

SalzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER



UNSERE VERANTWORTUNG: BESTE MILCHPRODUKTE FÜR DIE GASTRONOMIE

AUS MILCH VON KÜHEN
MIT REGELMÄßIGEN
GESUNDHEITS-CHECKS



DIE PREMIUM MILCHMACHER



Liebe Kundinnen und Kunden,

SalzburgMilch setzt neue Maßstäbe und übernimmt als **Premium Milchmacher** vielfach Verantwortung, vor allem für die hohe Qualität und den unverfälschten, gehaltvollen Geschmack unserer **SalzburgMilch Premium Produkte**.

In diesem Folder wollen wir Ihnen unsere Premium Produktlinie für die Gastronomie vorstellen, die sich nicht nur in einem **unverwechselbaren Design** präsentiert, sondern auch viele **Besonderheiten** zu bieten hat:

Alle SalzburgMilch Premium Produkte werden aus bester ****Premium Milch hergestellt. Diese

- erfüllt die hohen Standards des einzigartigen **Tiergesundheitsprogramms**
- stammt ausschließlich von regionalen **Familienbauernhöfen**
- ist natürlich zu **100 % gentechnikfrei**.

Verwöhnen auch Sie Ihre Gäste mit dem **unverfälschten, gehaltvollen Geschmack** der SalzburgMilch Premium Milch- und Käseprodukte.

Christian Leeb

Andreas Gasteiger

Geschäftsführer der SalzburgMilch

UNSER MANIFEST

In einer Welt, in der die Fragen fehlen, gibt es auch keine Antworten. Wir haben Antworten. Denn wir tragen Verantwortung. Gegenüber unseren Kunden und Mitarbeitern. Für die Natur und unsere Kühe. Für den besten Geschmack und unsere Bauernfamilien. Für ein ehrliches Miteinander und eine gerechte Entlohnung. Für die gesamte Region. Für uns. Wir fühlen uns verpflichtet, beste Premium Milch herzustellen. Unser Tun ist durch Sorgfalt und Liebe zum Detail geprägt. Unverfälschter Geschmack ist oberstes Gebot. Auf die Gesundheit ihrer Kühe achten unsere Bauernfamilien besonders und sorgen so nachweislich für beste Milch. Warum man Sachen gemeinsam verändern sollte? Gemeinsam kann man mehr bewegen. Arbeiten wir doch alle ein bisschen mehr zusammen – für das Bessere.

Molkerei Salzburg – Vielfalt in Premium Qualität

In der Zentrale in Salzburg Itzling werden sämtliche Produkte der Bereiche Milch & Co sowie Joghurts auf qualitativ höchstem Niveau hergestellt. Insgesamt werden hier auf einer bebauten Fläche von knapp 9.000 m² jährlich 100 Mio kg Milch zu über 500 Produkten verarbeitet, von der Milch, über Sauerrahm, Topfen, Joghurt, Frucht- und Trinkjoghurt bis hin zu Molke und Frischkäse.

Speziell für die Gastronomie werden viele Produkte in Großgebinden als Premium Haubenklasse angeboten, produziert aus bester ****Premium Milch.



Käserei Lamprechtshausen – Käsekompetenz auf höchstem Niveau

Im Jahr 2014 wurde die Käserei der SalzburgMilch in Lamprechtshausen in Betrieb genommen. Auf einer bebauten Fläche von 20.000 m² können in dieser Käserei fünf verschiedene Milchsorten verarbeitet und bis zu 15.000 Tonnen Käse im Jahr produziert und gereift werden. Dabei gibt es während des gesamten Produktionsprozesses eine durchgängige Chargentrennung und Rückverfolgbarkeit.

Gleichzeitig spielt auch Tradition eine wichtige Rolle: so werden für die Käseproduktion Kupfer-Fertiger verwendet und z.B. die Heumilch-Spezialitäten „Premium Bergkäse“ oder „Premium Emmentaler“ wie früher aus Rohmilch gekäst und auf Fichtenbrettern gereift.



Pionier der Tiergesundheit

Die Gesundheit der Milchkühe ist uns ein besonderes Anliegen. Nur Kühe, die auf Parameter der Tiergesundheit untersucht werden, geben beste, gehaltvolle Milch und erfüllen alle strengen Kriterien für die Premium Produkte von SalzburgMilch.

Daher werden alle SalzburgMilch Milchkühe regelmäßig einem Tiergesundheits-Check unterzogen. Denn nur durch diese gründliche Vorsorge kann sichergestellt werden, dass die gesamte Herde eines Bauernhofes dauerhaft gesund ist und letztlich die Milch Premium-Niveau erreicht und damit besten, unverfälschten Geschmack. SalzburgMilch arbeitet im Rahmen dieses einzigartigen Programms mit den führenden Experten Österreichs zusammen.



Von Familien für Familien

Alle SalzburgMilch Familienbauernhöfe sind klein strukturiert und seit Generationen familiengeführt. Es leben dort im Schnitt weniger als 20 Milchkühe und die Bauern kennen diese sehr genau. So ist eine persönliche Beziehung für emotionale Tiergesundheit möglich.

Die Arbeit der Familien ist geprägt von Echtheit, persönlichem Einsatz und Nähe zu den Tieren. Durch ihre tägliche Arbeit und die Bewirtschaftung von Almen und Feldern leisten die regionalen Milchbäuerinnen und -bauern zudem einen wichtigen Beitrag zum Erhalt unseres Lebensraums. Die SalzburgMilch gehört mehrheitlich diesen Bauernfamilien und Entscheidungen werden für Generationen getroffen. Schmecken Sie diese Leidenschaft in unseren Premium Produkten und verwöhnen Sie damit Ihre Familie.

Ausgezeichnete Qualität

Bei der Herstellung aller SalzburgMilch-Produkte haben Qualität und Geschmack den höchsten Stellenwert, was auch durch zahlreiche Qualitätsauszeichnungen im In- und Ausland bestätigt wird. Weit über die rechtlichen Bestimmungen - wie das strenge österreichische Lebensmittelrecht (LMR), die AMA-Gütesiegel-Richtlinien, die EU-Hygiene-Verordnung, die Bio-Kontrollen, etc. - hinaus, werden bei SalzburgMilch auf freiwilliger Basis Prüfungen nach dem HACCP-Konzept, dem IFS (International Food Standard) und der Halal-Vorschriften durchgeführt.





Premium Alpenmilch

Die Premium Alpenmilch stammt zu 100% von Kühen mit regelmäßigen Gesundheits-Checks, ist zu 100% gentechnikfrei und überzeugt durch ihren besonderen, gehaltvollen Geschmack. Bei der täglich frischen Alpenmilch wird zudem auf einen natürlichen Fettgehalt geachtet. Dieser schwankt übers Jahr, je nach Jahreszeit und Futter der Kühe, liegt aber bei mindestens 3,8 % Fett und sorgt für einen besonders naturbelassenen Geschmack. Für den fettreduzierten Genuss gibt es die ESL Alpenmilch auch mit 1,5 % Fett.

Dank der praktischen Packung mit großem Schraubverschluss lässt sich die Premium Alpenmilch leicht ausgießen und wiederverschließen.

Alle Milchsorten sind in der einheitlichen, konsumentenfreundlichen Verpackung mit praktischer, großer Öffnung und rotem Schraubverschluss erhältlich. Zur besseren Unterscheidbarkeit ist das Design der Milchpackungen in unterschiedlichen Farben angelegt, die auf die jeweiligen Eigenschaften verweisen:

- Premium Täglich frische Alpenmilch in Rot für vollen, naturbelassenen Geschmack
- Premium ESL Alpenmilch 3,5% in Dunkelblau für gleichbleibenden, vollmundigen Geschmack
- Premium Alpenmilch ESL 1,5% in Hellblau für leichten, fettreduzierten Geschmack



Art. Nr. 12
Frische Alpenmilch
min. 3,8% Fett
1 lt Packung



Art. Nr. 718
ESL Alpenmilch
3,5% Fett
1 lt Packung



Art. Nr. 9
ESL Alpenmilch
1,5% Fett
1 lt Packung



Art. Nr. 920
Frische Alpenmilch 3,5% Fett
Haubenklasse 10 lt Eimer
mit Siegfelfolie



Art. Nr. 925
ESL Alpenmilch 3,5% Fett
Haubenklasse 10 lt Eimer
mit Siegfelfolie

Salzburger Bergbauern H-Milch

Unsere Salzburger Bergbauern erzeugen mit ihrer täglichen Arbeit auf den vielen kleinen Höfen in der Salzburger Berg- und Alpenregion Milchqualität auf höchstem Niveau. Die natürliche Fütterung mit vielen aromatischen Alpenkräutern und frischen Gräsern verleiht dieser Milch ihren unvergleichlich vollen und reichhaltigen Geschmack.

Die Salzburger Bergbauern H-Milch erhält ihre lange Haltbarkeit durch einen schonenden UHT Erhitzungsprozess.



Art. Nr. 2851
Bergbauern
H-Milch
3,5% Fett
1 lt Packung



Art. Nr. 2850
Bergbauern
H-Milch
1,5% Fett
1 lt Packung



Art. Nr. 2855
Bergbauern
H-Milch
0,5% Fett
1 lt Packung

Premium Buttermilch

Die Premium Buttermilch mit nur 1 % Fett ist leicht verdaulich und herrlich erfrischend. Ein Teil des Milchzuckers unserer besten ****Premium Milch wird dank reiner Milchsäurebakterien in Milchsäure umgewandelt, wodurch Buttermilch mit ihrem typischen Geschmack entsteht.

Für alle Großverbraucher ist die Premium Buttermilch im praktischen, wiederverschließbaren Haubenklasse 5 Liter Eimer erhältlich.



Art. Nr. 929
Buttermilch 1 % Fett
Haubenklasse 5 lt Eimer

Premium Kaffeeobers

Das Kaffeeobers ist vielseitig verwendbar. Es verfeinert jeden Kaffee, wird aber auch gerne zum Kochen und Verfeinern von Saucen verwendet.

Premium Haubenklasse

Die Großpackungen der SalzburgMilch Premium Produkte werden unter dem Logo Haubenklasse angeboten und erfüllen die speziellen Anforderungen und Bedürfnisse der Gastronomie. Dabei bietet die Haubenklasse höchste Qualität in größeren Mengen für den professionellen Bereich, speziell auf die Wünsche unserer Großkunden abgestimmt. Erkennbar sind die Premium Haubenklasse Produkte schon von weitem an den bedruckten Eimern im frischen Premium Design und am Premium Haubenklasse-Symbol.



Art. Nr. 712
Haltbares Kaffeeobers
10% Fett
1 lt Packung



Art. Nr. 770
Haltbares Kaffeeobers
15% Fett
8 g Portionen



RAHM, CRÈME FRAÎCHE UND TOPFEN



SalzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER



Premium Schlagobers

Schlagobers ist die geschmackliche Krönung für jedes Gericht, egal ob für die Hauptspeise oder das süße Dessert. Das reine Naturprodukt überzeugt durch seinen vollen, reinen Geschmack und ist sowohl mit 36% als auch mit 32% Fett leicht aufzuschlagen.

Die 1 lt Schlagobers Packungen haben einen großen Schraubverschluss zum leichteren Ausgießen.



Art. Nr. 33
Frisches Schlagobers 36% Fett
Haubenklasse 5 lt Eimer
mit Siegfelfolie

Art. Nr. 38
ESL-Schlagobers 32% Fett
Haubenklasse 5 lt Eimer
mit Siegfelfolie



Art. Nr. 709
ESL-Schlagobers
32% Fett
1 lt Packung

Art. Nr. 32
ESL-Schlagobers
36% Fett
1 lt Packung

Premium Gastro-Obers

Speziell für die Gastronomie hergestellt wird das Premium Gastro-Obers mit nur 19% Fett. Es ist hitze- und säurestabil, „Cook & Chill“-geeignet und ideal zum Verfeinern von Suppen, Saucen, Salatdressings, kalten und warmen Gerichten. Ungekühlt haltbar bis zu 4 Monaten.



