

SalzburgMilch

MILCHPRODUKTE IN PREMIUM QUALITÄT



Nachhaltigkeit leben.
Tiergesundheit schmecken.

milch.com



UNSER MANIFEST

In einer Welt, in der die Fragen fehlen, gibt es auch keine Antworten. Wir haben Antworten. Denn wir tragen Verantwortung. Gegenüber unseren Kunden und Mitarbeitern. Für die Natur und unsere Kühe. Für den besten Geschmack und unsere Bauernfamilien. Für ein ehrliches Miteinander und eine gerechte Entlohnung. Für die gesamte Region. Für uns. Wir fühlen uns verpflichtet, beste Premium Milch herzustellen. Unser Tun ist durch Sorgfalt und Liebe zum Detail geprägt. Unverfälschter Geschmack ist oberstes Gebot. Auf die Gesundheit ihrer Kühe achten unsere Bauernfamilien besonders und sorgen so nachweislich für beste Milch. Warum man Sachen gemeinsam verändern sollte? Gemeinsam kann man mehr bewegen. Arbeiten wir doch alle ein bisschen mehr zusammen – für das Bessere.

SatzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER
★★★★



FSC
www.fsc.org

MIX

Papier aus verantwortungsvollen Quellen

FSC® C151958



Liebe Kundinnen und Kunden,
die SalzburgMilch
hat sich das Ziel ge-
setzt, beste Premium

Milchprodukte zu erzeugen und unser Bestes zu geben: für Sie, für unsere Bauernfamilien, die Umwelt und natürlich die Milchkühe. Deshalb übernehmen wir Verantwortung und engagieren uns aktiv für Tiergesundheit und Nachhaltigkeit. Als Österreichs Pionier für Tierwohl setzen wir mit der **SalzburgMilch Tiergesundheitsinitiative** seit 2017 neue Maßstäbe in der Milchbranche und zwar weit über gesetzliche Vorgaben hinaus. Und weil gesunde Kühe besonders gute Milch geben, ist dieses Plus an Hinwendung auch für Sie in jedem einzelnen SalzburgMilch Premium Milchprodukt schmeckbar.

Mit dem **SalzburgMilch Nachhaltigkeitsprogramm** sorgen wir zudem dafür, unseren eigenen CO₂-Fußabdruck möglichst gering zu halten. So betreiben wir unsere Käserei in Lamprechtshausen komplett klimaneutral, setzen verschiedenste Maßnahmen zur effizienten Nutzung von Energie und haben durch den Umstieg auf innovative Verpackungen in den letzten fünf Jahren 215 Tonnen Kunststoff eingespart.

Frei nach unserem Motto „**Nachhaltigkeit leben. Tiergesundheit schmecken.**“ wünschen wir Ihnen genussvolle Momente mit den **SalzburgMilch Premium** und **Bio Premium** Produkten!

Andreas Gasteiger,
Geschäftsführer



Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“
des Österreichischen Umweltzeichens,
Offset 5020, UW-Nr. 794

Impressum: Herausgeber SalzburgMilch GmbH, Milchstraße 1, A-5020 Salzburg
Druck Offset 5020 Druckerei und Verlag Gesellschaft m.b.H., 5071 Wals-Siezenheim **Bildnachweis** SalzburgMilch GmbH

Das **SalzburgMilch Premium** Sortiment umfasst **mehr als hundert Produkte** und bringt Genuss-Vielfalt auf Ihren Tisch. Egal ob Sie nun zu **Milch, Jogurt, Sauer-
rahm, Topfen, Käse** oder einem anderen unserer Produkte greifen, bei einem können Sie sich ganz sicher sein: dass Sie ein regional **hergestelltes Lebensmittel aus allerbestem Premium-Milch** in Händen halten! Was genau dahintersteckt erfahren Sie hier:

www.milch.com/premium





SalzburgMilch

SALZBURGS
GRÖSSTE
AUFDACH-
PHOTOVOLTAIK-
ANLAGE

NACHHALTIGKEIT

Bei allem, was wir tun, sollten wir nicht nur an morgen, sondern besser an übermorgen denken und die Auswirkungen unseres Handelns beachten. Das gilt selbstverständlich auch für die langfristig angestrebte wirtschaftliche Entwicklung der SalzburgMilch.

