

Medaillenregen für die SalzburgMilch - Internationale Auszeichnungen bestätigen Käsekompetenz auf höchstem Niveau

Mit insgesamt sieben Medaillen wurde die SalzburgMilch beim World Cheese Award 2021 und der Internationalen Käsiade 2021 ausgezeichnet. Damit findet der langjährige Erfolgskurs der Premium Milchmacher seine Fortsetzung. Denn bereits in den vergangenen Jahren hat sich das Unternehmen im nationalen und internationalen Umfeld mit seinen Käsesorten erfolgreich positionieren können und wurde dafür regelmäßig mit begehrten Qualitätsauszeichnungen bedacht.

Beim World Cheese Award werden jährlich die weltweit besten Käse von einer internationalen Jury prämiert. Die diesjährige Ausgabe der renommierten Veranstaltung fand Anfang November im spanischen Ovideo statt. Über 4.000 eingereichte Käse aus aller Welt wurden verkostet und beurteilt. Die positive Bilanz für die SalzburgMilch: Silber für den Original Premium Bergkäse und Bronze für den Premium Heujuwel und den Premium Frischkäse Kräuter. Andreas Gasteiger, Geschäftsführer der SalzburgMilch, zeigt sich über die internationale Anerkennung erfreut: „Der World Cheese Award gehört zu den höchsten Branchenauszeichnungen. Dass gleich drei unserer Käsesorten in einem international so umworbenen Feld damit prämiert wurden, ist eine besondere Anerkennung unserer hohen Käsekompetenz.“ Gasteiger sieht darin aber auch eine Bestätigung für die strategische Ausrichtung der SalzburgMilch: „Wir machen uns als Pioniere der Tiergesundheit in Österreich seit Jahren mit einer eigenen Initiative für die Gesundheit und das Wohlergehen unserer Milchkühe stark. Unsere regionalen Familienbauernhöfe tragen unsere strengen Kriterien für Tierwohl mit und setzen diese konsequent um. Dank ihrer Anstrengungen dürfen wir jeden Tag hochwertigste Premium Milch verarbeiten und das kommt natürlich auch dem Geschmack unseres Käsesortiments zugute, wie die aktuellen Auszeichnungen belegen.“

Mit insgesamt vier Medaillen ging die SalzburgMilch aus der 15. Internationalen Käsiade, die Anfang November 2021 vom Verband der Käserei- und Molkereifachleute veranstaltet wurde, hervor. Dabei bewertete eine international besetzte Jury die eingereichten Käsesorten aus Österreich, Italien, Frankreich und den Niederlanden unter besonderer Berücksichtigung von Geschmack, Geruch und Textur. Als medaillenwürdig galten laut Jury nur Käse, die auch einen besonderen Charakter und Geschmack aufweisen. Ausgehend von diesen Bewertungskriterien wurden die Besten der Besten in den jeweiligen Käseklassen bestimmt. Dazu gehörten gleich mehrere Käsesorten der SalzburgMilch: Der bereits in der Vergangenheit mehrfach ausgezeichnete Premium Frischkäse der SalzburgMilch fand auch bei der Jury der Käsiade Anklang und so wurde die Sorte Kräuter mit Gold und die Sorte Natur mit Silber ausgezeichnet. Mit einer weiteren Silbermedaille wurde der g'schmackig-würzige SalzburgMilch Premium Bergtilsiter honoriert und der Premium Gouda mittelalt erhielt eine Bronzemedaille. Bei dieser neuesten Käseinnovation handelt es sich um einen vollmundigen Gouda mit 50 % Fett i. Tr., der während seiner mindestens viermonatigen Reifung eine feine Würze entwickelt.

SalzburgMilch

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

Pressekontakt/Rückfragen

Prok. Mag. Florian Schwap
Bereichsleitung Marketing
Tel: +43 662 2455-147
E-Mail: schwap.f@milch.com
<http://www.milch.com>



SalzburgMilch ist Förderer des Vereins "Land schafft Leben", der es sich zum Ziel gesetzt hat, die Konsumenten über die Produktion von Lebensmittel in Österreich zu informieren - transparent und ohne zu werten.