Art. Nr. 702
Gastro-Obers
19% Fett
1 lt Packung

Premium Sauerrahm

Der Premium Sauerrahm von SalzburgMilch mit 15% Fett ist der ideale „Helfer“ in der Küche und besonders vielseitig verwendbar. Dank seines typischen, leicht säuerlichen Geschmacks eignet er sich besonders für Dressings, Aufstriche, Suppen, Saucen und viele weitere Gerichte.



Art. Nr. 48
Sauerrahm 15% Fett
1 kg Eimer



Art. Nr. 42
Sauerrahm 10% Fett
Haubenklasse 5 kg Eimer
mit Siegfelfolie



Art. Nr. 47
Sauerrahm 15% Fett
Haubenklasse 5 kg Eimer
mit Siegfelfolie

Premium Crème fraîche

Von Spitzenköchen getestet und gerne verwendet wird die SalzburgMilch Crème fraîche im wiederverschließbaren 1 kg Eimer. Sie wird aus bester, gentechnikfreier Salzburger Alpenmilch hergestellt und ist ungesalzen, sodass sie sowohl für den süßen als auch den pikanten Bereich universell verwendbar ist.



Art. Nr. 701
Crème fraîche 32% Fett
1 kg Eimer

Premium Speisetopfen

Mit seinem natürlichen Geschmack wird der SalzburgMilch Premium Topfen sowohl für pikante als auch für süße Gerichte sehr gerne verwendet. Für die Gastronomie gibt es den Magertopfen im

2 kg Eimer sowie die besonders cremige Speisetopfenzubereitung mit 20% F.i.T im 5 kg bzw. im 2 kg Eimer.



Art. Nr. 360
Topfen 20% F.i.T.
Haubenklasse
5 kg Eimer
mit Siegfelfolie



Art. Nr. 354
Topfen 20% F.i.T.
Haubenklasse
2 kg Eimer
mit Siegfelfolie



FRISCHKÄSE UND TEEBUTTER

Premium Frischkäse

Der Premium Frischkäse zeichnet sich durch seine besondere Cremigkeit aus. Er ist in den Geschmacksrichtungen Natur (60% Fett i. Tr., 31% Trockenmasse) und mit Kräutern verfeinert (70% Fett i. Tr., 34% Trockenmasse) erhältlich. Ein absolutes Muss zum Kochen, für Füllungen und für jede Brettl-

jause. Aufgrund der cremigen Textur, der besonderen Streichfähigkeit und des feinen Geschmacks wurde der Premium Frischkäse Natur zum Käsekaiser nominiert und der Frischkäse Kräuter erhielt diese begehrte Auszeichnung: den Käsekaiser 2019!



Art. Nr. 391
Frischkäse natur
60% F.i.T.
1 kg Eimer



Art. Nr. 555
Frischkäse Kräuter
70% F.i.T.
1 kg Eimer

Premium Teebutter

Die feine Premium Teebutter wird aus bestem österreichischen Rahm hergestellt und überzeugt durch ihre besondere Streichfähigkeit. Neben der 250 g Packung in der praktischen, wiederverschließbaren Schale gibt es den 5 kg Block für Großküchen und 10 g, 15 g bzw. 20 g Portionspackungen für das Frühstücksbuffet. Ideal zum Kochen und Backen ist die Österreichische Teebutter 250 g.



Art. Nr. 325
Teebutter
250 g Schale



Art. Nr. 305
Teebutter
15 g



Art. Nr. 319
Teebutter
10 g



Art. Nr. 312
Teebutter
20 g

Art. Nr. 300
Teebutter
5 kg Block



Art. Nr. 324
Teebutter
250 g

NATURJOGURT

SalzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER



Premium Naturjogurt

Die Premium Naturjogurts von SalzburgMilch sind seit jeher reine Naturprodukte und schmecken jetzt noch cremiger und vollmundiger. Beste ****Premium Milch von 100% kontrolliert gesunden Kühen dient als Rohstoff, der dank eines besonders schonenden Verfahrens zu hochwertigem Naturjogurt veredelt wird. Sie werden nicht nur von den Gästen am Frühstücksbuffet geschätzt, sondern auch gerne für Salatdressings verwendet. Für den fettreduzierten Genuss gibt es das SalzburgMilch Naturjogurt mit nur 1% Fett.



Art. Nr. 60
Cremiges Jogurt 3,6% Fett
Haubenklasse 10 kg Eimer
mit Siegelfolie



Art. Nr. 61
Cremiges Jogurt 3,6% Fett
Haubenklasse 5 kg Eimer
mit Siegelfolie



Art. Nr. 62
Cremiges Jogurt 1% Fett
Haubenklasse 5 kg Eimer
mit Siegelfolie



Art. Nr. 65
Cremiges
Jogurt 1% Fett
1 kg Eimer mit
Siegelfolie



Art. Nr. 260
Cremiges
Jogurt 3,6% Fett
1 kg Eimer mit
Siegelfolie



FRUCHTJOGURT

Premium Fruchtjogurt

In der Gastronomie überzeugen die SalzburgMilch Fruchtjogurts durch einen besonders cremigen und fruchtigen Geschmack. Denn die Premium Fruchtjogurts werden aus bester ****Premium Milch in einem besonders schonenden Verfahren hergestellt und mit hochwertigen, gentechnikfreien Früchten veredelt. Die vier beliebtesten Sorten sind auch im Haubenklasse 5 kg Eimer erhältlich.

