

SalzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER



**UNSERE VERANTWORTUNG:
BESTE MILCHPRODUKTE
FÜR DIE GASTRONOMIE**



AUS MILCH VON KÜHEN
MIT REGELMÄßIGEN
GESUNDHEITS-CHECKS

DIE PREMIUM MILCHMACHER



Liebe Kundinnen und Kunden,

SalzburgMilch setzt neue Maßstäbe und übernimmt als **Premium Milchmacher** vielfach Verantwortung, vor allem für die hohe Qualität und den unverfälschten, gehaltvollen Geschmack unserer **SalzburgMilch Premium Produkte**.

In diesem Folder wollen wir Ihnen unsere Premium Produktlinie für die Gastronomie vorstellen, die sich nicht nur in einem **unverwechselbaren Design** präsentiert, sondern auch viele **Besonderheiten** zu bieten hat:

Alle SalzburgMilch Premium Produkte werden aus bester **Premium Milch** hergestellt. Diese

- erfüllt die hohen Standards des einzigartigen **Tiergesundheitsprogramms**
- stammt ausschließlich von regionalen **Familienbauernhöfen**
- ist natürlich zu **100 % gentechnikfrei**.

Verwöhnen auch Sie Ihre Gäste mit dem **unverfälschten, gehaltvollen Geschmack** der SalzburgMilch Premium Milch- und Käseprodukte.

Andreas Gasteiger

Geschäftsführer der SalzburgMilch

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.

Molkerei Salzburg – Vielfalt in Premium Qualität

In der Zentrale in Salzburg Itzling werden sämtliche Produkte der Bereiche Milch & Co sowie Joghurts auf qualitativ höchstem Niveau hergestellt. Insgesamt werden hier auf einer bebauten Fläche von knapp 9.000 m² jährlich 150 Mio. kg Milch zu über 500 Produkten verarbeitet, von der Milch, über Sauerrahm, Topfen, Joghurt, Frucht und Trinkjoghurt bis hin zu Molke und Frischkäse. Fast die Hälfte der angelieferten Milch wird in Salzburg zu besten Bio-Milchprodukten verarbeitet.

Speziell für die Gastronomie werden viele Produkte in Großgebunden als Premium Haubenklasse angeboten, produziert aus bester Premium Milch.



Käserei Lamprechtshausen – Käsekompetenz auf höchstem Niveau

In unserer topmodernen Käserei in Lamprechtshausen können auf einer bebauten Fläche von 20.000 m² fünf verschiedene Milchsorten verarbeitet und bis zu 15.000 Tonnen Käse im Jahr produziert und gereift werden. Dabei gibt es während des gesamten Produktionsprozesses eine durchgängige Chargentrennung und Rückverfolgbarkeit.

Gleichzeitig spielt auch Tradition eine wichtige Rolle: so werden für die Käseproduktion Kupfer-Fertiger verwendet und z.B. die Heumilch-Spezialitäten „Premium Bergkäse“ oder „Premium Emmentaler“ wie früher aus Rohmilch gekäst und auf Fichtenbrettern gereift.



Pionier der Tiergesundheit

Die Gesundheit der Milchkühe ist uns ein besonderes Anliegen. Nur Kühe, die auf Parameter der Tiergesundheit untersucht werden, geben beste, gehaltvolle Milch und erfüllen alle strengen Kriterien für die Premium Produkte von SalzburgMilch.

Daher werden alle SalzburgMilch Milchkühe regelmäßig einem Tiergesundheits-Check unterzogen. Denn nur durch diese gründliche Vorsorge kann sichergestellt werden, dass die gesamte Herde eines Bauernhofes dauerhaft gesund ist und letztlich die Milch ein Premium-Niveau erreicht und damit besten, unverfälschten Geschmack. SalzburgMilch arbeitet im Rahmen dieses einzigartigen Programms mit den führenden Experten Österreichs zusammen.



Von Familien für Familien

Alle SalzburgMilch Familienbauernhöfe sind klein strukturiert und seit Generationen familiengeführt. Es leben dort im Schnitt weniger als 20 Milchkühe und die Bauern kennen diese 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 -bauern zudem einen wichtigen Beitrag zum Erhalt unseres Lebensraums. Die SalzburgMilch ist zu 100% im Besitz dieser Bauernfamilien und Entscheidungen werden für Generationen getroffen. Schmecken Sie diese Leidenschaft in unseren Premium Produkten und verwöhnen Sie damit Ihre Familie und Ihre Gäste.

