

SalzburgMilch Heujuwel gewinnt Gold bei der internationalen Käsiade

Der neue SalzburgMilch Heujuwel wurde bei der 13. Internationalen Käsiade 2016 in Hopfgarten (Tirol) von einer hochkarätigen Jury in der Kategorie Geschmierte Hartkäse mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

Die Käsiade ist ein Wettbewerb von Käserei- und Molkereispezialisten aus dem In- und Ausland, die ihre Käse von einer international besetzten Jury beurteilen lassen. Dabei werden Punkte in den Kategorien Äußeres, Inneres, Textur und Geruch/Geschmack vergeben. Der SalzburgMilch Heujuwel konnte dabei in allen Punkten überzeugen und wurde dafür mit Gold belohnt.

„Diese Auszeichnung bestätigt, dass unser neuer Heujuwel sowohl qualitativ als auch geschmacklich das höchsten Niveau erreicht“, freut sich Andreas Gasteiger, Geschäftsführer der SalzburgMilch und verrät das Geheimnis hinter dem ausgezeichneten Geschmack : „Das Besondere am SalzburgMilch Heujuwel ist einerseits der hochwertige Rohstoff Heumilch und andererseits die besondere Pflege während der fünfmonatigen Reifezeit auf speziellen Fichtenbrettern.“

Auf Salzburgs Wiesen und Weiden wird seit Generationen in klein-strukturierter, familiengeführter Landwirtschaft beste Heumilch erzeugt. Frische Gräser und Kräuter sowie sonnengetrocknetes Heu im Winter bilden die traditionelle Futtergrundlage für diesen edlen Rohstoff, der als Grundlage für den SalzburgMilch Heujuwel. Dieser Hartkäse mit 50 % Fett i. Tr. aus bester pasteurisierter Heumilch besticht mit einem ganz besonders feinen Rotkultur-Aroma, würzig-kräftigem Geschmack und einer samtig-geschmeidigen, cremigen Konsistenz.

Pressekontakt/Rückfragen

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