Als **einer der größten Arbeitgeber des Landes Salzburg**, der zu **100 % im Eigentum der Milchbäuerinnen und Milchbauern** steht, tragen wir eine große Verantwortung, dies gilt in ökologischer Hinsicht genauso wie in ökonomischer und sozialer. Denn wir stehen gegenüber unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und unseren Bauernfamilien genauso in der Verantwortung wie gegenüber unseren Konsumentinnen und Konsumenten.

Mit dem **SalzburgMilch Nachhaltigkeitsprogramm** sorgen wir dafür, unseren ökologischen Fußabdruck zu minimieren. Diesem ambitionierten Vorhaben sind wir dank der Errichtung von **Salzburgs größter Aufdach-Photovoltaikanlage** am Dach unserer Käserei in Lamprechtshausen einen großen Schritt näher gekommen.

Der damit erzeugte Strom entspricht dem jährlichen Stromverbrauch von rund 460 privaten Haushalten und wird zu mehr als 99 % direkt für den Betrieb der Käserei genutzt.

Für die **Käsescheibenverpackungen** der SalzburgMilch Premium Käsesorten werden seit Anfang 2020 **Kartontassen** anstatt der zuvor üblichen reinen Kunststoffschalen verwendet. Diese bestehen zu rund 80 % aus Karton und zu 20 % aus Kunststoff. Die dünne Folie, mit der die Kartontassen beschichtet werden, lässt sich gemeinsam mit der Deckfolie der Verpackung komplett vom Karton trennen.

Die **Kartontassen können zu 100 % über das Altpapier recycelt** werden. Gegenüber einer herkömmlichen Kunststoffschale können dadurch rund **80 % Kunststoff eingespart und der CO₂-Fußabdruck um ca. 66 % reduziert** werden. Diese innovative Verpackung wurde im Jahr 2020 mit einer Nominierung zum **Staatspreis Smart Packaging** ausgezeichnet.

Auf unserer Website finden Sie ausführliche **Informationen** zum **richtigen Trennen und Entsorgen** von Verpackungen.

www.milch.com/nachhaltigkeit

In unserem **SalzburgMilch Nachhaltigkeitsblog** informiert unser Nachhaltigkeitsmanager über verschiedenste interessante Themen:

www.milch.com/blog



SalzburgMilch Nachhaltigkeitsbericht in digitaler Form online lesen:

www.milch.com/nachhaltigkeit



TIERGESUNDHEIT

Die Gesundheit der Milchkühe ist dem gesamten Team der SalzburgMilch ein **besonderes Anliegen**. Denn nur Kühe, die auf Parameter der Tiergesundheit untersucht werden, geben **beste, gehaltvolle Milch** – die Basis für alle **Premium Produkte der SalzburgMilch**

Daher werden **alle Milchkühe regelmäßig** einem **Tiergesundheits-Check** unterzogen. Nur durch diese gründliche Vorsorge kann sichergestellt werden, dass die **gesamte**



Herde eines Bauernhofes **dauerhaft gesund** ist und schlussendlich das Premium-Qualitäts-Niveau der SalzburgMilch erreicht wird.

Als einzige Molkerei Österreichs hat SalzburgMilch bereits 2017 zusammen mit den Bauernfamilien und führenden Expertinnen und Experten strenge Richtlinien zur Tiergesundheit entwickelt und seither konsequent umgesetzt.