Ausgezeichnete Qualität

Bei der Herstellung aller SalzburgMilch-Produkte haben Qualität und Geschmack den höchsten Stellenwert, was auch durch zahlreiche Qualitätsauszeichnungen im In- und Ausland bestätigt wird. Weit über die rechtlichen Bestimmungen – wie das strenge österreichische Lebensmittelrecht (LMR), die AMA-Gütesiegel-Richtlinien, die EU-Hygiene-Verordnung, die Bio-Kontrollen, etc. – hinaus, werden bei SalzburgMilch auf freiwilliger Basis Prüfungen nach dem HACCP-Konzept, dem IFS (International Food Standard) und der Halal-Vorschriften durchgeführt.



SalzburgMilch GmbH Tel. +43 662 2455-0
 Milchstraße 1, A-5020 Salzburg Fax. +43 662 2455-105
 office@milch.com www.milch.com



Premium Haubenklasse

Die Großpackungen der SalzburgMilch Premium Produkte werden unter dem Logo Haubenklasse angeboten und erfüllen die speziellen Anforderungen und Bedürfnisse der Gastronomie. Dabei bietet die 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.



Garantiert regionale Produkte

Wir können in Salzburg stolz auf unsere bäuerliche Landwirtschaft sein, denn wir sind absolute Vorreiter in der Erzeugung von naturnahen und hochwertigen Lebensmitteln. Diese Vielfalt und diese Qualität sind einzigartig. Damit Sie sicher sein können, dass Sie auch wirklich ein Lebensmittel aus Salzburg in Händen halten, werden diese mit dem Herkunfts-Zertifikat zertifiziert und streng kontrolliert. Das runde SalzburgerLand-Siegel ist nur auf geprüften und zertifizierten Produkten zu finden, so auch auf vielen SalzburgMilch Produkten. Sie können darauf vertrauen, dass alle ausgezeichneten Lebensmittel aus unserer kleinstrukturierten, familiengeführten Landwirtschaft aus der Region SalzburgerLand stammen.



Nähere Infos zum Herkunfts-Zertifikat finden Sie unter www.milch.com/garantiert-regional

Premium Bergbauern H-Milch

Unsere Premium Bergbauern erzeugen mit ihrer täglichen Arbeit auf den vielen kleinen Höfen in der Salzburger Berg- und Alpenregion Milchqualität auf höchstem Niveau. Die natürliche Fütterung mit vielen aromatischen Alpenkräutern und frischen Gräsern verleiht dieser Milch ihren unvergleichlich vollen und reichhaltigen Geschmack.

Die Premium Bergbauern H-Milch erhält ihre lange Haltbarkeit durch einen schonenden UHT Erhitzungsprozess.



Art. Nr. 2851
Bergbauern
H-Milch
3,5 % Fett
1 lt Packung



Art. Nr. 2850
Bergbauern
H-Milch
1,5 % Fett
1 lt Packung



Art. Nr. 2855
Bergbauern
H-Milch
0,5 % Fett
1 lt Packung

Premium Milch

Die Premium Alpenmilch stammt zu 100 % von Kühen mit regelmäßigen Gesundheits-Checks, ist zu 100 % gentechnikfrei und überzeugt durch ihren besonderen, gehaltvollen Geschmack. Bei der Täglich frische Alpenmilch wird zudem auf einen natürlichen Fettgehalt geachtet. Dieser schwankt übers Jahr, je nach Jahreszeit und Futter der Kühe, liegt aber bei mindestens 3,8 % Fett und sorgt für einen besonders naturbelassenen Geschmack. Für den fettreduzierten Genuss gibt es die ESL Alpenmilch auch mit 1,5 % Fett. Seit Herbst 2021 wird die Premium Milch in klimaneutrale Packungen abgefüllt.



Art. Nr. 12
Täglich frische
Alpenmilch
min. 3,8 % Fett
1 lt Packung



Art. Nr. 13
Frühstücks-Heumilch
3,6 % Fett
1 lt Packung



Art. Nr. 718
ESL Alpenmilch
3,5 % Fett
1 lt Packung



Art. Nr. 9
ESL Alpenmilch
1,5 % Fett
1 lt Packung

Dank der praktischen Packung mit großem Schraubverschluss lässt sich die Premium Alpenmilch leicht ausgießen und wiederverschließen.

