

SalzburgMilch bleibt bei internationalen Qualitätswettbewerben auf Medaillenkurs

Die SalzburgMilch startet mit einer beeindruckenden Erfolgsbilanz ins neue Jahr und bestätigt ihre Spitzenposition bei renommierten internationalen Qualitätswettbewerben. Insgesamt 17 Gold- und 6 Silbermedaillen bei den DLG-Prüfungen sowie 5 Silber- und 3 Bronzemedaillen bei den World Cheese Awards unterstreichen einmal mehr eindrucksvoll den kompromisslosen Qualitätsanspruch der Salzburger Premium Milchmacher.

Unabhängige Qualitätsbewertungen gelten als wichtiger Maßstab in der Lebensmittelbranche. Die vielen positiven Ergebnisse bei aktuellen internationalen Wettbewerben bestätigen nun einmal mehr den konsequenten Qualitätskurs der SalzburgMilch.

23 Medaillen bei den DLG-Prüfungen

Die **Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft – kurz DLG** – zählt zu den wichtigsten europäischen Institutionen für Qualitätssicherung im Lebensmittelbereich. Ihre regelmäßigen Prüfungen zur Qualität von Milchprodukten sorgen für Objektivität und Transparenz im Produktdschungel und bieten Konsumentinnen und Konsumenten eine objektive Entscheidungshilfe bei ihrem Griff ins Regal.

Die nun kürzlich von der DLG verliehenen 17 Gold- und 6 Silbermedaillen unterstreichen zum wiederholten Male das konstant hohe Qualitätsniveau der SalzburgMilch Produkte. Zu den mit Gold ausgezeichneten Produkten zählen unter anderem die Premium Frühstücks-Heumilch, die Premium Alpenmilch mit 3,5 % Fett sowie die Bio Premium Alpenmilch mit 3,5 % Fett. Damit konnten drei Milchsorten bei der Jury punkten, die mit besonders strengen Tierwohlstandards verbunden sind, denn diese Milch stammt von Kühen, die 365 Tage im Jahr uneingeschränkte Bewegungsfreiheit genießen. Weitere Goldmedaillen für den Premium Almkönig – Der Cremige, den Premium Almkönig geräuchert sowie die Almfrisch-Range in den Sorten Natur, Schnittlauch und Liptauer untermauern, dass der Name SalzburgMilch zudem für höchste Käse-Kompetenz steht. Als Basis der Beurteilungen wurden dabei Kriterien wie Sensorik, Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack, aber auch mikrobiologische, chemische und physikalische Laborparameter herangezogen.

8 Medaillen bei den World Cheese Awards und 7 Medaillen bei der Internationalen Käsiade

Und auch die Resultate bei zwei weiteren internationalen Qualitätswettbewerben belegen eindrucksvoll, dass Salzburgs größte Molkerei ihrem Premium-Versprechen nachkommt. Bei den **World Cheese Awards** bilanzierte die SalzburgMilch mit fünf Silber- und drei Bronzemedaillen und konnte sich damit in einem

starken internationalen Umfeld behaupten. Dass bei diesem weltweit größten Käsewettbewerb insgesamt 5.000 Käsesorten aus 50 Ländern von rund 250 Personen starken Fachjury beurteilt wurden, macht deutlich, dass die SalzburgMilch Käsesorten auch im globalen Vergleich überzeugen.

Ein weiteres erfreuliches Ergebnis verzeichnete Österreichs drittgrößte Molkerei bei der **17. Internationalen Käsiade**, bei der die SalzburgMilch mit insgesamt 7 Medaillen – 3 Mal Gold, 2 Mal Silber und 2 Mal Bronze – aus dem Rennen ging.

Die positive Medaillen-Bilanz lässt die Geschäftsführer der SalzburgMilch, Andreas Gasteiger und Sebastian Mösl, zuversichtlich in das neue Jahr blicken: „Die Teilnahme an internationalen Qualitätswettbewerben ist für uns eine wichtige Orientierungshilfe, um unsere Premium und Bio Premium Produkte einer unabhängigen und fachlich versierten Außensicht zu unterziehen. Sie dienen uns als wertvoller Kompass, um einzuschätzen, wie unsere Markenartikel im internationalen Vergleich performen. Umso mehr freuen wir uns darüber, dass unsere Produkte auch bei den aktuellen Wettbewerben so gut abgeschnitten haben. Wir werten das als Bestätigung dafür, dass sich unser kompromissloses Bekenntnis zu regionalen Rohstoffen in Premium-Qualität und unsere strengen Tierwohl-Standards auch bei der Produkt-Qualität bezahlt macht“, führt Andreas Gasteiger aus.

Pressekontakt/Rückfragen

Prok. Mag. Florian Schwap
Head of Marketing, Sustainability & Innovation
Tel. 0662/2455-147
schwap.f@milch.com
<http://www.milch.com>

Wir sind Partner von:



Wir sind Förderer von:

