

Neuerlich hohe Qualitätsauszeichnungen für Käse der SalzburgMilch:

SalzburgMilch Original Almkönig ist erneut Käsekaiser!

Nach 2 Goldmedaillen für den SalzburgMilch Heujuwel bei den World Cheese Awards und der internationalen Käsiade gab es bei der diesjährigen Käse-Kaiser Gala im Palais Ferstel in Wien neben einer Nominierung vom Besser Bio Bergkäse auch den Käsekaiser für den SalzburgMilch Original Almkönig.

Am 24. November 2016 wurden im Rahmen der Käse-Kaiser Gala im Palais Ferstel die besten Käsesorten Österreichs mit dem „Käse-Kaiser 2017“ prämiert. Dabei rang eine Vielzahl an österreichischen Käsespezialitäten in 10 Kategorien um die von Handel und Konsumenten hoch geschätzte Auszeichnung.

Aus 200 Einreichungen wurden in einem ersten Schritt von einer unabhängigen Expertenjury die 30 Nominierten in den Kategorien Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse in drei Geschmackswelten, Hartkäse, Biokäse, Käsespezialität, beliebter österreichischer Käse in Deutschland und Innovation des Jahres bestimmt. Dabei wurden nur Produkte gewählt, die den strengen Qualitätsstandards und höchsten Genussansprüchen entsprechen. Von der SalzburgMilch wurden gleich 2 Sorten nominiert – der Besser Bio Bergkäse in der Kategorie Biokäse sowie der SalzburgMilch Almkönig in der Kategorie Schnittkäse mild-fein.

Anschließend wurden die Sieger jeder Kategorie ermittelt. In der Kategorie Schnittkäse mild-fein konnte der SalzburgMilch Original Almkönig die Jury überzeugen. Er wurde nach 2009 und 2015 auch dieses Jahr mit dem Käsekaiser, dem "Oscar" der österreichischen Käsewelt ausgezeichnet und gilt somit als bester Großlochkäse Österreichs! „Wir freuen uns sehr über diese neuerliche Auszeichnung mit einem Käsekaiser!“, erklärt Christian Leeb, Geschäftsführer der SalzburgMilch GmbH und ergänzt: „Das ist bereits die 3. Auszeichnung für einen Käse der SalzburgMilch innerhalb nur weniger Wochen und einmal mehr ein Beweis für unsere konstant hohen Qualitätsanforderungen bei der Produktion unserer Produkte und die damit erreichte Spitzenqualität.“

Beim **SalzburgerMilch Original Almkönig** handelt es sich um einen Großlochkäse mit 45% Fett i. Tr. (26% Fett absolut). Er zeichnet sich durch seinen besonders milden, leicht süßlichen Geschmack aus, ist rindenlos und hat runde bis kirschgroße Löcher. Die Milch für die Produktion des Original Almkönigs stammt von streng kontrollierten, kleinstrukturierten Bauernhöfen.

Der **Besser Bio Bergkäse** mit 50% Fett i. Tr. (34% Fett absolut) wird aus reiner Bio-Heumilch nach alter Tradition gekäst und sorgfältig in der Naturrinde für mindestens 3 Monate zur vollen Reifung gebracht. Auf den saftig grünen Weiden unserer Biobauern 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.

Pressekontakt/Rückfragen

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