



DIE NR.1 FÜR PROFIS



IHR PARTNER FÜR DIE PROFESSIONELLE KÜCHE

Der frische Geschmack, die cremige Konsistenz und die vielseitigen Koch- und Backeigenschaften sind das Geheimnis, auf das Köche vertrauen.

Ob in herzhaften Gerichten, Saucen oder verführerischen Desserts – **Philadelphia** ist der verlässliche Partner, der in jeder Profiküche für höchste Qualität sorgt.

Ihr Philadelphia Team



Jetzt auf **Instagram** folgen
für noch mehr Inspirationen
und Infos!



DIE NR. 1 FÜR PROFIS

Philadelphia ist seit Jahrzehnten der zuverlässige Partner der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung – mit herausragenden Koch- und Backeigenschaften, hoher Formstabilität* und gelingsicherer Zubereitung. Als klare Nr.1 im deutschen AFH-Frischkäsemarkt** bietet Philadelphia den Profis in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung beste Qualität und Vielseitigkeit. Kein Wunder, dass **Philadelphia** auf über 70 % der Frühstücksbuffets in Hotels zu finden ist und sowohl für kalte als auch warme Speisen bevorzugt verwendet wird.***



**Philadelphia
Portionen**

praktisch für
Frühstücksbuffets und
Tablettverpflegungen.



**Philadelphia
1,65 kg**

für kalte Snacks,
Bäckerbrötchen, warme
Speisen und süße Desserts.



**Philadelphia
10 kg**

mit spezieller Formel,
ideal geeignet für die
Weiterverarbeitung.



* Exzellente Ergebnisse im Anwendungstest vs. Wettbewerbsprodukte, interne RD&Q Ergebnisse, 2020

4 ** Abverkäufe im Außer-Haus-Frischkäsesegment exkl. Handelsmarken, YTD Aug. 2024, Großverbraucherpanel Deutschland, Geo Marketing GmbH

*** Philadelphia Hoteloffensive 2019, CATI-Befragung im Segment „Hotel“, N=150 Interviews, Business Target Group GmbH

* Mit Milch aus Deutschland (96%), den Niederlanden und Norwegen (Ausnahme: nicht zutreffend auf Philadelphia Pflanzlich, 330g)

** Abverkäufe im Außer-Haus-Frischkäsesegment exkl. Handelsmarken, YTD Aug. 2024, Großverbraucherpanel Deutschland, Geo Marketing GmbH

KREATIVE INSPIRATIONEN MIT MARCEL FÖRSTER

Der ausgezeichnete Sternekoch **Marcel Förster**, Küchenchef des Agata's in Düsseldorf und Vizemeister des nationalen Wettbewerbs „Koch des Jahres“ 2023, hat für Philadelphia Professional inspirierende Rezeptideen entwickelt. **Philadelphia überzeugt als vielseitiges Allroundtalent in der Menüplanung – von Suppen und Salaten über Hauptgerichte bis hin zu Desserts.**



Koch des Jahres DER WETTBEWERB

Philadelphia Professional ist seit mehreren Jahren stolzer Sponsor des renommierten Wettbewerbs „Koch des Jahres“, dem führenden Live-Event für Spitzenköche im deutschsprachigen Raum. Gemeinsam mit unserem starken Partner setzen wir uns dafür ein, den Kochberuf zu stärken, junge Talente zu fördern und eine Plattform zu schaffen, die Innovation, Kreativität und kulinarische Exzellenz in den Fokus rückt.

Mit Philadelphia Professional möchten wir die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten in der gehobenen Gastronomie unterstreichen. Dank seiner Gelingsicherheit und erstklassigen Qualität bietet Philadelphia der Profiküche viel Raum für kreative Entfaltung und Innovation.