Dafür steht unsere Tiergesundheitsinitiative:

- Einsatz eines Tiergesundheitsbeirats bestehend aus österreichischen Experten/-innen, Tierärzten/-innen und Milchbauern/-bäuerinnen
- kleinstrukturierte Bauernhöfe mit weniger als 20 Milchkühen pro Hof
- persönliche Mensch-Tier-Beziehung
- mindestens 120 Tage Auslauf und/oder Zugang zur Weide im Jahr
- palmölfreie Fütterung
- regelmäßige Tiergesundheits-Checks
- Evaluierung und ggf. Maßnahmen zur Verbesserung der Tiergesundheit

Wir arbeiten stetig daran, diese Parameter noch weiter zu verbessern, den Einsatz von Tierarzneien weiter zu senken und das Angebot an Homöopathie-Kursen zur Vorbeugung und Früherkennung von Krankheiten auszuweiten.

Wegweisend ist zudem die **unterstützende Expertise einer eigenen Tierärztin im Unternehmen**.

Damit nimmt die SalzburgMilch branchenweit eine Pionierrolle ein.

Katharina Lichtmannsperger ist auf einem Milchviehbetrieb in Thalgau aufgewachsen. Sie bereichert als Tierärztin das Team der SalzburgMilch und steht den Bauern und Bäuerinnen beratend zur Seite. Sie beschäftigt sich vor allem mit der SalzburgMilch Tiergesundheitsinitiative, wobei die Auswertung der Tiergesundheits-Checks und die daraus abgeleiteten Maßnahmen sowohl für die Landwirtinnen und Landwirte als auch für die Hoftierärztinnen und Hoftierärzte einen zentralen Bereich ihrer Tätigkeit darstellt.

Gemeinsam mit unseren Milchbauern und Milchbäuerinnen arbeitet sie stets daran, weitere Verbesserungsmöglichkeiten im Sinne der Tiergesundheit zu finden und umzusetzen.



„Nur wer sich selbst kritisch hinterfragt, kann sich zum Besseren verändern. Mit der SalzburgMilch Tiergesundheitsinitiative stellen wir uns aktiv der Verantwortung, die wir als Unternehmen für das Wohlergehen unserer Milchkühe tragen. Deshalb haben wir uns das Ziel gesetzt, noch mehr zu tun als andere, um zu Österreichs Vorreiter für Tiergesundheit zu werden und nachhaltig etwas zu verändern. Dabei setzen wir da an, wo gesetzliche Vorgaben enden, um ideale Rahmenbedingungen für die Gesundheit unserer Milchkühen.“

Katharina Lichtmannsperger
SalzburgMilch Tierärztin

**UNSERE
TIERÄRZTIN:**
DR. MED. VET.
KATHARINA
LICHTMANNSPERGER

Sie möchten mehr über unsere
Tiergesundheitsinitiative erfahren?
www.milch.com/tiergesundheit





VON FAMILIEN FÜR FAMILIEN

Alle **SalzburgMilch Familienbauernhöfe** sind **kleinstrukturiert und seit Generationen familiengeführt**. Die Milchkühe leben dort in kleinen Herden und die Bauern kennen sie daher sehr genau. So ist eine persönliche Beziehung für emotionale Tiergesundheit möglich. Die Arbeit der Familien ist geprägt von Echtheit, persönlichem Einsatz und Nähe zu den Tieren.



Durch ihre tägliche Arbeit und die Bewirtschaftung von Almen und Feldern leisten die regionalen Milchbäuerinnen und Milchbauern zudem einen wichtigen Beitrag zum Erhalt unseres Lebensraums. Die SalzburgMilch gehört mehrheitlich diesen Bauernfamilien und Entscheidungen werden für Generationen getroffen. Wir sind stolz darauf, als regionaler Milchveredler Premium Produkte für unzählige Familien herstellen zu dürfen.

MILCH UND BUTTERMILCH

Premium Milch

So vielfältig wie die Milch verwendet wird, so vielfältig ist auch die Auswahl. Bei der **täglich frischen Alpenmilch** wird auf einen **natürlichen Fettgehalt** geachtet. Dieser schwankt übers Jahr, je nach Jahreszeit und Futter der Kühe.

