

SalzburgMilch setzt jetzt auch im Gastro-Sortiment neue Maßstäbe mit einzigartiger Tiergesundheitsinitiative

SalzburgMilch weitet ihr erfolgreiches Premium-Programm rechtzeitig zur Messe „Alles für den Gast“ auf das gesamte Gastro-Sortiment aus und übernimmt auch hier die Rolle des Pioniers in Sachen Tiergesundheit.

Unverfälschter, gehaltvoller Geschmack als oberstes Ziel der Premium Milchmacher

Nach einem sehr erfolgreichen Neuauftritt der Marke SalzburgMilch im Juni dieses Jahres und der Einführung der neuen SalzburgMilch Premium Linie mit den Vorteilen einer einzigartigen Tiergesundheitsinitiative und einem völlig neuen Designkonzept, wertet Österreichs drittgrößte Molkerei nun rechtzeitig zur Messe „Alles für den Gast“ auch ihr österreichweit geschätztes Gastro-Sortiment massiv auf. Die Produkte erstrahlen nicht nur in einem neuen, einzigartigen Design, sondern wurden neben der Aufwertung mit den Alleinstellungsmerkmalen der Tiergesundheitsinitiative auch in vielen Fällen einem zusätzlichen Qualitätsverbesserungsprogramm unterzogen. Dabei wurde höchster Wert auf gehaltvollen Geschmack gelegt, der einerseits durch die veredelte Spezialmilch der SalzburgMilch erreicht wird und andererseits durch umfassende Rezepturverbesserungen und teils grundlegende Änderungen der Herstellungsverfahren.

Die Großpackungen der SalzburgMilch Premium Produkte im 5 und 10 kg Eimer werden ab sofort zudem mit dem Logo-Zusatz Premium Haubenklasse angeboten und erfüllen die speziellen Anforderungen und Bedürfnisse der Gastronomie. Dabei bietet die SalzburgMilch 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.



Die einzigartige Tiergesundheitsinitiative von SalzburgMilch

SalzburgMilch setzt gemeinsam mit den regionalen Bauernfamilien neue wegweisende Standards. Die Premium Milchmacher aus dem Salzburger Land stehen nicht nur für hohe Qualität und unverfälschten, gehaltvollen Geschmack, sondern etablierten als erste Molkerei eine einzigartige Tiergesundheitsinitiative. Denn nur Milch, die zu 100% von auf Parameter der Tiergesundheit kontrollierten Kühen stammt, ist von wahrer Premium-Qualität und erfüllt die strengen Kriterien für die neuen Premium Produkte von SalzburgMilch. Diese weit über die Gesetzgebung hinausgehenden Richtlinien wurden gemeinsam mit führenden Experten Österreichs erarbeitet und werden nun von allen Milchbauern umgesetzt. Unabhängige Stellen führen bei den SalzburgMilch Lieferanten regelmäßige Tiergesundheits-Kontrollen durch. Bei diesen Checks werden insbesondere Indikatoren der Tiergesundheit, sowie der Ernährungszustand der Kühe, die Mensch-Tier-Beziehung und das Ruheverhalten überprüft. Dies bedeutet auch einen Verzicht auf dauerhafte Anbindehaltung. Die Kühe haben an mindestens 120 Tagen im Jahr Auslauf oder Weidehaltung bzw. werden in Laufställen gehalten.

Auch in Bezug auf die Fütterung wird noch dieses Jahr eine weitere Neuerung umgesetzt werden. Eiweißfuttermittel dürfen nur aus Europa bezogen werden und die Fütterung erfolgt zukünftig völlig Palmöl-frei.

Sämtliche Rohmilch der SalzburgMilch Milchlieferanten stammt aus klein strukturierten Familienbauernhöfen, mit im Schnitt 16 Milchkühen. So ist eine persönliche Beziehung bzw. Betreuung der einzelnen Tiere möglich. Die Arbeit der Familien ist geprägt von Echtheit, persönlichem Einsatz und Nähe zu den Tieren. SalzburgMilch sorgt durch diese selbst auferlegten, strengen Richtlinien, für einen unverfälschten, gehaltvollen Geschmack mit gutem Gewissen.

Christian Leeb, Geschäftsführer der SalzburgMilch: „Die erfolgreiche Entwicklung der SalzburgMilch in den letzten Jahren wird nun um einen weiteren Meilenstein erweitert: wir setzen in unserer Kategorie neue Maßstäbe in der Tiergesundheit, die in enger Zusammenarbeit mit unseren Bauern sowie externen Experten entwickelt wurden. Dieses umfassende Programm macht die SalzburgMilch zu einem echten Premium-Milch Spezialisten und bietet unseren Gastro-Partnern jetzt noch mehr an unverfälschtem, gehaltvollen Geschmack in einzigartigem Design!“

Pressekontakt/Rückfragen

Mag. Florian Schwap

Marketingleitung

Tel: +43 (0)662 2455-147

E-Mail: schwap.f@milch.com

<http://www.milch.com>

