alternative ist die beste Wahl.

Mit einem **geringen Fettanteil von nur 10%** ist unsere Kochrahm Alternative nicht nur gesundheitsbewusst, sondern auch leicht und bekömmlich. Sie harmoniert hervorragend mit **süssen und salzigen Anwendungen**.

Die verbesserte Kochrahm Alternative

Entdecke die vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten der Emmi beleaf Kochrahm Alternative aus reinem Schweizer Hafer. Durch ihre Hitze- und Säurebeständigkeit ist sie deine perfekte Zutat zum Verfeinern warmer Gerichte.

 100 %
Schweizer
Hafer 



So geht's Anwendungsmöglichkeiten

1 Saucen und Suppen



2 Backwaren



3 Desserts



4 Getränke



Wow, diese Eigenschaften!



stabil bei Hitze



säurestabil



ohne Zucker-
zusatz



laktosefrei



kalt & warm
anwendbar



süss & salzig
anwendbar




frei von Palmöl






Rüebli Suppe

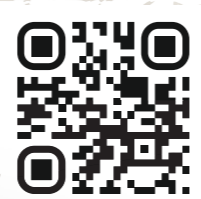
 30 Min.

Pfannkuchen gefüllt mit Champignon Crèmesauce

 30 Min.




zu den Rezepten



Lass dich inspirieren



Zürcher Geschnetzeltes

 45 Min.



stabil bei
Hitze



fest
in 90 Sek.