Alle Milchsorten sind in der einheitlichen, konsumentenfreundlichen Verpackung mit praktischer, großer Öffnung und rotem Schraubverschluss erhältlich. Zur besseren Unterscheidbarkeit ist das Design der Milchpackungen in unterschiedlichen Farben angelegt, die auf die jeweiligen Eigenschaften verweisen:

- Premium Täglich frische Alpenmilch in Rot für vollen, naturbelassenen Geschmack
- Premium ESL Alpenmilch 3,5 % in Dunkelblau für gleichbleibenden, vollmundigen Geschmack
- Premium Alpenmilch ESL 1,5 % in Hellblau für leichten, fettreduzierten Geschmack
- Premium Frühstück-Heumilch 3,5 % in Dunkelgrün für vollmundigen Frühstücksgenuss



Art. Nr. 920
Frische Alpenmilch 3,5 % Fett
Haubenklasse 10 lt Eimer.



Art. Nr. 925
ESL Alpenmilch 3,5 % Fett
Haubenklasse 10 lt Eimer
mit Siegfelie

Premium Kaffeeobers

Das Kaffeeobers ist vielseitig verwendbar. Es verfeinert jeden Kaffee, wird aber auch gerne zum Kochen und Verfeinern von Saucen verwendet.

Bei den Gästen ist das Kaffeeobers besonders beliebt in den praktischen Portionsbechern mit dem frischen Premium-Design.



Art. Nr. 770
Haltbares Kaffeeobers
15 % Fett
8 g Portionen



Art. Nr. 712
Haltbares Kaffeeobers
10 % Fett
1 lt Packung

Premium Buttermilch

Die 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. Für alle Großverbraucher ist die Premium Buttermilch im praktischen, wiederverschließbaren Haubenklasse 5 Liter Eimer erhältlich.



Art. Nr. 929
Buttermilch 1 % Fett
Haubenklasse 5 lt Eimer

RAHM, CRÈME FRAÎCHE UND TOPFEN



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 sowohl mit 36 % als auch mit 32 % Fett leicht aufzuschlagen.

Die 1 Liter Schlagobers Packungen haben einen großen Schraubverschluss zum leichteren Ausgießen.



Art. Nr. 2514
ESL-Schlagobers 36 % Fett
Haubenklasse 5 lt Eimer
mit Siegfelfolie



Art. Nr. 709
ESL-Schlagobers
32 % Fett
1 lt Packung



Art. Nr. 32
ESL-Schlagobers
36 % Fett
1 lt Packung



Art. Nr. 33
Frisches Schlagobers 36 % Fett
Haubenklasse 5 lt Eimer
mit Siegfelfolie



Art. Nr. 38
ESL-Schlagobers 32 % Fett
Haubenklasse 5 lt Eimer
mit Siegfelfolie



Premium Crème fraîche

Von Spitzenköchen getestet und gerne verwendet wird die SalzburgMilch Crème fraîche im wiederverschließbaren 1 kg Eimer. Sie wird aus bester, gentechnikfreier Salzburger Alpenmilch hergestellt und ist ungesalzen, sodass sie sowohl für den süßen als auch den pikanten Bereich universell verwendbar ist.



Art. Nr. 701
Crème fraîche
32 % Fett
1 kg Eimer



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.



Art. Nr. 48
Sauerrahm 15 % Fett
1 kg Eimer



Art. Nr. 42
Sauerrahm 10 % Fett
Haubenklasse 5 kg Eimer
mit Siegfelfolie



Art. Nr. 47
Sauerrahm 15 % Fett
Haubenklasse 5 kg Eimer
mit Siegfelfolie



Premium Gastro-Obers

Speziell für die Gastronomie hergestellt wird das Premium Gastro-Obers mit nur 19 % Fett. Es ist hitze- und säurestabil, „Cook & Chill“- geeignet und ideal zum Verfeinern von Suppen, Saucen, Salatdressings, kalten und warmen Gerichten. Ungekühlt haltbar bis zu 4 Monate.