Die Bezeichnung „**länger frisch**“ auf den anderen Milchpackung bedeutet, dass die Milch in einem schonenden Verfahren kurzzeitig erhitzt und wieder abgekühlt wird. So bleiben trotz der längeren Haltbarkeit alle wertvollen Bestandteile und der frische Geschmack der Milch erhalten.

Premium Frühstücks-Heumilch

Die Premium Frühstücks-Heumilch **stammt von Heumilchkühen**, die in der Region Salzburger Land ein ganz besonderes Leben führen: Sie haben **365 Tage im Jahr völlige Bewegungsfreiheit** im Laufstall sowie im Auslauf bzw. auf der Weide. **Angebunden sind diese Kühe also nie.**

Zudem werden sie ausschließlich **mit frischen Gräsern und Kräutern im Sommer und sonnengetrocknetem Heu im Winter gefüttert**, weshalb die Premium Frühstücks-Heumilch das **EU-Gütesiegel g.t.S.** – garantiert traditionelle Spezialität – trägt. Die Frühstücks-Heumilch mit **3,5 % Fett** sollte, wie schon der Name sagt, auf keinem Frühstückstisch fehlen.

Premium Buttermilch

Die SalzburgMilch Premium Buttermilch **mit nur 1 % Fett** ist leicht verdaulich und herrlich erfrischend. Ein Teil des Milchzuckers unserer besten Premium Milch wird dank reiner Milchsäurebakterien in Milchsäure umgewandelt, wodurch Buttermilch mit ihrem typischen Geschmack entsteht.

Zur besseren Unterscheidbarkeit ist das Design der SalzburgMilch Milchpackungen in unterschiedlichen Farben angelegt, die auf die jeweiligen Eigenschaften verweisen:

- **Premium Buttermilch 1 %**
in Hellgrün für leichten, erfrischenden Geschmack
- **Premium Täglich frische Alpenmilch**
in Rot für vollen, Geschmack
- **Premium Frühstücks-Heumilch 3,5 %**
in Dunkelgrün für vollmundigen Frühstücksgenuss
- **Premium Alpenmilch 3,5 %**
in Dunkelblau für gleichbleibenden, vollmundigen Geschmack
- **Premium Alpenmilch 1,5 %**
in Hellblau für leichten, fettreduzierten Geschmack

*Treuepunkte sammeln und
gegen tolle Prämien einlösen!*

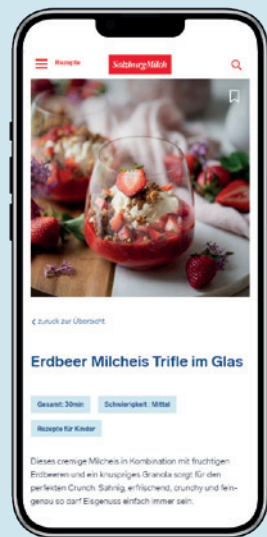
Alle Infos zu unseren Produkten
finden Sie auch auf unserer
SalzburgMilch-App. Zusätzlich
können Sie Treuepunkte sammeln
und diese gegen tolle Prämien
einlösen oder an Gewinnspielen
teilnehmen.



FESTESSEN? GESUNDER SNACK ZWISCHENDURCH? RESTERLVERWERTUNG? ...

Egal ob Fleischtiger oder Naschkatze, auf milch.com/rezepte finden Sie zahlreiche Genuss-Inspirationen mit **einfachen Schritt-für-Schritt-Anleitungen**.

Lassen Sie sich von einer Vielzahl schmackhafter Ideen inspirieren!



*Entdecken Sie
die inspirierende
Vielfalt von
Rezepten mit
frischen
Milchprodukten!*



SAUERRAHM, SCHLAGOBERS

Premium Sauerrahm

Der Premium Sauerrahm von SalzburgMilch mit **15 % Fett** ist der ideale „Helfer“ in der Küche und **besonders vielseitig verwendbar**. Dank seines typischen, leicht säuerlichen Geschmacks eignet er sich besonders für Dressings, Aufstriche, Suppen, Saucen und viele weitere Gerichte. Erhältlich ist der Premium Sauerrahm im 250-g Becher.