100%
GENTECHNIK-FREI



Art. Nr. 114
Fruchtjogurt
Vanille
3,2% Fett
Haubenklasse
5 kg Eimer
mit Siegfelfolie



Art. Nr. 117
Fruchtjogurt
Waldbeere
3,2% Fett
Haubenklasse
5 kg Eimer
mit Siegfelfolie



Art. Nr. 115
Fruchtjogurt
Pfirsich/Maracuja
3,2% Fett
Haubenklasse
5 kg Eimer
mit Siegfelfolie



Art. Nr. 116
Fruchtjogurt
Erdbeere
3,2% Fett
Haubenklasse
5 kg Eimer
mit Siegfelfolie

Premium Fruchtjogurt 1 kg

Wie alle SalzburgMilch Premium Fruchtjogurts sind auch die cremigen Jogurts im praktischen 1 kg Eimer zu 100 % gentechnikfrei. Sie werden besonders gerne für Frühstücksbuffets verwendet, um den Gästen viel Abwechslung zu bieten.



Art. Nr. 231
Fruchtjogurt
Erdbeere 3,2% Fett
1 kg Eimer
mit Siegfelfolie



Art. Nr. 232
Fruchtjogurt
Waldbeere 3,2% Fett
1 kg Eimer
mit Siegfelfolie



Art. Nr. 233
Vanille
Jogurt 3,2% Fett
1 kg Eimer
mit Siegfelfolie



Art. Nr. 235
Bircher-Müesli
Jogurt 3,2% Fett
1 kg Eimer
mit Siegfelfolie



Art. Nr. 236
Stracciatella
Jogurt 3,2% Fett
1 kg Eimer
mit Siegfelfolie



Art. Nr. 237
Fruchtjogurt
Kirsche 3,2% Fett
1 kg Eimer
mit Siegfelfolie

MILCHMISCHGETRÄNKE UND PUDDING

Premium Trinkjogurt

Pur genießen oder mischen! Die laktosefreien SalzburgMilch Premium Trinkjogurts mit mehr Fruchtanteil und gleichzeitig weniger Zucker schmecken pur und eignen sich bestens fürs Frühstücksmüli oder für cremige Smoothies.



Art. Nr. 86
Trinkjogurt
Heidelbeer-Vanille
1% Fett
500 g Packung



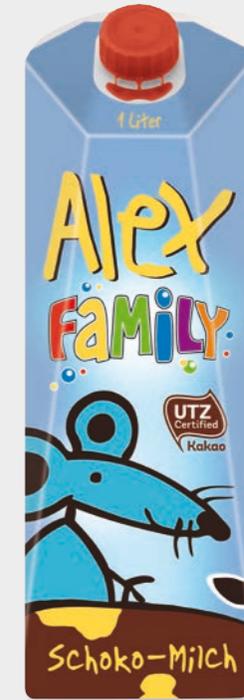
Art. Nr. 88
Trinkjogurt
Erdbeer
1% Fett
500 g Packung

SalzburgMilch Alex Schokomilch

Alex Schokomilch ist ein hochwertiger Trinkgenuss für Klein und Groß aus bester Salzburger Alpenmilch und zu 100 % gentechnikfrei. Mit ihrem herrlichen Schokoladengeschmack ist Alex Schokomilch - kalt oder warm serviert - ein köstlicher und schnell zubereiteter Genuss. Für Alex Schokomilch wird ausschließlich UTZ zertifizierter Kakao verwendet.



Art. Nr. 290
Schokomilch
1 lt Packung



SalzburgMilch Pudding

Cremiger geht's nicht: die SalzburgMilch Schoko- und Vanille-Puddings in 500 g Bechern mit praktischen Stülpdeckeln zum Wiederverschließen sind besonders cremig und herrlich im Geschmack. Ideal zum sofortigen Genuss oder auch vielseitig für süße Gerichte verwendbar.



Art. Nr. 276
Vanille-Pudding
500 g Becher



Art. Nr. 275
Schoko-Pudding
500 g Becher

Premium Fruchtmolke

Die Premium Fruchtmolke von SalzburgMilch ist eine wohltuende Erfrischung, denn durch die besonders schonende Zubereitung bleiben wertvolle Bestandteile und wichtige Nährstoffe bester Salzburger Alpenmilch erhalten. Naturbelassene Molke und ausgesuchte hochwertige Früchte laden zum Genießen ein. Pur oder gespritzt – die SalzburgMilch Fruchtmolke ist immer ein köstlicher Genuss und ein erfrischend fruchtiger Durstlöcher und eignet sich ideal zur Zubereitung fruchtiger Cocktails. Erhältlich in den Sorten Maracuja-Orange und Mango.



Art. Nr. 821
Fruchtmolke
Maracuja-Orange
1 lt Packung



Art. Nr. 822
Fruchtmolke
Mango
1 lt Packung

HARTKÄSE



Premium Heujuwel*

würzig-kraftig

Aus feinsten Heumilch g.t.S. wird der Premium Heujuwel gekäst, ein Hartkäse mit 50 % Fett i. Tr. (34% Fett absolut), der sogar mindestens fünf Monate lang Zeit zum Reifen hat. Während dieser Zeit wird er fachmännisch gepflegt und entwickelt sein besonders feines Rotkultur-Aroma und den würzig-kraftigen Geschmack.

Besonders beliebt ist der Premium Heujuwel wegen seiner samtig-geschmeidigen, cremigen Konsistenz. Bereits kurz nach seiner Einführung wurde der Premium Heujuwel mehrfach ausgezeichnet: Er erhielt Gold bei der internationalen Käsiade, Gold beim World Cheese Award und wurde von Handelsentscheidern zum Produkt des Monats sowie zur Produktinnovation des Jahres gewählt.



Art. Nr. 20285
Heujuwel 50% F.i.T.
Stange ca. 2,6 kg



Premium Emmentaler*

fein-nussig

Der Premium Emmentaler, ein Hartkäse mit 45 % Fett i. Tr. (31 % Fett absolut), wird nach traditioneller Rezeptur im Kupferkessel hergestellt - aus frischer ****Premium Heumilch g.t.S. und natürlich frei von Zusatzstoffen. Mit einem Höchstmaß an Sorgfalt, Qualitäts- und Traditionsbewusstsein entsteht dieser Qualitäts-Emmentaler und entfaltet während seiner 70-tägigen Reifung sein angenehmes, mild-feines, leicht nussartiges Aroma.