Art. Nr. 702
Gastro-Obers
19 % Fett
1 lt Packung



Premium Speisetopfen

Mit seinem natürlichen Geschmack wird der SalzburgMilch Premium Topfen sowohl für pikante als auch für süße Gerichte sehr gerne verwendet. Für die Gastronomie gibt es die besonders

cremige Speisetopfenzubereitung mit 20 % F.i.T im 5 kg bzw. im 2 kg Eimer.



Art. Nr. 360
Topfen 20 % F.i.T.
Haubenklasse
5 kg Eimer
mit Siegfelfolie



Art. Nr. 354
Topfen 20 % F.i.T.
Haubenklasse
2 kg Eimer
mit Siegfelfolie

FRISCHKÄSE UND TEEBUTTER



Premium Frischkäse

Der Premium Frischkäse zeichnet sich durch seine besondere Cremigkeit aus. Er ist in den Geschmacksrichtungen Natur (60 % Fett i. Tr., 31 % Trockenmasse) und mit Kräutern verfeinert (70 % Fett i. Tr., 34 % Trockenmasse) erhältlich. Ein absolutes Muss zum Kochen, für Füllungen und für jede Brettljause. Aufgrund

der cremigen Textur, der besonderen Streichfähigkeit und des feinen Geschmacks wurden der Premium Frischkäse Kräuter zum Käsekaiser 2019 und in den darauffolgenden Jahren der Frischkäse Natur zum Käsekaiser 2020, 2021 und 2022 gewählt!



Art. Nr. 391
Frischkäse Natur
60 % F.i.T.
1 kg Eimer

Art. Nr. 555
Frischkäse Kräuter
70 % F.i.T.
1 kg Eimer

Premium Teebutter

Die feine Premium Teebutter wird aus bestem österreichischen Rahm hergestellt und überzeugt durch ihre besondere Streichfähigkeit. Neben der klassischen 250 g Packung gibt es den 5 kg Block für Großküchen und 10 g bzw. 20 g Portionspackungen für das Frühstücksbuffet.



Art. Nr. 324
Teebutter
250 g



Art. Nr. 312
Teebutter
20 g



Art. Nr. 319
Teebutter
10 g

Art. Nr. 300
Teebutter
5 kg Block

NATURJOGURT



Premium Naturjogurt

Die Premium Naturjogurts von SalzburgMilch sind seit jeher reine Naturprodukte und schmecken jetzt noch cremiger und vollmundiger. Beste Premium Milch von 100 % kontrolliert gesunden Kühen dient als Rohstoff, der dank eines besonders schonenden Verfahrens zu hochwertigen Naturjogurts veredelt

wird. Diese werden nicht nur von den Gästen am Frühstücksbuffet geschätzt, sondern auch gerne für Salatdressings verwendet. Für den fettreduzierten Genuss gibt es das SalzburgMilch Naturjogurt mit nur 1 % Fett.



Art. Nr. 60
Cremiges Jogurt 3,6 % Fett
Haubenklasse 10 kg Eimer
mit Siegfelle

Art. Nr. 61
Cremiges Jogurt 3,6 % Fett
Haubenklasse 5 kg Eimer
mit Siegfelle

Art. Nr. 62
Cremiges Jogurt 1 % Fett
Haubenklasse 5 kg Eimer
mit Siegfelle



Art. Nr. 65
Cremiges
Jogurt 1 % Fett
1 kg Eimer mit
Siegelle



Art. Nr. 260
Cremiges
Jogurt 3,6 % Fett
1 kg Eimer mit
Siegelle

FRUCHTJOGURT

Premium Fruchtjogurt

In der Gastronomie überzeugen die SalzburgMilch Fruchtjogurts durch einen besonders cremigen und fruchtigen Geschmack. Denn die Premium Fruchtjogurts werden aus bester Premium Milch in einem besonders schonenden Verfahren hergestellt und mit hoch-wertigen, gentechnikfreien Früchten veredelt. Die Premium Fruchtjogurts entsprechen hinsichtlich Zucker- und Fettgehalt den Kriterien des SIPCAN-Milchprodukte-Checks und überzeugen durch besten Fruchtgeschmack. Die vier beliebtesten Sorten sind auch im Haubenklasse 5 kg Eimer erhältlich.