„PATISSIÈRE DES JAHRES“ 2023 SOPHIE MUSSOTTER

Sophie Mussotter ist die erste Frau, die 2023 den begehrten Titel „Patissière des Jahres“ beim international anerkannten Wettbewerb gewonnen hat. Ihre Ausbildung absolvierte sie im Restaurant Goldberg in Fellbach, bevor sie als Chef-Patissière für einen großen Caterer in der Region Stuttgart tätig war. Inzwischen stellt sie ihr Können im Grand Hotel in Wien unter Beweis.



Philadelphia Professional war 2023 stolzer Sponsor des Wettbewerbs „Patissier des Jahres“ und konnte die talentierte Preisträgerin als Testimonial gewinnen, um exklusive Rezeptideen mit Philadelphia zu entwickeln. **Dabei entstand eine inspirierende Kollektion aus Mousse-Törtchen und Philadelphia-Crèmes – perfekt für jeden Anlass.**





PHILADELPHIA IN DER KALTVERWENDUNG



Streichen

Philadelphia weicht Backwaren als Brotaufstrich nicht auf* und ist besonders streichzart, frisch und cremig.



Kühlen

Philadelphia Torten und Desserts in Profi-Qualität sind besonders cremig und gelingen jederzeit sicher.



Dekorieren & füllen

Philadelphia eignet sich hervorragend für den Einsatz in Spritzbeutel und Tülle und bleibt formstabil in Dekoration und Füllung.

* Exzellente Ergebnisse im Anwendungstest vs. Wettbewerbsprodukte, interne RD&Q Ergebnisse, 2020



LACHS-CRÊPES

mit Philadelphia-Meerrettich-Dip

Gesamtzeit: 39 Min.

Zutaten (10 Portionen)

400 g Philadelphia Balance

3 TL Meerrettich / Kren (Glas)

2 EL Zitronensaft

100 ml Milch (1,5 % Fett)

1 Bund Dill (10 g, gehackt)

1 Kästchen Kresse

10 Pfannkuchen (Fertigprodukt)

500 g geräucherter Lachs

300 g Tomaten / Paradeiser
(in Würfel, entkernt)

Zubereitung

Philadelphia mit Meerrettich, Zitronensaft und Milch glattrühren. Dill untermischen.

Pfannkuchen mit Lachs belegen. Mit **Philadelphia** Creme bestreichen. Tomatenwürfel und Kresse darüber streuen und aufrollen.

Philadelphia Lachs-Crêpes schräg in Stücke schneiden. Mit Holzspießchen feststecken.

Pro Portion: ca. 221,3 kcal / 926,0 kJ, E 18,0 g, F 8,5 g, KH 17,0 g





Inspirierende Kreationen
von Sophie Mussotter,
Pâtissière des Jahres
2023

Tipp

Törtchen können eingefroren,
nach Bedarf aufgetaut und
frisch dekoriert werden.



Auch für
den GV-Bereich
geeignet

PHILADELPHIA-TÖRTCHEN

Holunderblüte, Waldbeere & Vanille von Sophie Mussotter

Zubereitungszeit: 1 Std. Gesamtzeit: 1 Std. 10 Min.

Zutaten (10 Portionen)

175 g Haferkekse	90 g Zucker
50 g Butter	45 g Zitronensaft
4,5 g Gelatine	100 g Himbeermark
265 g Philadelphia Klassisch Doppelrahmstufe	50 g Erdbeermark
160 g Holunderblüten-Sirup	50 g Brombeermark
335 g Schlagsahne	50 g Heidelbeermark
	2 g Agar-Agar

Zubereitung

Die Kekse fein zerkleinern, die Butter schmelzen und beides vermengen. Ca. 0,5 cm hoch in Ringformen (Durchmesser 7 cm) geben und fest andrücken.

Für die Philadelphia-Füllung, 2,5 Blatt Gelatine einweichen. **Philadelphia Klassisch Doppelrahmstufe** mit Holunderblüten-Sirup glatt rühren. Die Sahne leicht anschlagen. Zucker und Zitronensaft erwärmen und die Gelatine darin auflösen.