Premium Schlagobers

Schlagobers ist die geschmackliche Krönung für jedes Gericht, egal ob für die Hauptspeise oder das süße Dessert. Das reine Naturprodukt überzeugt durch seinen **vollen, reinen Geschmack** und ist dank **36 % Fett** leicht aufzuschlagen. Das frische Premium Schlagobers gibt es im 250-ml-Becher, das länger frische Schlagobers in der 330-ml-Packung mit Schraubverschluss.



TOPFEN, SCHOTTEN

Premium Speisetopfen

Mit seinem natürlichen Geschmack wird der SalzburgMilch Topfen **sowohl für pikante als auch für süße Gerichte** sehr gerne verwendet. Um den unterschiedlichsten Anforderungen beim Kochen und Backen gerecht zu werden, wird der Premium Speisetopfen der SalzburgMilch in folgenden **vier Fettstufen** angeboten:

- Speisetopfen mager
- Mehlspeisetopfen 10 % Fett i. Tr.
- Speisetopfen 20 % Fett i. Tr.
- Speisetopfen 40 % Fett i. Tr.

Premium Schotten

Diese **typische Salzburger Spezialität** wird aus pasteurisierter Buttermilch und Rahm hergestellt, ist zu 100 % gentechnikfrei und eignet sich zur Zubereitung der beliebten „Salzburger Schottsuppe“ oder von Kräuter-aufstrichen.



**SALZBURGER
SCHOTTSUPPE**
milch.com
/rezepte



ALMFRISCH

Angenehm frisch, unwiderstehlich cremig und äußerst vielseitig in der Anwendung – das ist der SalzburgMilch Premium Almfrisch in den Sorten **Natur**, **Schnittlauch** und **Liptauer**! Verpackt im nachhaltigen, kartonummantelten 150-g-Becher kredenzt das Genuss-Trio drei typisch österreichische Geschmacksrichtungen.

Mit dem Almfrisch kommt genussvolle Abwechslung ins Spiel – egal ob als Brotbelag, Zutat für Saucen, Suppen, Pastagerichte, Flammkuchen oder Risottos. Sein breites Verwendungs-Spektrum schmeckt Traditionalisten genauso wie Kreativen!

Schon gewusst?

Für ein knackiges Beißgefühl enthält die Sorte **Liptauer** **aromatische Essiggurken**, die dem milden Paprika-Tomaten-Geschmack eine leicht pikante Note addieren.



FRISCHKÄSE

Der beliebte, **mehrfach preisgekrönte** SalzburgMilch Premium Frischkäse überzeugt mit **außergewöhnlicher Streichfähigkeit** und – dank der Verfeinerung mit feinstem Naturjogurt – mit einer besonders cremigen Textur. Die beiden Sorten **Natur** und **Kräuter** eröffnen eine große Bandbreite an Verwendungsmöglichkeiten in der pikanten und süßen Küche und sorgen im Handumdrehen für Raffinesse auf dem Teller. Egal ob pur genossen, als Basis für Saucen, Dressings und Dips oder als Grundzutat für herzhaftere oder süße Gerichte. Beide Sorten sind in der 300-g-Familienpackung mit praktischem Stülpedeckel und in der wiederverschließbaren 1-kg-Verpackung für Vielgenießer verfügbar.



NATURJOGURT

Die Premium Naturjogurts von SalzburgMilch sind seit jeher reine Naturprodukte und schmecken **besonders cremig** und **vollmundig**. Beste Premium Milch von Kühen mit regelmäßigen Gesundheits-Checks dient als Rohstoff, der durch ein besonders schonendes Verfahren zu hochwertigem Naturjogurt veredelt wird.