Art. Nr. 114
Vanille Jogurt
3,5 % Fett
Haubenklasse
5 kg Eimer
mit Siegfelie



Art. Nr. 116
Erdbeer Jogurt
3,5 % Fett
Haubenklasse
5 kg Eimer
mit Siegfelie



Art. Nr. 115
Pfersich Maracuja Jogurt
3,5 % Fett
Haubenklasse
5 kg Eimer
mit Siegfelie



Art. Nr. 117
Waldbeer Jogurt
3,5 % Fett
Haubenklasse
5 kg Eimer
mit Siegfelie

SalzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER



Premium Fruchtjogurt 1 kg

Wie alle SalzburgMilch Premium Fruchtjogurts sind auch die cremigen Jogurts im praktischen 1 kg Eimer zu 100 % gentechnikfrei. Sie werden gerne für Frühstücksbuffets verwendet, um den Gästen viel Abwechslung zu bieten.



Art. Nr. 231
Erdbeer Jogurt
3,5 % Fett
1 kg Eimer
mit Siegfelie



Art. Nr. 232
Waldbeer Jogurt
3,5 % Fett
1 kg Eimer
mit Siegfelie



Art. Nr. 233
Vanille Jogurt
3,5 % Fett
1 kg Eimer
mit Siegfelie



Art. Nr. 235
Bircher Müsli Jogurt
3,5 % Fett
1 kg Eimer
mit Siegfelie



Art. Nr. 236
Stracciatella Jogurt
3,5 % Fett
1 kg Eimer
mit Siegfelie



Art. Nr. 237
Kirsch Jogurt
3,5 % Fett
1 kg Eimer
mit Siegfelie

MILCHMISCHGETRÄNKE

Premium Trinkjogurt

Pur genießen oder mischen! Die laktosefreien SalzburgMilch Premium Trinkjogurts mit mehr Fruchtanteil und gleichzeitig weniger Zucker schmecken pur und eignen sich bestens fürs Frühstücksmüsli oder für cremige Smoothies.



Art. Nr. 86
Trinkjogurt
Heidelbeer-Vanille
1 % Fett
500 g Packung



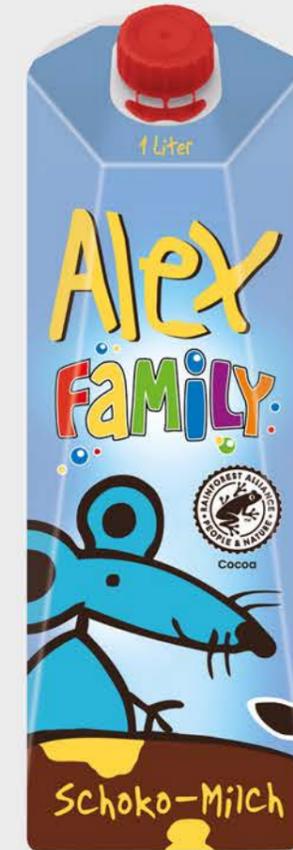
Art. Nr. 88
Trinkjogurt
Erdbeer
1 % Fett
500 g Packung

SalzburgMilch Alex Schoko-Milch

Alex Schoko-Milch ist ein hochwertiger Trinkgenuss für Klein und Groß aus bester Salzburger Alpenmilch und zu 100 % gentechnikfrei. Mit ihrem herrlichen Schokoladengeschmack ist Alex Schoko-Milch – kalt oder warm serviert – ein köstlicher und schnell zubereiteter Genuss. Für Alex Schoko-Milch wird ausschließlich Rainforest Alliance zertifizierter Kakao verwendet.



Art. Nr. 285
Schoko-Milch
250 ml Packung



Art. Nr. 290
Schokomilch
1 lt Packung

Premium Fruchtmolke

Die Premium Fruchtmolke von SalzburgMilch ist eine wohltuende Erfrischung, denn durch die besonders schonende Zubereitung bleiben wertvolle Bestandteile und wichtige Nährstoffe bester Salzburger Alpenmilch erhalten. Naturbelassene Molke und ausgesuchte, hochwertige Früchte laden zum Genießen ein. Pur oder gespritzt – die SalzburgMilch Fruchtmolke ist immer ein köstlicher Genuss und ein erfrischend fruchtiger Durstlöscher. Sie eignet sich ideal zur Zubereitung fruchtiger Cocktails und ist in den Sorten Maracuja und Mango erhältlich.