Philadelphia-Mischung hinzufügen und die angeschlagene Sahne unterheben. Die Masse auf dem Keksboden verteilen und 30 Min. kalt stellen.

Für das Beeren-Gelee, 2 Blatt Gelatine einweichen. Fruchtmark, Zucker und Agar-Agar aufkochen.

Die Gelatine hinzufügen, auflösen und anschließend leicht abkühlen lassen. Das Beeren Gelee ca. 0,5 cm dick auf die Philadelphia-Füllung gießen und erneut kalt stellen.

Mit halbierten Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren und Erdbeeren garnieren.



Pro Portion: ca. 405,1kcal / 1695,0 kJ, E 2,0 g, F 28,0 g, KH 35,0 g



VEGANE FRÜHSTÜCKSBOWL

mit Philadelphia Pflanzlich und roten Beeren

Zubereitungszeit: 10Min. Gesamtzeit: 10 Min.

Zutaten (10 Portionen)

250 g Haferflocken, Zartblatt

50 g Leinsamen

750 g Philadelphia Pflanzlich

1kg Kokoswasser

150 g Mandelblättchen

150 g Beeren (Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren)

150 g Äpfel

Zubereitung

Haferflocken, Leinsamen, **Philadelphia** und Kokoswasser gut vermengen.

Mandelblättchen ohne Fett goldbraun rösten. Die Himbeeren zu einem groben Püree zerdrücken und die übrigen Beeren waschen und trocknen.

Äpfel in dünne Spalten teilen. Die Hafer-Philadelphia-Basis in Bowls füllen und mit Apfelspalten, Beeren und Mandelblättchen toppen.

Woher kommt der Trend „Bowl“?

Bowls verbinden gesunde Zutaten mit modernem Food-Trend. Dank Baukastenprinzip sind sie flexibel anpassbar, schnell zubereitet und ideal für Buffets, Kantinen oder Hotelangebote.

Einsatzmöglichkeiten:

- Frühstück: Frisches Obst, Joghurt und Nüsse.
- Mittag: Buddha-Bowls mit Gemüse und Hülsenfrüchten.
- Abend: Poké-Bowls mit Reis, Fisch und Avocado.

Perfekt für eine kreative, gesunde und zeitgemäße Küche.

Unser Tipp für die Profi-Küche: Resteverwertung mit Food Bowls

Food Bowls sind ideal, um aus Zutatenresten schnell und kreativ neue Gerichte zu zaubern. Einfach übrig gebliebene Komponenten mit frischen Zutaten kombinieren – und im Handumdrehen entsteht ein neues, ansprechendes Bowl-Gericht.

Pro Portion: ca. 374 kcal / 1565 kJ, E ,7 g, F 22,1g, KH 29,9 g





MILLE-FEUILLE

mit Philadelphia

Zubereitungszeit: 1 Std. Gesamtzeit: 4 Std.

Zutaten (10 Portionen)

100 g Eiklar	10 ml Vanille-Extrakt
125 g Puderzucker / Staubzucker, gesiebt	30 g Zucker
250 g Schlagsahne / Schlagobers	35 g Mandelblättchen
9 g gemahlene Gelatine	60 Stück dünne Zartbitter-Schokotäfelchen (à 5 g)
50 ml Zitronensaft	200 g Himbeeren
500 g Philadelphia Klassisch Doppelrahmstufe	

Zubereitung

Eiklar sehr steif schlagen und nach und nach den Puderzucker dazugeben. Die Schlagsahne ebenfalls sehr steif schlagen.

Gelatine in Zitronensaft einweichen, vorsichtig unter Rühren erwärmen, bis sie aufgelöst ist. **Philadelphia** mit Vanille-Extrakt cremig rühren, Sahne unterheben und die aufgelöste Gelatine unterrühren. Eischnee unterheben und die Creme für drei Stunden kalt stellen.

Zucker karamellisieren lassen, mit den Mandelblättchen verrühren, auf Backpapier verteilen und auskühlen lassen.