Die **cremigen Naturjogurts** schmecken **besonders mild, mit angenehmer Jogurtnote** im Abgang und sind der reinste Genuss: pur, mit frischen Früchten oder Müsli oder zum Verfeinern von Salatdressings und Saucen. Einen angenehmen, **leicht säuerlichen Geschmack** haben die **stichfesten Premium Naturjogurts**, die mit dem Lactobazillus Bulgaricus gesäuert und im Becher gereift werden.

Sie sind für alle Einsatzbereiche und Geschmäcker geeignet. Egal ob cremig oder stichfest, mit 1 % Fettgehalt oder doch lieber mit 3,6 % Fett, kleiner oder großer Becher – es gibt für alle das richtige Produkt. Auch bei den Jogurts ist der unterschiedliche Fettanteil schon von Weitem sichtbar. Je fettreduzierter das Jogurt ist, desto heller wird das Blau der Verpackung.



FRUCHTJOGURT

Vielfältigen Genuss gibt es bei den Premium Fruchtojogurts von SalzburgMilch. Sie präsentieren sich nicht nur im hochwertigen Vollkarton-Becher und im Premium Design sondern sie bestehen auch durch einen **besonders cremigen und fruchtigen Geschmack**. Denn die Premium Fruchtojogurts werden aus bester Premium Milch von Kühen mit regelmäßigen Gesundheits-Checks in einem **besonders schonenden Verfahren** und mit **edlen, gentechnikfreien Früchten** hergestellt.

*Geht doch!
Weniger Zucker bei
gleichbleibendem Geschmack!*

Genießen Sie die köstlichen Premium Fruchtojogurts im 180-g-Becher in elf verschiedenen Sorten:

- Heidelbeer
- Kaffee
- Kirsch
- Erdbeer
- Himbeer
- Bircher Müsli
- Schoko
- Pfirsich Maracuja
- Vanille
- Stracciatella
- Waldbeer

Die Sorten **Erdbeer, Bircher Müsli, Waldbeer, Stracciatella und Vanille** gibt es für den großen Genuss auch im **praktischen, wiederverschließbaren 1-kg-Eimer**. Da ist für jeden Geschmack genau das Richtige dabei!





Die SalzburgMilch stellt sich ihrer Verantwortung als Nahrungsmittel-erzeuger und setzt sich seit Jahren dafür ein, den Anteil an Zucker in ihren Produkten zu senken. Seit 2020 arbeitet sie eng mit SIPCAN sowie der [zucker-raus-initiative.at](https://www.zucker-raus-initiative.at) zusammen und achtet bei der Entwicklung von Rezepturen

darauf, die empfohlenen Richtwerte nicht nur einzuhalten, sondern wenn möglich zu unterschreiten. So konnten nicht nur bei den **SalzburgMilch Premium Puddings** und **Premium Fruchtmolken**, sondern auch bei den **Premium Fruchtojogurts** der **Zuckergehalt** im Schnitt um ganze 20 % **gesenkt werden**.



TRINKJOGURT, FRUCHTMOLKE

Premium Trinkjogurt

Die **laktosefreien** SalzburgMilch Premium Trinkjogurts enthalten viel **Frucht** und wurden **im Zuckergehalt reduziert**. Durch die **erfrischende, angenehm fruchtige Note** und die **cremige Konsistenz** stellen die Sorten **Erdbeer** und **Heidelbeer-Vanille** den idealen Genuss für Zwischendurch dar.



Die Fruchtsorten eignen sich aber auch bestens fürs Frühstücksmüsli, für cremige Smoothies oder um das Lieblingsmüsli oder frische Früchte zu verfeinern.