Art. Nr. 20287
Premium Emmentaler
45% F.i.T.
Stange ca. 2,2 kg

Art. Nr. 10008
Premium Emmentaler
45% F.i.T.
Streifen ca. 2,9 kg



Premium Bergkäse*

würzig-kraftig

Der Premium Original Bergkäse enthält 50 % Fett i. Tr., das sind 34 % Fett absolut. Er wird nach alter Tradition aus wertvoller frischer Heumilch g.t.S. im Kupferkessel zu einem Käse von erstklassiger Qualität gekäst. Mit einem Höchstmaß an Sorgfalt, handwerklichem Können und Traditionsbewusstsein wird er während seiner dreimonatigen Reifezeit auf Fichtenholzbrettern mit edlen Rotkulturen gepflegt.



Art.Nr. 20283
Original Bergkäse 50% F.i.T.
Stange ca. 2,6 kg



Art. Nr. 10503
Original Bergkäse 50% F.i.T.
Zwickel ca. 1,8 kg

Art. Nr. 10554
Original Bergkäse 50 % F.i.T.
Zwickel ca. 3,6 kg

*Alle Premium Käsesorten werden ausschließlich mit mikrobiellem Lab hergestellt und sind durch ihre natürliche Reifung laktosefrei.

SalzburgMilch Granformaggi*

würzig-kraftig

Als Dessertkäse, gebrochen zu kleinen mundgerechten Stücken und in Oliven- oder Kürbiskernöl getaucht, ruft der SalzburgMilch Granformaggi besondere Knabberfreuden hervor. Wichtig ist, dass der Granformaggi dazu etwa eine Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank genommen und mit dem Käsestecher gebrochen wird.

Der Hartkäse mit 35% Fett i. Tr. (23% Fett absolut) eignet sich auch hervorragend zum Verfeinern und Überbacken klassisch italienischer Gerichte.



Art. Nr. 1576
Granformaggi
35% F.i.T.
ca. 330 g

Art. Nr. 1575
Granformaggi
35% F.i.T.
ca. 1,5 kg

Art. Nr. 478
Granformaggi
35% F.i.T.
Laib ca. 23 kg

Art. Nr. 1567
Granformaggi
35% F.i.T.
1/2 Laib ca. 11,5 kg



Art. Nr. 1571
Granformaggi 35% F.i.T.
fein gehobelt, 500g

SCHNITTKÄSE



Premium Gouda*

mild-fein

Der Premium Gouda ist ein halbfester rindenloser Schnittkäse mit 45% Fett i.Tr. (Fett absolut nur 25%) aus hochwertiger pasteurisierter ****Premium Milch. Der besonders rahmig-geschmeidige Käseteig hat den Gouda-typischen, angenehm milden Geschmack, der ihn zu einer der beliebtesten Käsesorten Österreichs macht.



Art. Nr. 20295
Gouda 45% F.i.T.
Stange ca. 2,6 kg

Premium Edamer*

mild-fein

In der Gastronomie besonders beliebt ist der Premium Edamer mit 45% Fett i. Tr. (25% Fett absolut). Charakteristisch sind sein weicher, goldgelber Teig und sein mildes Aroma.



Art. Nr. 20296
Edamer 45% F.i.T.
Stange ca. 2,6 kg

Premium Käse nach Holländer Art*

mild-fein

Der Premium Käse nach Holländer Art ist ein halbfester rindenloser Schnittkäse aus pasteurisierter Milch, mit 35% Fett i.Tr. Der besonders geschmeidige Käseteig wird aus fettarmer ****Premium Milch hergestellt und überzeugt durch seinen angenehm mild-feinen Geschmack.



Art. Nr. 20297
Käse nach
Holländer Art 35% F.i.T.
Stange ca. 2,6 kg

Premium Milder Tilsiter*

mild-fein

Ein feiner, mildsüßlicher Charakter zeichnet den Premium Tilsiter aus. Dieser Käse nach Tilsiterart hat die typische Bruchlochung und besitzt einen Fettgehalt von 45% Fett i. Tr., das sind nur 26% Fett absolut.



Art. Nr. 20242
Milder Tilsiter 45% F.i.T.
Halbstange ca. 2 kg

Premium Paprika Käse*

g'schmackig-würzig

Wer auch beim Käse auf eine gewisse Schärfe nicht verzichten will, für den ist der Premium Paprikakäse ideal. Der Schnittkäse mit 45% Fett i. Tr. (25% Fett absolut) enthält zerkleinerte Paprika- und Chilistücke, besitzt einen scharfen Geschmack und bringt Farbe und Würze in Ihr Käsebuffet.



Art. Nr. 20244
Paprikakäse 45% F.i.T.
Halbstange ca. 1,8 kg

Premium Bärlauch Käse*

g'schmackig-würzig

Der Premium Bärlauchkäse wurde für alle entwickelt, die einen besonders frischen, würzigen Käse lieben. Es handelt sich dabei um einen Schnittkäse mit 45% Fett i. Tr. (25% Fett absolut), der zerkleinerte Bärlauchblätter enthält und durch sein besonderes Aroma überzeugt.



Art. Nr. 20243
Bärlauchkäse 45% F.i.T.
Halbstange ca. 1,8 kg

Art. Nr. 20246
Bärlauchkäse 45% F.i.T.
Stange ca. 3,6 kg

Premium Almkönig Original*

mild-fein

Der Premium Original Almkönig von SalzburgMilch ist ein delikater Schnittkäse mit 45% Fett i. Tr., (26% Fett absolut), typisch kirschgroßen Löchern und harmonisch-dezentem Aroma. Sein Name verweist auf die Herkunft der Milch und seinen wahrhaft königlichen Geschmack.

