

DLG Gold und Silber in der Kategorie Käse-Theke geht an SalzburgMilch Käsespezialitäten

Im Rahmen der jährlichen DLG Qualitätstests hat die Experten-Jury dieses Jahr erstmals auch Käse aus der Frischetheke unter die Lupe genommen und dabei die hohe Qualität der Käsesorten von Europas führender Spezialmilch-Molkerei SalzburgMilch mit Gold für den Premium Heujuwel und Silber für den Premium Frischkäse Natur ausgezeichnet.

Dass die SalzburgMilch nicht nur Experte im Verarbeiten von unterschiedlichen Spezialmilch-Sorten wie Biomilch, Heumilch und vielen mehr ist, sondern auch beste Qualität vorweisen kann, wurde bereits in der Vergangenheit durch vielzählige Medaillen der DLG und Auszeichnungen beim World Cheese Award bestätigt. Nun haben unabhängige Experten bei der Internationalen DLG-Prüfung in der Spezialwertung „Käse-Theke“ 2022 Produkte, die für besonderes Qualitätsversprechen, Innovationskraft und außergewöhnlichen Genuss stehen, beurteilt. Dabei wurden gleich zwei Spezialitäten der SalzburgMilch ausgezeichnet. Der Premium Heujuwel - ein 5 Monate gereifter Hartkäse mit feinem Rotkultur-Aroma und würzig-kräftigem Geschmack – erhielt die begehrte Goldmedaille, nachdem er bereits 2021 mit Österreichs höchster Qualitätsauszeichnung, dem Käsekaiser prämiert wurde. Hoch dekoriert präsentiert sich auch der SalzburgMilch Frischkäse Natur, ihm wurde 2020, 2021 und 2022 der Käsekaiser und nun auch die Silbermedaille der DLG Käsetheke verliehen. Österreichs beliebtester Frischkäse vereint cremigen Genuss mit besonderer Streichfähigkeit und besticht mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten in der süßen und pikanten Küche.

Christian Wiener, Head of Sales Export bei der SalzburgMilch, sieht in den beiden DLG-Prämierungen eine Bestätigung für die hohe Qualität der Produkte und die strategische Ausrichtung des Unternehmens. „SalzburgMilch ist Europas bedeutendster Heumilch- und Bio-Heumilch-Verarbeiter mit langjähriger Bio-Kompetenz sowie zahlreichen Zertifizierungen wie u. a. Naturland und Biokreis, deren Ansprüche weit über den gesetzlichen Anforderungen liegen. Durch diese DLG Medaillen wurde die hohe Qualität und der unverfälschte natürliche Premium Geschmack unserer Produkte einmal mehr bestätigt.“ Die hohen qualitativen und geschmacklichen Ansprüche, die das Unternehmen an die eigenen Produkte stellt, schlagen sich auch in den steigenden Exportabsätzen des Unternehmens nieder. Neben dem DLG prämierten Heujuwel bieten die Premiummilchmacher aus Salzburg noch eine Vielzahl an weiteren beliebten Schnitt- und Hartkäsesorten in ihrem Sortiment an, die sich auch am deutschen Markt großer Beliebtheit erfreuen.

Als Pionier für Tierwohl in Österreichs Milchwirtschaft setzt die SalzburgMilch zudem besonders hohe Standards, die weit über gesetzliche Vorgaben hinausgehen. Regelmäßige Gesundheits-Checks, hochwertiges, palmölfreies gentechnikfreies Futter aus Europa, frisches Wasser und jährlich mindestens 120 Tage Auslauf und Zugang zur Weide sind nur einige konkrete Maßnahmen für mehr Tierwohl. Eine eigene Tierärztin steht den Bauernfamilien beratend zur Seite und ein Tiergesundheitsbeirat, zusammengesetzt aus Fachleuten, Tierärzten und Milchbauern begleitet und unterstützt die SalzburgMilch mit ihrer Expertise.

Pressekontakt/Rückfragen

Prok. Mag. Florian Schwap
Head of Marketing & Innovation
Tel. 0662/2455-147
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.