Premium Fruchtmolke

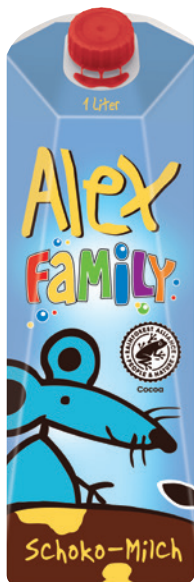
Ein leicht bekömmlicher Genuss aus **naturbelassener Molke** und ausgesuchten Früchten. Durch die besonders schonende Zubereitung der beiden Premium Fruchtmolke-Sorten **Mango** und **Maracuja** bleiben wichtige Nährstoffe der Milch erhalten. **Hochwertiges Eiweiß, zahlreiche Vitamine und Mineralstoffe** machen die SalzburgMilch Fruchtmolke zu einem wichtigen **Bestandteil bewusster Ernährung**.

ALEX & LISA, PUDDING

Alex & Lisa

Hochwertige Schokomilch und Vanille-milch von SalzburgMilch bedeuten Trinkgenuss für Klein und Groß. Ob in der 250-g-Packung mit Strohalm oder in der Literpackung mit Schraubverschluss, Alex Schokomilch und Lisa Vanillemilch sind

ideal für Familien, Kindergärten, Feiern und Frühstücksbuffets. Die Alex Schokomilch wird ausschließlich mit Rainforrest Alliance zertifiziertem Kakao hergestellt und ist auch erwärmt ein Genuss.



Premium Pudding-Genuss

Der **Pudding-Genuss** von SalzburgMilch schmeckt dank seiner **Sahne-Pudding-Rezeptur** unwiderstehlich cremig. Und weil man davon gar nicht genug bekommen kann, gibt es die **Sorten Schoko** und **Vanille** im großzügigen 400g-Becher.

Als besonders raffinierte Kreation präsentiert sich der mit Früchten unterlegte Pudding-Genuss in den Sorten **Schoko-Kirsch** und **Vanille-Himbeere**.

Verpackt im hochwertigen 170 g-Kelchbecher vereint diese Produktinnovation cremigen **Sahnepudding mit edlen Früchten** und ist damit das perfekte Dessert für jeden Anlass.



SCNITTKÄSE

Premium Schnittkäse Sortiment für die Käsetheke

Auch in der Käsetheke zeigt sich das Premium Design der SalzburgMilch und steht für feinsten Käsegeschmack. Denn der Rohstoff für die vielen verschiedenen Käsesorten ist ebenfalls beste Premium Milch von auf Parameter der Tiergesundheit untersuchten Kühen. Egal ob Stangen in der Käsetheke, Scheiben oder Stücke: Guten Geschmack erkennt man an der frischen Gestaltung

und der hochwertigen, edelmatten Folie des SalzburgMilch Premium Käsesortiments!

Edamer und **Käse nach Holländer Art** sind halbfeste Schnittkäsesorten aus pasteurisierter Milch mit besonders rahmigeschmeidigen Käseteigen, die durch ihren angenehm milden Geschmack überzeugen. Der **Milde Tilsiter**, ein Schnittkäse nach Til-

siterart mit der typischen Bruchlochung, hebt sich geschmacklich von den herkömmlichen Tilsiterarten durch seinen mild-süßlichen Charakter ab. Wer seinen Tilsiter lieber geschmackig-würzig genießt, liegt mit dem **Bergtilsiter** genau richtig. Der **Bärlauchkäse** erhält seine frische und würzige Note der von geschnittenen Bärlauchblättern.



Premium Almkönig

Der Premium Original Almkönig von SalzburgMilch ist ein delikater Schnittkäse mit **typisch kirschgroßen Löchern** und harmonisch dezentem, **leicht süßlichem Aroma** und in vielen Verpackungsgrößen sowie an der Käsetheke erhältlich. Ab sofort gibt es den beliebten Großblockkäse auch als **geräucherte Variante**! Das spezielle Räucherverfahren über natürlichem Buchenholz verleiht

diesem fünf Wochen gereiften Charakterkäse sein herzhaftes Räucheraroma. Der Original Almkönig wurde mehrfach als bester Großblockkäse **in der Kategorie Schnittkäse zum Käsekaiser ausgezeichnet**.

