

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

## Gold beim World Cheese Award für den SalzburgMilch Heujuwel

Nur gut eine Woche nach dem Gewinn der Goldmedaille bei der Käsiade gibt es für den neuen SalzburgMilch Heujuwel die nächste hochrangige internationale Prämierung: Gold beim 29. World Cheese Award!

In San Sebastian (Spanien) fand während des Internationalen Käsefestivals der 29. Internationale World Cheese Award statt. Über 3.000 verschiedene Käsesorten wurden eingereicht und von 250 Juroren aus der ganzen Welt bewertet. Dabei wurde neben der Beschaffenheit des Käses, wie Rinde, Textur, Farbe und Konsistenz, vor allem der Geschmack bewertet. Der Heujuwel konnte die Juroren voll und ganz überzeugen und wurde mit Gold ausgezeichnet.

"Diese neuerliche Auszeichnung einer internationalen Jury unterstreicht einmal mehr die herausragende Qualität und das besondere Geschmackserlebnis unseres Heujuwels", freut sich Andreas Gasteiger, Geschäftsführer der SalzburgMilch, und gibt die Auszeichnung weiter: "Diese tollen Ergebnisse können nur erreicht werden, wenn sowohl beim hochwertigen Rohstoff Heumilch als auch während des gesamten Produktionsprozesses und bei der Pflege während der fünfmonatigen Reifezeit auf speziellen Fichtenbrettern auf höchste Qualität geachtet wird. Dafür möchte ich mich bei unseren Lieferanten und dem gesamten Team der SalzburgMilch bedanken."

Der SalzburgMich Heujuwel, ein 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. Grundlage für diesen ausgezeichneten Käse ist beste Salzburger Heumilch, die seit Generationen auf Salzburgs Wiesen und Weiden in kleinstrukturierter, familiengeführter Landwirtschaft erzeugt wird. Frische Gräser und Kräuter sowie sonnengetrocknetes Heu im Winter bilden die traditionelle Futtergrundlage für diesen edlen Rohstoff.

## Pressekontakt/Rückfragen

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