Art. Nr. 821
Fruchtmolke
Maracuja
1 lt Packung



Art. Nr. 822
Fruchtmolke
Mango
1 lt Packung

SalzburgMilch Lisa Vanilledrink

Lisa ist eine besonders cremige, hochwertige Vanille-Milch, die ausschließlich aus bester, garantiert gentechnikfreier Alpenmilch hergestellt wird. In der praktischen 250ml-Packung mit Trinkhalm

aus umweltfreundlichem Papier ist Lisa nicht nur ideal für unterwegs sondern auch äußerst beliebt bei Frühstücksbuffets und im Kantinenbereich.



Art. Nr. 286
Vanille-Milch
250 ml Packung

HARTKÄSE

Premium Emmentaler*

fein-nussig

Der Premium Emmentaler, ein Hartkäse mit 45 % Fett i. Tr. (31 % Fett absolut), wird nach traditioneller Rezeptur im Kupferkessel hergestellt – aus frischer Premium Heumilch g.t.S. und natürlich frei von Zusatzstoffen. Mit einem Höchstmaß an Sorgfalt, Qualitäts- und Traditionsbewusstsein entsteht dieser Qualitäts-Emmentaler und entfaltet während seiner 70-tägigen Reifung sein angenehmes, mild-feines, leicht nussartiges Aroma.



Art. Nr. 20287
Premium Emmentaler
45 % F.I.T.
Stange ca. 2,2 kg

Art. Nr. 10008
Premium Emmentaler
45 % F.I.T.
Streifen ca. 2,9 kg

Premium Heujuwel*

würzig-kraftig

Aus feinsten Heumilch g.t.S. wird der Premium Heujuwel gekäst, ein Hartkäse mit 50 % Fett i. Tr. (34 % Fett absolut), der sogar mindestens fünf Monate lang Zeit zum Reifen hat. Während dieser Zeit wird er fachmännisch gepflegt und entwickelt sein besonders feines Rotkultur-Aroma und den würzig-kraftigen Geschmack.

Besonders beliebt ist der Premium Heujuwel wegen seiner samtig-geschmeidigen, cremigen Konsistenz.



Art. Nr. 20285
Heujuwel 50 % F.I.T.
Stange ca. 2,6 kg



Premium Original Bergkäse*

würzig-kraftig

Der Premium Original Bergkäse enthält 50 % Fett i. Tr., das sind 34 % Fett absolut. Er wird nach alter Tradition aus wertvoller frischer Heumilch g.t.S. im Kupferkessel zu einem Käse von erstklassiger Qualität gekäst. Mit einem Höchstmaß an Sorgfalt, handwerklichem Können und Traditionsbewusstsein wird er während seiner dreimonatigen Reifezeit auf Fichtenholzbrettern mit edlen Rotkulturen gepflegt.



Art.Nr. 20283
Original Bergkäse 50 % F.I.T.
Stange ca. 2,6 kg

SalzburgMilch Granformaggi*

würzig-kraftig

Dieser würzig-kraftige Hartkäse mit 35 % Fett i. Tr. (23 % Fett absolut) eignet sich hervorragend zum Verfeinern klassischer italienischer Gerichte und verschiedenster Aufläufe. Aber auch als Dessertkäse, gebrochen zu kleinen mundgerechten Stücken und in Oliven- oder Kürbiskernöl getaucht, ruft der SalzburgMilch Granformaggi wahre Knabberfreuden hervor.

Wichtig ist, dass der Granformaggi dazu etwa eine Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank genommen und mit dem Käsestecher gebrochen wird.



Art. Nr. 1576
Granformaggi
35 % F.I.T.
Zwickel, ca. 330 g

Art. Nr. 1575
Granformaggi
35 % F.I.T.
Zwickel, ca. 1,5 kg

Art. Nr. 478
Granformaggi
35 % F.I.T.
Laib ca. 23 kg

Art. Nr. 1567
Granformaggi
35 % F.I.T.
1/2 Laib ca. 11,5 kg

Art. Nr. 1571
Granformaggi 35 % F.I.T.
fein gehobelt, 500g

*Alle Premium Käsesorten werden ausschließlich mit mikrobiellem Lab hergestellt und sind durch ihre natürliche Reifung laktosefrei.