2015 und 2017 wurde der Almkönig mit dem Käsekaiser als bester Großblockkäse Österreichs in der Kategorie Schnittkäse ausgezeichnet. Nur Produkte, die den strengen Qualitätsstandards und höchsten Genussansprüchen entsprechen, erhalten die begehrte Auszeichnung zum Käsekaiser und bürgen somit für höchste Produktqualität.



Art. Nr. 20245
Almkönig Leicht
25% F.i.T.
Halbstange ca. 1,7 kg



Art. Nr. 20294
Almkönig Original
45% F.i.T.
Stange ca. 2,3 kg

Art. Nr. 20265
Almkönig Original
45% F.i.T.
Halbstange ca. 1,7 kg

*Alle Premium Käsesorten werden ausschließlich mit mikrobiellem Lab hergestellt und sind durch ihre natürliche Reifung laktosefrei.

SCHNITTKÄSE-SPEZIALITÄTEN

Premium Bergtilsiter*

g'schmackig-würzig

Beim Premium Bergtilsiter handelt es sich um einen g'schmackig-würzigen Tilsiter mit 45% Fett i. Tr. und der typischen Schlitzlochung. Er eignet sich hervorragend fürs Frühstücksbuffet, für die Brettljause oder zum Kochen.



Art. Nr. 20119
Bergtilsiter 45% F.i.T.
Stange ca. 2,5 kg

Heumilch Bierkäse*

g'schmackig-würzig

Der SalzburgMilch Heumilch Bierkäse ist ein herzhafter Magerschnittkäse mit nur 15 % Fett i.T. aus naturreiner Heumilch g.t.S. von den schönsten Bergbauernregionen. Er gewinnt seinen herzhaften Geschmack durch 6-wöchige Reifung bei ständiger Pflege der Naturrinde mit Rotkulturen. Der Heumilch Bierkäse eignet sich perfekt für besonders g'schmackige Kasnockn und Kaspressknödel und für jede Käsejause.



Art. Nr. 20104
Heumilch Bierkäse 15% F.i.T.
Halblaib ca. 2,3 kg



KÄSESCHEIBEN*

Speziell für Großverbraucher, Cateringbetriebe, Gastronomie und Hotellerie gibt es die beliebtesten Premium Käsesorten aufgeschnitten in der Großpackung. Die Premium Käse-Selektion enthält gleich drei unserer mild-feinen Schnittkäsesorten: den Premium Milden Tilsiter, den Premium Gouda und den Premium Original Almkönig, aufgeschnitten in feine Käsescheiben.

1 kg Packung



Art. Nr. 20260
Emmentaler 45%
F.i.T. past.
Scheiben 1 kg
(55 Scheiben)

Art. Nr. 20262
Gouda 45 % F.i.T.
Scheiben 1 kg
(60 Scheiben)

Art. Nr. 20263
Almkönig 45% F.i.T.
Scheiben 1 kg
(55 Scheiben)

Art. Nr. 25045
Käse-Selektion
Scheiben 1 kg
(51 Scheiben)

Art. Nr. 20261
Edamer 45 % F.i.T.
Scheiben 1 kg
(60 Scheiben)

800 g Packung

Art. Nr. 20269
Milder Tilsiter 45% F.i.T.
Scheiben 800 g
(40 Scheiben)



*Alle Premium Käsesorten werden ausschließlich mit mikrobiellem Lab hergestellt und sind durch ihre natürliche Reifung laktosefrei.

REIB- UND WÜRFELWARE

SalzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER



Premium Kasnock'n & Spätzle Kas*

würzig

Die Reibkäsemischung aus ausgewählten Hart- und Schnittkäsesorten ist die perfekte Grundlage für g'schmackige Kasnock'n, aber auch passend für Kaspressknödel oder zum Überbacken verschiedenster Gerichte.



Art. Nr. 20156
Kasnock'n Kas 36% F.i.T.
Beutel 1 kg



Premium Pizzakäse*

mild-fein

Der Premium Pizzakäse mit 45 % Fett i. Tr. (26 % Fett absolut) ist eine einzigartige Mischung aus den besten Premium Schnittkäsesorten und verleiht Pizza, Lasagne und Aufläufen das gewisse Extra. Die Käsemischung schmilzt gleichmäßig, fettet dabei nicht aus und behält selbst bei hohen Temperaturen ihren angenehmen, mild-feinen Geschmack.



Art. Nr. 11017
Pizzakäse 45% F.i.T.
Beutel 4 kg

Reib- und Würfelware*

Die beliebtesten Hartkäse-Sorten Emmentaler, Bio-Emmentaler und Bergkäse werden auch gewürfelt oder als Reibware in gewohnt hoher Qualität angeboten.



Geriebener Käse*

Folgende Premium Käsesorten sind gerieben erhältlich:

- Premium Emmentaler 45% Fett i. Tr., 2 kg Beutel
- Premium Bergkäse gerieben (mit Rinde) 50% Fett i. Tr., 4 kg Beutel
- Original Bio-Bergkäse gerieben (mit Rinde) 50% Fett i. Tr., 4 kg Beutel
- Premium Reibkäsemischung 5 x 4 kg-Beutel und 10 x 2 kg Beutel

Käsewürfel*

Schnitt- und Hartkäsewürfel sind in den Größen 6x6, 8x8, 10x10 oder 14x14 mm in Beuteln zu 5 oder 10 kg erhältlich.

- Schnittkäse Würfel
- Premium Emmentaler 45% Fett i. Tr.
- Emmentaler pasteurisiert 45% Fett i. Tr.
- Premium Bergkäse 50% Fett i. Tr.



SalzburgMilch



... weil BIO einfach besser ist

Im Land der Biobauern

Das Salzburger Land ist nicht nur der Inbegriff wunderschöner Naturlandschaft, sondern auch bekannt für seine kleinen, familiär geführten Bauernhöfe und Milchviehbetriebe. Fast die Hälfte der landwirtschaftlichen Nutzfläche wird biologisch bewirtschaftet, so hat die Region sogar den höchsten Anteil an Biobauern in Europa.



