

Vegane Alternativen zu Milchprodukten

Milch:

- Haferdrink, Reisdink, Sojadrink, Buchweizendrink, Dinkeldrink (Hofgut Storzeln)
- Cashew-, Mandel-, Reis-Kokos- und Haselnussdrink (Provamel)
- Schoko-, Vanille- und Erdbeerdrink (Provamel)
- Kokos- und Hanfdrink (Ecomil)

Sahne:

- Hafer-, Reis- und Sojacuisine (Provamel)
- Kokosmilch (Dr. Goerg, Alnatura usw.)
- Mandelmus und Cashewmus (Rapunzel)



Butter:

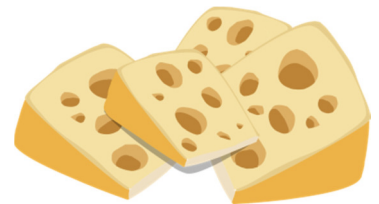
- Margarine (div. Marken)
- Alsan „Butter“

Schlagsahne:

- Kokos-, Reis- oder Soja-Schlagcreme (Soyatoo)
- Mandel oder Soja- Schlagcreme (Soyana)

Käse:

- Simply V Scheibenkäse mit Kräutern, Paprika, Pfeffer oder natur
- Wilmersburger Cheddar, Classic, Tomate, Pilze und würzig
- No-Muh-Chäs Walnuss und Melty
- Reibekäse (Simply V und Wilmersburger)
- Simply V Streichcreme mit Kräutern, Paprika oder natur
- Soyananda Frischkäse mit Kräutern, Tomate oder Natur
- Mozzarisella als Alternative zu Mozzarella (Frescolat)
- Cashew Streichcreme fermentiert von (Happy Cheeze)
- Gereifter Cashew-Käse (Happy Cheeze)
- Happy White Camembert Alternative (Happy Cheeze)
- Cashew Parmesan von Attila Hildmann



Joghurt und Quark:

- Natur Joghurt und Quark aus Sojabohnen (Sojade, Provamel)
- Kokosnuss-Joghurt (Harvest Moon)

Buttermilch:

- Natur, Zitrone oder Erdbeere (Happy Cheeze)