SCHNITTKÄSE

Premium Gouda*

mild-fein

Der Premium Gouda ist ein halbfester, rindenloser Schnittkäse mit 45 % Fett i. Tr. (Fett absolut nur 25 %) aus hochwertiger pasteurisierter Premium Milch. Der besonders rahmig-geschmeidige Käseteig hat den Gouda-typischen, angenehm milden Geschmack, der ihn zu einer der beliebtesten Käsesorten Österreichs macht.



Art. Nr. 20295
Gouda 45 % F.i.T.
Stange ca. 2,6 kg

Premium Edamer*

mild-fein

In der Gastronomie besonders beliebt ist der Premium Edamer mit 45 % Fett i. Tr. (25 % Fett absolut). Charakteristisch sind sein weicher, goldgelber Teig und sein mildes Aroma.



Art. Nr. 20296
Edamer 45 % F.i.T.
Stange ca. 2,6 kg

Premium Käse nach Holländer Art*

mild-fein

Der Premium Käse nach Holländer Art ist ein halbfester, rindenloser Schnittkäse aus pasteurisierter Milch, mit 35 % Fett i. Tr. Der besonders geschmeidige Käseteig wird aus fettarmer Premium Milch hergestellt und überzeugt durch seinen angenehm mild-feinen Geschmack.



Art. Nr. 20297
Käse nach
Holländer Art 35 % F.i.T.
Stange ca. 2,6 kg

Premium Original Almkönig*

mild-fein

Der Premium Original Almkönig von SalzburgMilch ist ein delikater Schnittkäse mit 45 % Fett i. Tr., (26 % Fett absolut), typisch kirschgroßen Löchern und harmonisch-dezentem Aroma. Sein Name verweist auf die Herkunft der Milch und seinen wahrhaft königlichen Geschmack.

2015 und 2017 wurde der Almkönig mit dem Käsekaiser als bester Großlochkäse Österreichs in der Kategorie Schnittkäse ausgezeichnet. Nur Produkte, die den strengen Qualitätsstandards und höchsten Genussansprüchen entsprechen, erhalten die begehrte Auszeichnung zum Käsekaiser und bürgen somit für höchste Produktqualität.



Art. Nr. 20345
Almkönig
geräuchert 45 % F.i.T.
Stange ca. 2,6 kg



Art. Nr. 20294
Almkönig Original
45 % F.i.T.
Stange ca. 2,3 kg

Art. Nr. 20265
Almkönig Original
45 % F.i.T.
Halbstange ca. 1,7 kg

Premium Bergtilsiter*

g'schmackig-würzig

Beim Premium Bergtilsiter mit 45 % Fett i. Tr. handelt es sich um einen Tilsiter mit Rotkulturcharakter und typischer Schlitzlochung. Dieser besonders g'schmackige Käse darf bei keiner Brettjause oder Käseplatte fehlen. Er eignet sich aber auch ganz hervorragend fürs Frühstücksbuffet oder zum Kochen.



Ar. Nr. 20232
Bergtilsiter 45 % F.i.T.
Halbstange ca. 2kg

Premium Milder Tilsiter*

mild-fein

Ein feiner, mildsüßlicher Charakter zeichnet den Premium Tilsiter aus. Dieser Käse nach Tilsiterart hat die typische Bruchlochung und besitzt einen Fettgehalt von 45 % Fett i. Tr., das sind nur 26 % Fett absolut.



Art. Nr. 20242
Milder Tilsiter 45 % F.i.T.
Halbstange ca. 2 kg



Art. Nr. 20243
Bärlauchkäse 45 % F.i.T.
Halbstange ca. 1,8 kg

Art. Nr. 20246
Bärlauchkäse 45 % F.i.T.
Stange ca. 3,6 kg

Premium Bärlauchkäse*

g'schmackig-würzig

Der Premium Bärlauchkäse wurde für alle entwickelt, die einen besonders frischen, würzigen Käse lieben. Es handelt sich dabei um einen Schnittkäse mit 45 % Fett i. Tr. (25 % Fett absolut), der zerkleinerte Bärlauchblätter enthält und durch sein besonderes Aroma überzeugt.

*Alle Premium Käsesorten werden ausschließlich mit mikrobiellem Lab hergestellt und sind durch ihre natürliche Reifung laktosefrei.