Qualität, Glaubwürdigkeit & Transparenz

Die Bio-Milch für alle Besser Bio Produkte wird von speziell kontrollierten Bauernhöfen aus Salzburg und Oberösterreich geliefert. Diese erfüllen die strengen Kriterien der einzigartigen SalzburgMilch Tiergesundheitsinitiative und wirtschaften zu 100 % gentechnikfrei. Dabei wird ein großes Augenmerk auf einen harmonischen Kreislauf und eine gesunde Bodenkultur gelegt: natürlich, ohne Gentechnik und ausschließlich mit biologischer Düngung. Strenge Kriterien in der Tierhaltung gepaart mit unabhängigen mit unabhängigen

gen Kontrollen und regelmäßigen Tiergesundheits-Checks garantieren zusätzlich ein besonders natürliches Geschmackserlebnis. Aus Respekt vor der Natur, damit sie uns weiterhin ihr Bestes schenkt. Die ausgewählten Bio-Bauern sind verlässliche Partner, die ihre Rinder artgerecht halten, mit viel Auslauf auf saftige Weiden. Die Milch wird von den Höfen frisch angeliefert, alle Verarbeitungsschritte sind transparent und nachvollziehbar, damit beste Bio-Qualität sichergestellt werden kann. Und das schmeckt man!



Besser Bio Vollmilch

Unsere Bio-Bauern erzeugen mit ihrer täglichen Arbeit auf den kleinstrukturierten Bauernhöfen Milchqualität auf höchstem Niveau. Die natürliche Fütterung mit vielen aromatischen Alpenkräutern und frischen Gräsern verleiht der garantiert gentechnikfreien Besser Bio Vollmilch ihren unvergleichlich vollen und reichhaltigen Geschmack.



Art. Nr. 2894
Bio Vollmilch
3,5% Fett
500 ml



Art. Nr. 2906
Bio Vollmilch
3,5% Fett
1 l

Besser Bio Haubenklasse

Die Großpackungen der Besser Bio Produkte werden unter der Marke Haubenklasse angeboten und erfüllen die speziellen Anforderungen und Bedürfnisse der Gastronomie. Dabei bietet die Haubenklasse höchste Qualität für den professionellen Bereich: die gleiche Frische, die gleiche Sorgfalt bei der Herstellung, der gleiche Inhalt, die gewohnt hohe Qualität - nur die Mengen sind anders und speziell auf die Wünsche unserer Großkunden abgestimmt.



Art. Nr. 2920
Bio Vollmilch
3,5% Fett
10 lt Eimer
mit Siegfelfolie





Besser Bio Buttermilch

Dank ihres mild-säuerlichen Geschmacks und des geringen Fettanteils von nur 1% schmeckt die Besser Bio Buttermilch besonders leicht und erfrischend.



Art. Nr. 2893
Bio Buttermilch
1% Fett
5 lt Eimer



Art. Nr. 2892
Bio Buttermilch
1% Fett
0,5 lt Packung

Besser Bio Sauerrahm

Der Besser Bio Sauerrahm ist der ideale „Helfer“ in der Küche, stichfest und leicht säuerlich im Geschmack. Er eignet sich besonders zum Verfeinern von Aufstrichen, Dressings, Suppen und Saucen.



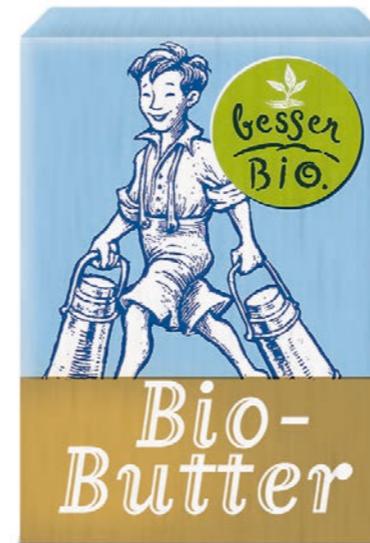
Art. Nr. 2890
Bio Sauerrahm
15% Fett
5 kg Eimer



Art. Nr. 2900
Bio Sauerrahm
15% Fett
200 g Becher

Besser Bio Butter

100% gentechnikfreie Bio-Milch aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft ist die Basis für die Besser Bio Butter, die nicht nur besonders streichfähig ist, sondern auch durch ihren köstlichen, cremig-milden Geschmack überzeugt.



Art. Nr. 4163
Bio Süßrahmbutter
250 g Packung



Art. Nr. 4166
Bio Portionsbutter
15 g Packungen

Besser Bio Frischkäse

Dank seines frischen Geschmacks und seiner besonders cremigen und glatten Konsistenz ist der Besser Bio Doppelrahm-Frischkäse mit 70% Fett i. Tr. und einer Trockenmasse von 34% besonders beliebt. Er eignet sich besonders zum Kochen und für alle Arten von Füllungen.



Art. Nr. 2966
Bio Doppelrahm Frischkäse Natur
70% Fi.T.
2 kg Eimer
mit Siegfolie

Besser Bio Schlagobers

Mit seiner cremigen Konsistenz und seinem vollen Geschmack ist das Besser Bio Schlagobers die geschmackliche Krönung für jedes Gericht, egal ob Hauptspeise oder süßes Dessert.



Art. Nr. 2998
Bio ESL-Schlagobers
32% Fett
5 lt Eimer mit Siegfolie



Art. Nr. 2889
Frisches Bio Schlagobers
36% Fett
250 ml Becher



Besser Bio Topfen

Der Besser Bio Topfen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft ist mit seiner zart-geschmeidigen Konsistenz der pure Genuss. Zusätzlich zum Speisetopfen mit 20% Fett ist der Besser Bio Topfen auch als Magertopfen erhältlich.