Jeweils zwei Schokoladen Täfelchen als Basis für die Mille-Feuille auf einen Teller legen, Creme in einen Spritzbeutel geben und die Schokolade mit kleinen Tupfen bespritzen. Himbeeren in der Mitte aufbrechen und zwischen die Tupfen setzen. Das Ganze zweimal wiederholen und mit karamellisierten Mandelblättchen dekorieren.





PHILADELPHIA IN DER WARMVERWENDUNG



Kochen

Philadelphia ist kochstabil*, selbst wenn es heiß her geht: Auch bei hohen Temperaturen gibt es kein Ausflocken. **Philadelphia** ist schnell und kann Saucen in wenigen Momenten **andicken, binden und anreichern**. So entsteht Reichhaltigkeit und Tiefe.

Andicken



Binden



Anreichern



Backen

Philadelphia ist backstabil*. Ob New York Cheesecake, gefüllte Hähnchenbrust oder herzhafte Teigtaschen: **Philadelphia** ist besonders **cremig** und zudem **formstabil** als Füllung und beim Überbacken.



CREMIGE GEMÜSESUPPE

mit Philadelphia

Zubereitungszeit: 10 Min. Gesamtzeit: 40 Min.

Zutaten (10 Portionen)

Croutons:

- 75 ml Olivenöl
- 200 g Brotreste, in 2-3 cm große Würfel geschnitten
- 50 g italienische Kräutermischung (getrocknet)
- 20 g Knoblauchpulver

Suppe:

- 40 ml Olivenöl
- 200 g Zwiebeln, gehackt
- 15 g Knoblauchpaste
- 3 kg beliebige Gemüsereste, grob gehackt (gekocht oder roh)
- 1,75 l Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe
- 500 g Philadelphia Klassisch Doppelrahmstufe**
- Salz, Pfeffer und frische Kräuter

Zubereitung

Croutons

Olivenöl gleichmäßig über die Brotwürfel träufeln. Dann die getrockneten Kräuter, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer gleichmäßig über das Brot streuen. Vorsichtig umrühren, bis alles gut vermischt ist.

Die Brotwürfel in einer einzigen Schicht auf Backblechen ausbreiten. Bei 190 °C etwa 15 – 20 Minuten backen, bis sie goldgelb sind, dabei ab und zu wenden, damit die Croutons von allen Seiten braun werden. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Gemüsesuppe

Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und das Gemüse im Öl 5 bis 10 Minuten andünsten.

Pro Portion: ca. 283,5 kcal / 1186,0 kJ, E 5,6 g, F 22,5 g, KH 14,6 g

Brühe hinzufügen und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und 15 Minuten köcheln lassen. 350 g **Philadelphia Klassisch Doppelrahmstufe** hinzugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe pürieren, bis sie glatt ist und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren mit dem restlichen **Philadelphia Klassisch Doppelrahmstufe**, Croutons und einigen frischen Kräutern garnieren.





CHICKEN TIKKA

mit Philadelphia von Marcel Förster

Zubereitungszeit: 30 Min. Garzeit: 60 Min. Gesamtzeit: 150 Min. (inkl. Marinieren)

Zutaten (10 Portionen)

150 g Joghurt	1kg Hähnchenbrustfilet
600 g Philadelphia Klassisch Doppelrahmstufe	100 ml neutrales Öl
10 Stck. Knoblauchzehen, gehackt	5 Stck. Schalotten, gehackt
3 TL Kurkuma, gemahlen	20 g Ingwer, gehackt
3 TL Chilipulver, gemahlen	750 g passierte Tomaten
5 TL Paprikapulver, gemahlen	60 g Koriander
3 TL Garam Masala, gemahlen	750 g Reis
2 TL Salz	6 EL Röstzwiebeln
40 ml Zitronensaft	

Zubereitung

Joghurt, 100 g **Philadelphia Klassisch Doppelrahmstufe**, 4 Knoblauchzehen, je 1 TL Kurkuma, Chilipulver, Paprikapulver und Garam Masala, Salz und Zitronensaft verrühren und die Hähnchenbrustfilets darin 1 Std. einlegen.

