

SalzburgMilch Premium Käsesorten sind die großen Gewinner der diesjährigen Käsekaiser-Verleihung

Mit insgesamt sechs Nominierungen ging die SalzburgMilch ins Finale der Wahl zum begehrten Käsekaiser, der höchsten Produktauszeichnung in Österreichs Käsebranche, und wurde gleich in drei Kategorien zum Sieger gekürt. In der Kategorie Frischkäse erhielt der SalzburgMilch Premium Frischkäse zum vierten Mal in Folge - dreimal Natur, einmal Kräuter - einen Käsekaiser und auch die Kategorien „Hartkäse bis 5 Monate“ und „Innovation“ gingen an die SalzburgMilch.

Corona bedingt fand die diesjährige Verleihung des Käsekaisers am 30.11.2021 online statt. Bereits im Vorfeld wurden aus den insgesamt 170 eingereichten Produkten die jeweils drei besten ihrer Kategorie ermittelt und zum Käsekaiser nominiert. Ins Finale zogen jene Käse ein, die den strengen Qualitäts- und Genussansprüchen der unabhängigen Jury, bestehend aus 80 Juroren und 19 Top-Sensorikern aus dem In- und Ausland, am besten entsprachen. Dabei durfte sich die SalzburgMilch über gleich sechs Nominierungen zum Käsekaiser freuen: Der Premium Berggenuss in den Sorten Edler Paprika und Mediterrane Gewürze, der Premium Frischkäse in den Sorten Kräuter und Natur, der Premium Heujuwel und der Premium Original Bergkäse wurden von den Experten für die begehrte Branchen-Trophäe vorgeschlagen.

Besonders hervorgeraten hat sich erneut der **SalzburgMilch Premium Frischkäse**. Er wurde zum mittlerweile vierten Mal in Folge zum besten Frischkäse Österreichs gekürt und als eindeutiger Sieger seiner Kategorie mit einem Käsekaiser ausgezeichnet. Der Frischkäse Natur durfte sich über die Käsekaiser 2020, 2021 und 2022 freuen und die Sorte Kräuter wurde bereits zuvor Käsekaiser 2019! Dies belegt den hohen Qualitätsstandard des Produktes, das wegen seiner besonderen Streichfähigkeit, seines cremigen Geschmacks und der vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten in der pikanten wie auch in der süßen Küche geschätzt wird. Seit Frühling 2021 wird der Premium Frischkäse in den Sorten Natur und Kräuter aufgrund der großen Beliebtheit nicht nur im 1 kg-Gastrogebinde, sondern auch in der 300 g-Familienpackung angeboten.

Andreas Gasteiger, Geschäftsführer der SalzburgMilch, freut sich über die drei Käsekaiser und die weiteren 3 Nominierungen, welche die hohe Käsekompetenz des Unternehmens spiegeln: „Wir haben erst vor Kurzem sieben Medaillen bei den World Cheese Awards und der Internationalen Käsiade gewonnen und konnten beim heurigen Käsekaiser gleich drei Kategorien für uns entscheiden. Das macht uns alle sehr stolz. Mein Dank gilt in diesem Zusammenhang vor allem unseren erfahrenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, den Käseereimestern und unseren Innovations- und Produktionsteams, die sich mit viel Engagement und Knowhow in die Herstellung unserer PremiumKäse einbringen. Auch als drittgrößte Molkerei Österreichs spielt bei uns der Faktor Mensch eine ganz entscheidende Rolle. Wir gehen mit Freude an die Arbeit, pflegen ein wertschätzendes Miteinander, bauen kontinuierlich fachliche Kenntnisse aus und all das kommt am Ende des Tages der ausgezeichneten Produktqualität zugute.“

Mit dem **Premium Original Bergkäse** und dem **Premium Heujuwel** waren in der Kategorie „Hartkäse bis 5 Monate“ zwei würzig-kraftige Hartkäse-Spezialitäten aus wertvoller frischer Heumilch zum Käsekaiser nominiert. Beide werden traditionell im Kupferkessel gekäst und entfalten dank ihrer Pflege mit Rotkulturen und einer drei- bzw. knapp fünfmonatigen Reifezeit auf Fichtenholzbrettern ihr volles

SalzburgMilch

SalzburgMilch GmbH
Milchstraße 1
5020 Salzburg

Tel.: +43 (0) 662 / 24 55 – 0
Fax: +43 (0) 662 / 24 55 – 105
office@milch.com
www.milch.com

Aroma. Der Premium Heujuwel überzeugte die Jury vor allem mit seinem feinen Rotkultur-Aroma und seiner angenehm samtig-geschmeidigen Konsistenz und ging als Sieger seiner Kategorie hervor.

Bei den Käseneuheiten wurde der **SalzburgMilch Premium Berggenuss mit mediterranen Gewürzen** zum Käsekaiser gekürt und auch die zweite Geschmacksrichtung, der Premium Berggenuss mit edlem Paprika, kam in die Top 3. Bei diesen Innovationen handelt es sich um einen cremigen Schnittkäse, dessen Oberfläche mit ausgesuchten Gewürzen und erlesenen Kräutern verfeinert wird und damit nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch überzeugt. Ein echtes Highlight auf jeder Käseplatte!

Pressekontakt/Rückfragen

Mag. Florian Schwap
Marketingleitung
Tel: +43 (0)662 2455-147
E-Mail: schwap.f@milch.com
<http://www.milch.com>



SalzburgMilch ist Förderer des Vereins "Land schafft Leben", der es sich zum Ziel gesetzt hat, die Konsumenten über die Produktion von Lebensmittel in Österreich zu informieren - transparent und ohne zu werten