Art. Nr. 2948
Bio Topfen
20% F.i.T.
250 g Packung



Art. Nr. 2947
Bio Topfen Mager
250 g Packung



Art. Nr. 2946
Bio Topfen
20% F.i.T.
5 kg Eimer
mit Siegfolie



Art. Nr. 2944
Bio Topfen Mager
5 kg Eimer
mit Siegfolie



Besser Bio Naturjoghurt

Das Besser Bio Naturjoghurt ist cremig gerührt und mild-säuerlich im Geschmack. Es eignet sich hervorragend fürs Frühstücksbuffet, ist aber auch in der Küche besonders viel-

fältig einsetzbar. Für den fettreduzierten Genuss gibt es das Besser Bio Naturjoghurt auch mit 1% Fett.



Art. Nr. 2958
Bio Naturjoghurt gerührt
3,6% Fett
500 g Becher



Art. Nr. 2957
Bio Naturjoghurt gerührt
1% Fett
500 g Becher



Art. Nr. 2984
Bio Naturjoghurt gerührt
3,6% Fett
125 g Becher



Art. Nr. 2983
Bio Naturjoghurt gerührt
1% Fett
125 g Becher



Art. Nr. 2891
Bio Naturjoghurt gerührt
3,6% Fett
5 kg Eimer
mit Siegfolie



Art. Nr. 2924
Bio Naturjoghurt gerührt
1% Fett
5 kg Eimer
mit Siegfolie

Besser Bio Fruchtjoghurt

Ein besonderer Fruchtgenuss ist das Besser Bio Fruchtjoghurt in den beliebten Sorten Erdbeer, Marille, Heidelbeer, Vanille und Kirsche. Die cremig gerührten, mild-säuerlichen Joghurts sind als Haubenklasse-Produkt im 5 kg-Eimer sowie im hochwertigen 125g-Kartonmantel-Becher erhältlich und eignen sich besonders für Buffets, Schulen, Kindergärten, Seniorenheime und Krankenhäuser.



Art. Nr. 2986
Bio Fruchtjoghurt
Marille 3,6% Fett
125 g Becher



Art. Nr. 2985
Bio Fruchtjoghurt
Erdbeere 3,6% Fett
125 g Becher



Art. Nr. 2988
Bio Joghurt Vanille
3,6% Fett
125 g Becher



Art. Nr. 2990
Bio Fruchtjoghurt
Heidelbeer 3,6% Fett
125 g Becher



Art. Nr. 2987
Bio Fruchtjoghurt
Kirsche 3,6% Fett
125 g Becher



Art. Nr. 2993
Bio Fruchtjoghurt
Marille 3,6% Fett
5 kg Eimer
mit Siegfolie



Art. Nr. 2992
Bio Fruchtjoghurt
Erdbeere 3,6% Fett
5 kg Eimer
mit Siegfolie



Art. Nr. 2997
Bio Fruchtjoghurt
Heidelbeer 3,6% Fett
5 kg Eimer
mit Siegfolie



Art. Nr. 2994
Bio Joghurt Vanille
3,6% Fett
5 kg Eimer
mit Siegfolie



Art. Nr. 2995
Bio Fruchtjoghurt
Kirsche 3,6% Fett
5 kg Eimer
mit Siegfolie

Besser Bio Almkönig*

Der Besser Bio Almkönig, ein halbharter Schnittkäse mit 45% Fett i. Tr. (Fett absolut nur 26%), zeichnet sich durch besonders milden, leicht süßlichen Geschmack aus, ist rindenlos und hat runde bis kirschgroße Löcher. Egal ob als Highlight der Käseplatte oder Geheimtipp für die warme Küche, der Besser Bio Almkönig ist immer ein wahres Käseschmankerl. Die Milch für die Produktion des Bio Almkönigs stammt von streng kontrollierten Bio-Bauernhöfen aus der Region.



Art. Nr. 20276
Bio Almkönig 45% Fi.T.
Stange ca. 2,3 kg

Besser Bio Bergkäse*

Der Original Bio Bergkäse mit 50% Fett i. Tr. (34% Fett absolut) wird aus reiner Bio-Heumilch g.t.S. nach alter Tradition gekäst und sorgfältig in der Naturrinde für mindestens 3 Monate zur vollen Reifung gebracht. Auf den saftig grünen Weiden unserer Bio-Bauern lassen sich die Kühe im Sommer frisches Gras und im Winter sonnengetrocknetes Heu schmecken. Und gerade diese Bio-Heumilch verleiht diesem Käse seinen wunderbar g'schmackigen, würzigen Charakter.



Art. Nr. 20290
Bio Bergkäse 50% Fi.T.
Stange ca. 2,6 kg



Besser Bio Gouda*

Beim Besser Bio Gouda handelt es sich um einen halbfesten rindenlosen Schnittkäse aus pasteurisierter Bio-Milch mit 50% Fett i. Tr. (Fett absolut 29%). Der besonders rahmig-geschmeidige Käseteig hat den Gouda-typischen, angenehm milden Geschmack und eignet sich auch ideal zum Überbacken, Gratinieren und Verfeinern.



Art. Nr. 20277
Bio Gouda 50% Fi.T.
Stange ca. 2,6 kg



Art. Nr. 25043
Bio Gouda 50% Fi.T.
Scheiben, 800g

Besser Bio Emmentaler*

Der Besser Bio Emmentaler ist der mild-feine Käsegenuss mit 45% Fett i. Tr. (31% Fett absolut) aus herrlich geschmackvoller Bio-Heumilch g.t.S. Bei der Erzeugung der Bio-Heumilch halten sich die Landwirte an strenge Richtlinien hinsichtlich Fütterung, Düngung und Tierhaltung. Mit einem Höchstmaß an Sorgfalt und Qualitätsbewusstsein wird die wertvolle Heumilch vom Käsemeister verkäst und danach mindestens 70 Tage bis zu ihrer Vollendung gereift.



Art. Nr. 20291
Bio Emmentaler 45% Fi.T.
Stange ca. 2,2 kg



Art. Nr. 25044
Bio Emmentaler 45% Fi.T.
Scheiben, 800g