Öl erhitzen und die Hähnchenbrustfilets darin ohne Farbe anbraten. Schalotten, 6 Knoblauchzehen und Ingwer in die Pfanne geben und anrösten. Mit dem übrigen Kurkuma, Garam Masala, Chilipulver und Paprikapulver bestäuben.

Mit passierten Tomaten und 200 g **Philadelphia Klassisch Doppelrahmstufe** auffüllen und 10 Min. köcheln lassen. Die Hitze reduzieren und 25 Min. ziehen lassen.

Pro Portion: ca. 632 kcal / 2644 kJ, E 44 g, F 22 g, KH 61 g

45 g Koriander und 1–2 EL Öl pürieren und mit 300 g **Philadelphia Klassisch Doppelrahmstufe** zu einem homogenen Dip verrühren. Den Reis garen.

Reis mit Röstzwiebeln und gehacktem Koriander vermengen und auf Teller geben. Chicken Tikka mit Koriander-Philadelphia Dip dazugeben und nach Belieben toppen.





GEGRILLTER LACHS

mit Limetten-Reis, Mango-Salsa und Philadelphia

Zubereitungszeit: 40 Min. Garzeit: 30 Min. Gesamtzeit: 70 Min.

Zutaten (10 Portionen)

600 g Mango, in kleinen Würfeln

100 g rote Zwiebel, fein gehackt

300 g Salatgurke, in kleinen Würfeln

90 ml Limettensaft

55 ml Olivenöl

Salz

50 g Koriander oder Petersilie

600 g Reis

1,5 kg Lachsfilet (je ca. 150 g)

500 g Philadelphia Klassisch Doppelrahmstufe

2 Stk. Limetten, in Spalten geteilt

Zubereitung

Mango, rote Zwiebel und Salatgurkenwürfel in eine Schüssel geben. 40 ml Limettensaft, 30 ml Olivenöl und Salz hinzufügen und vermengen. 10 Min. ziehen lassen. Koriander fein hacken und untermischen.

Den Reis garen und warmhalten. 50 ml Limettensaft mit 25 ml Olivenöl vermengen und unter den Reis mischen.

Den Lachs auf der Grillplatte knusprig braten und mit Limettenreis, Salsa, einem Klecks **Philadelphia Klassisch Doppelrahmstufe** und einer Limetten-Spalte servieren.

Auch für
den GV-Bereich
geeignet

Pro Portion: ca. 742 kcal / 3107 kJ, E 38 g, F 39 g, KH 58 g





DOUBLE-CHOCOLATE CHEESECAKE

mit Oreo und Philadelphia

Zubereitungszeit: 20 Min. Gesamtzeit: 6 Std. 5 Min.

Zutaten (16 Portionen)

230 g OREO Crumbs

50 g Butter

3 Tafeln Milka Dark Milk Dunkle Alpenmilch
(à 85 g)

700 g Philadelphia Klassisch Doppelrahmstufe

100 g Zucker

2 EL Mehl

1TL Vanille-Extrakt

4 Eier

125 g Blaubeeren / Heidelbeeren

Zubereitung

Backofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. Kekse im Mixer zu feinen Bröseln verarbeiten. Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (28x18 cm) drücken.

Schokolade über dem Wasserbad schmelzen.

Philadelphia Klassisch Doppelrahmstufe, Zucker, Mehl, Vanille-Extrakt und Eier mit dem Handrührgerät vermengen und die Schokolade unterrühren.

Die Creme auf dem Boden verteilen, glattstreichen und im unteren Ofendrittel ca. 45 Minuten backen (bis die Mitte fast fest ist). Anschließend bei leicht geöffneter Ofentür eine Stunde abkühlen lassen und für 4 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

Den Cheesecake vor dem Servieren mit Blaubeeren dekorieren.