Viele weitere Auszeichnungen – wie der **World Cheese Award** – unterstreichen die Qualität des Premium Almkönigs.

Premium Gouda

Der Premium Gouda der SalzburgMilch ist ein **halbfester rindenloser Schnittkäse** aus hochwertiger, gentechnikfrei hergestellter, pasteurisierter Milch und ist in Stücken, Scheiben und an der Käsetheke erhältlich. Der **besonders rahmig-geschmeidige Käseteig** hat den Gouda-typischen, angenehm **milden Geschmack**, der ihn zu einer der beliebtesten Käsesorten Österreichs macht. Der Allrounder wird in der Küche gerne zum Überbacken, Gratinieren und Verfeinern verwendet und harmonisiert zu leichten Weißweinen, Milch oder Molkegetränken.

NEU IM
SORTIMENT





HARTKÄSE

Dank der speziellen Farbgestaltung vermitteln bereits die Verpackungen einen ersten Eindruck vom Geschmack der **Premium Hartkäse-Spezialitäten** der SalzburgMilch. So präsentiert sich der Premium Emmentaler mit seinem fein-nussigen Geschmack in edlem Braun, die beiden würzig-kraftigen Sorten Original **Bergkäse** und **Heujuwel** in kräftigem Rot bzw. Gelb/Grün.



Für unseren Hartkäse verwenden wir beste Heumilch g.t.S.. Diese ursprüngliche Milchsorte ist **besonders naturnah** und traditionell.

Werden Sie zum Käse-Profi!

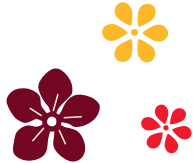
Erfahren Sie in unserer **SalzburgMilch Käsefibel**, wie Käse behandelt werden möchte, mit welchen einfachen Tricks Ihnen die perfekte Käseplatte gelingt und welche Beigaben Ihren Käsegenuss vollenden.



Nachzulesen auf
www.milch.com/kaese

Premium Heujuwel

Aus feinsten Heumilch wird der **Premium Heujuwel** gekäst, der **mindestens fünf Monate Zeit zum Reifen** hat. Während dieser Zeit wird er fachmännisch gepflegt und entwickelt sein feines Rotkultur-Aroma und den würzig-kraftigen Geschmack. Besonders beliebt ist der Premium Heujuwel wegen seiner samtig-geschmeidigen, cremigen Konsistenz.



Premium Emmentaler und Premium Bergkäse

Nach alter Tradition und Rezeptur werden der Premium Emmentaler und der Premium Original Bergkäse von uns nach wie vor aus **Roh-Heumilch** gekäst. Mit einem Höchstmaß an Sorgfalt, handwerklichem Können und Traditionsbewusstsein entstehen diese Premium-Käsespezialitäten, die **auf Fichtenholzbrettern** über einige Monate heranreifen.

Der **Bergkäse** mit seinem herzhaft würzigen Charakter eignet sich zur Weinbegleitung für trockene, barriquegereifte Rotweine genauso wie zum Gratinieren von Aufläufen. Der fein-nussige **Emmentaler** eignet sich für Käseplatten oder auch für die Küche zum Überbacken und ist gut kombinierbar mit leichten Rotweinen, Nüssen und Trauben.

SALZBURGMILCH MILCHLADEN



Hier können Sie alle
unsere Produkte und
Fanartikel beziehen oder
einfach nur eine kurze Pause
machen und einen Kaffee
mit kleinen Snacks genießen.

SalzburgMilch Milchladen
Milchstraße 5, 5020 Salzburg

Montag bis Freitag
6:30 bis 15:00 Uhr

www.milch.com/milchladen



*Fanartikel auch
online shoppen auf
shopping.at*



SalzburgMilch

SalzburgMilch GmbH • Milchstraße 1 • A-5020 Salzburg
+43 (0)662 / 24 55-0 • office@milch.com • www.milch.com

