

## SalzburgMilch präsentiert Neuheiten auf der „Alles für den GAST 2018“

Von 10. – 14. November 2018 findet im Salzburger Messzentrum die alljährliche „Alles für den GAST Herbst“-Messe statt. SalzburgMilch ist als führender Milchanbieter von Gastronomieprodukten mit dabei und präsentiert einige Neuheiten der Marke SalzburgMilch Premium. Selbstverständlich wird auch das Leuchtturmprojekt der SalzburgMilch vorgestellt und verkostet, die Reine Lungau – Biomilch aus dem Biosphärenpark, die erst vor kurzem mit dem Salzburger Regionalitätspreis ausgezeichnet wurde.

Auf Tiergesundheit und unverfälschtem, gehaltvollen Geschmack legt man bei SalzburgMilch größten Wert, weshalb vor einem Jahr eine **einzigartige Tiergesundheitsinitiative** ins Leben gerufen wurde und zugleich viele Rezepturverbesserungen im gesamten Sortiment vorgenommen wurden. Diese hochwertigen Produkte werden speziell für die Gastronomie unter der Marke SalzburgMilch Premium **Haubenklasse** angeboten. Dabei bietet die SalzburgMilch Haubenklasse höchste Qualität in größeren Mengen für den professionellen Bereich, speziell auf die Wünsche der Großkunden abgestimmt.

Dazu gehören einerseits Großgebilde im Bereich Milch und Co, andererseits gibt es immer neue **Käseangebote für Großverbraucher**. SalzburgMilch hat in den letzten Jahren massiv in den Ausbau der Käses-Schneideanlagen investiert und zählt heute zu den führenden Betrieben für maßgeschneiderte Lösungen in der Gastronomie. Egal ob im Block, in der Stange, gesliced und/oder gefächert, gerieben oder gewürfelt – es gibt für alle Anfragen und Verpackungsgrößen die passende Lösung. Der Bestseller ist derzeit sicherlich die 1kg Tasse mit gesliceder Ware und der Käseaufschnitt mit 3 Sorten gesliceden Käse in einer Tasse!

Neben den Käsescheibengroßpackungen werden auf der GAST die neuen SalzburgMilch **Premium Trinkjogurt** präsentiert. Mit mehr Fruchtanteil und gleichzeitig weniger Zucker schmecken sie pur, eignen sich aber auch bestens fürs Frühstücksbuffet zur Verfeinerung der Frühstücksmüslis oder für cremige Smoothies. Neben den fruchtigen Sorten Erdbeer, Heidelbeer/Vanille und Multifrucht wird die neue Sorte Natur angeboten. Sie überzeugt mit nur 1% Fett, einer erfrischenden, angenehm säuerlichen Note und einer besonders cremigen Konsistenz.

Ganz neu im Sortiment ist die **Premium Teebutter** in der Schale. Sie ist besonders streichfähig und in der Schale ein Blickfang auf jedem Frühstückstisch. Ganz leicht verschließbar lässt sich die Premium Teebutter einfach im Kühlschrank verstauen. Für noch mehr Frische! Ideal zum Backen ist die „Österreichische Teebutter“ in der Silberfolie mit 50g – Markierungen zum einfacheren Dosieren.

In all diesen Premium Produkten steckt jede Menge Tiergesundheit. Alle SalzburgMilch Bauern verzichten auf eine dauerhafte Anbindehaltung ihrer Tiere, kümmern sich liebevoll um ihre Kühe und lassen regelmäßige Tiergesundheits-Checks von unabhängigen Experten durchführen. Für Fragen und Anregungen steht ihnen die hauseigene Tierärztin von SalzburgMilch zur Verfügung.

Noch einen Schritt weiter gehen die 54 Biobauern, die sich vom Start weg am Projekt „**Reine Lungau – Bio-Milch aus dem Biosphärenpark**“ beteiligten, das kürzlich mit dem Regionalitätspreis und zuvor mit dem AMA Innovationspreis ausgezeichnet wurde. Unter Verwendung ausschließlich regionaler Ressourcen bekommen die durchschnittlich 12 Kühe/Hof nur Futter, das in der Biosphärenregion Lungau angebaut wird. Dabei liegt ein Schwerpunkt in der Sicherung der wichtigen bäuerlichen Strukturen im Lungau und eine Weiterentwicklung im Biosphärenpark, gleichzeitig aber auch eine Rückkehr zur Beachtung von Nährstoffkreisläufen in der Region und eine Reihe von Maßnahmen zur Erhöhung der Biodiversität. „*Mit Vorhandenem auskommen!*“ ist der Leitsatz der Reine Lungau Bauern, welcher in nur drei Worten das Projekt Reine Lungau auf den Punkt bringt. All das führt zu Milch in höchster \*\*\*\*\* Premium Qualität, der Reinen Lungau Biosphärenmilch. Diese wird täglich gesammelt und von der SalzburgMilch ohne Veränderung des natürlichen Fettgehalts abgefüllt oder ohne Zusatz von Zucker oder Früchten zum Reine Lungau Biosphären Naturjogurt und zur Reine Lungau Biosphären Edelsauermilch verarbeitet. Diese Reine Lungau Produkte überzeugen ganz besonders durch ihren unverfälschten, gehaltvollem Geschmack.

**Christian Leeb**, Geschäftsführer der SalzburgMilch: „Mit der Einführung unserer Tiergesundheitsinitiative, die in enger Zusammenarbeit mit unseren Bauern sowie externen Experten entwickelt wurde, setzen wir in unserer Kategorie neue Maßstäbe in der Tiergesundheit. 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 höchster Premium Qualität!“

Besuchen Sie uns vom 10. – 14. Nov. 2018 auf unserem Stand auf der „Alles für den GAST“, Halle 10, Stand 0602.

### **Pressekontakt/Rückfragen**

Mag. Florian Schwap

Marketingleitung

Tel: +43 (0)662 2455-147

E-Mail: schwap.f@milch.com

<http://www.milch.com>