KÖSTLICHE TO-GO-IDEEN MIT PHILADELPHIA

Zahlreiche Gastronomiebetriebe aus verschiedenen Bereichen stellen neben ihren klassischen Gerichten auch Speisen für den Genuss unterwegs zur Verfügung. Philadelphia Professional hat hierfür maßgeschneiderte Rezepte entwickelt, die eine hochwertige Grundlage bieten, um To-Go-Angebote schnell und einfach aufzuwerten – ganz zur Zufriedenheit der Gäste.



Mit Chia-Pudding, Broccoli-Suppe und Thai Chicken-Wrap von Philadelphia ist für jeden Anlass etwas Leckeres dabei.

Profi-To-Go-Rezepte sind einfach umsetzbar, kalkulationssicher und garantieren beste Qualität und vielfältigen Geschmack.



Hier geht's zu den Rezepten.



PHILADELPHIA PORTIONEN FÜRS PERFEKTE FRÜHSTÜCK

Philadelphia Portionen bieten in der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung praktische Lösungen für effizienten Personaleinsatz und Hygiene, ohne den Genuss für die Gäste zu vernachlässigen.

Mit über 30 % Marktanteil* im Frischkäse-Portionenmarkt sind sie die ideale Wahl für das Frühstück – ob klassisch oder mit Kräutern.

Die praktischen Einzelportionen sind hygienisch, abwechslungsreich und perfekt kalkulierbar, sodass Sie

als Gastgeber in jeder Situation auf der sicheren Seite sind. Vielseitig einsetzbar und ein unverzichtbares Element auf jedem Buffet oder in der Tablettversorgung. Philadelphia Portionen erfüllen höchste Hygieneanforderungen und entsprechen den HACCP-Richtlinien.

Philadelphia Portionen in den Sorten Klassisch und Kräuter Doppelrahmstufe (je 16,67 g) sind im 24er- und 60er-Karton erhältlich, während die Sorte Balance im 60er-Karton angeboten wird. Überzeugen Sie sich selbst – Ihre Gäste werden begeistert sein!



* Marktanteil im Außer-Haus-Frischkäse-Segment Portionen, YTD Aug. 2024, Großverbraucherpanel Deutschland, Geo Marketing GmbH

330 g Schale



Philadelphia Pflanzlich
Art.-Nr. 4319573



500 g Schale



Philadelphia Klassisch
Doppelrahmstufe
Art.-Nr. 13931



1,65 kg Schalen



Philadelphia Klassisch
Doppelrahmstufe
Art.-Nr. 26400



Philadelphia Klassisch
Balance
Art.-Nr. 26452



Philadelphia Kräuter
Doppelrahmstufe
Art.-Nr. 4055276



Philadelphia Kräuter
Balance
Art.-Nr. 26453



24 x 16,67 g Portionen



Philadelphia Klassisch
Doppelrahmstufe
Art.-Nr. 17187



Philadelphia Kräuter
Doppelrahmstufe
Art.-Nr. 17186



60 x 16,67 g Portionen



Philadelphia Klassisch
Doppelrahmstufe
Art.-Nr. 26386



Philadelphia Klassisch
Balance
Art.-Nr. 26387



Philadelphia Kräuter
Doppelrahmstufe
Art.-Nr. 26388



10 kg Eimer



Philadelphia Klassisch
Doppelrahmstufe
Art.-Nr. 20335



Philadelphia Klassisch
Balance
Doppelrahmstufe
Art.-Nr. 63033



UNSER SORTIMENT FÜR PROFIS





Mondelez Deutschland Services GmbH & Co. KG

Postfach 10 78 40, 28078 Bremen, Telefon: 0800 / 599 1000, Fax: 0800 / 599 7777
(kostenlos aus dem deutschen Festnetz)

Weitere Infos und Rezeptideen unter www.philadelphia-professional.de



Jetzt auf **Instagram** folgen für noch
mehr Inspirationen und Infos!