SCHNITTKÄSE-HALBLAIB

Heumilch Bierkäse*

g'schmackig-würzig

Der SalzburgMilch Heumilch Bierkäse ist ein herzhafter Mager-schnittkäse mit nur 15 % Fett i. Tr. aus naturreiner Heumilch g.t.S. von den schönsten Bergbauernregionen. Er gewinnt seinen herzhaften Geschmack durch 6-wöchige Reifung bei ständiger Pflege der Naturrinde mit Rotkulturen. Der Heumilch Bierkäse eignet sich perfekt für besonders g'schmackige Kasnock'n, Kaspressknödel und für jede Käsejause.



Art. Nr. 20104
Heumilch Bierkäse 15 % F.i.T.
Halbblaub ca. 2,3 kg



KÄSESCHEIBEN*

Speziell für Großverbraucher, Cateringbetriebe, Gastronomie und Hotellerie gibt es die beliebtesten Premium Käsesorten aufgeschnitten in der Großpackung. Die Premium Käse-Selektion enthält gleich drei unserer mild-feinen Schnittkäsesorten: den Premium Milden Tilsiter, den Premium Gouda und den Premium Original Almkönig, aufgeschnitten in feine Käsescheiben.

1 kg Packung



Art. Nr. 20260
Emmentaler 45 %
F.i.T. pasteurisiert
Scheiben 1 kg
(55 Scheiben)

Art. Nr. 20262
Gouda 45 % F.i.T.
Scheiben 1 kg
(60 Scheiben)

Art. Nr. 20263
Almkönig 45 % F.i.T.
Scheiben 1 kg
(55 Scheiben)

Art. Nr. 25045
Käse-Selektion
Scheiben 1 kg
(51 Scheiben)

Art. Nr. 20261
Edamer 45 % F.i.T.
Scheiben 1 kg
(60 Scheiben)

800 g Packung

Art. Nr. 25029
Bergtilsiter 45 % F.i.T.
Scheiben 800 g
(40 Scheiben)



*Alle Premium Käsesorten werden ausschließlich mit mikrobiellem Lab hergestellt und sind durch ihre natürliche Reifung laktosefrei.

REIB- UND WÜRFELWARE



Premium Kasnock'n & Spätzle Kas*

würzig

Die Reibkäsemischung aus ausgewählten Hart- und Schnittkäsesorten ist die perfekte Grundlage für g'schmackige Kasnock'n, aber auch passend für Kaspressknödel oder zum Überbacken verschiedenster Gerichte.



Art. Nr. 20156
Kasnock'n Kas 36 % F.i.T.
Beutel 1 kg

Premium Pizzakäse*

mild-fein

Der Premium Pizzakäse mit 45 % Fett i. Tr. (26 % Fett absolut) ist eine einzigartige Mischung aus den besten Premium Schnittkäsesorten und verleiht Pizza, Lasagne und Aufläufen das gewisse Extra. Die Käsemischung schmilzt gleichmäßig, fettet dabei nicht aus und behält selbst bei hohen Temperaturen ihren angenehmen, mild-feinen Geschmack.



Art. Nr. 11017
Pizzakäse 45 % F.i.T.
Beutel 4 kg

Reib- und Würfelware*

Die beliebtesten Hartkäse-Sorten Emmentaler, pasteurisierter Emmentaler, Bio-Emmentaler und Bergkäse werden auch gewürfelt oder als Reibware in gewohnt hoher Qualität angeboten.

Geriebener Käse*

Folgende Premium Käsesorten sind gerieben erhältlich:

- Emmentaler thermisiert
45 % Fett i. Tr., 5 kg Beutel und 10 kg Beutel
- Premium Bergkäse gerieben (mit Rinde)
50 % Fett i. Tr., 4 kg Beutel
- Original Bio-Bergkäse gerieben (mit Rinde)
50 % Fett i. Tr., 4 kg Beutel
- Premium Reibkäsemischung
5 x 4 kg Beutel und 10 x 2 kg Beutel

Käsewürfel*

Schnitt- und Hartkäsewürfel sind in den Größen 6 x 6, 8 x 8, 10 x 10 oder 14 x 14 mm in Beuteln zu 5 oder 10 kg erhältlich.

- Schnittkäse Würfel
- Emmentaler pasteurisiert
45 % Fett i. Tr.
- Premium Bergkäse
50 % Fett i. Tr.

