

SalzburgMilch

AUF PREMIUM SETZEN & GROßEN GENUSS SERVIEREN

10/2025



**Nachhaltigkeit leben.
Tiergesundheit schmecken.**

milch.com

DIE PREMIUM MILCHMACHER



Liebe Kundinnen und Kunden,

wir haben uns in der SalzburgMilch das Ziel gesetzt, beste Premium Milchprodukte für Sie zu erzeugen. Aber das alleine reicht uns nicht. Wir wollen mehr! Für unsere Konsumentinnen und Konsumenten, unsere Bauernfamilien und natürlich für unsere Milchkühe. Deshalb übernehmen wir aktiv Verantwortung und setzen uns zusammen mit unseren rund 2 400 Bauernfamilien für rundum gesunde und zufriedene Milchkühe ein.

Mit der einzigartigen SalzburgMilch Tiergesundheitsinitiative, die bereits 2017 aus der Taufe gehoben wurde, hat sich die SalzburgMilch als Österreichs Pionier für Tierwohl hervorgetan. Und damit erfolgreich unter Beweis gestellt, dass sich ideale und wirtschaftliche Ansprüche durchaus erfolgreich miteinander in Einklang bringen lassen. Dank dieser Initiative und dem täglichen Engagement unserer Bauernfamilien genießen sämtliche SalzburgMilch Kühe heute besonders hohe, weit über gesetzliche Vorgaben hinausgehende, Tierwohl-Standards. Und weil rundum gesunde Kühe auch besonders hochwertige Milch geben, zahlt dies auch in die Premium-Qualität unserer Produkte ein.

Unser Plus für Tiergesundheit

- Regelmäßige Tiergesundheits-Checks durch externe Prüfer auf allen SalzburgMilch Höfen
- Österreichweit einzigartig: eine eigene Tierärztin als Schnittstelle zwischen Molkerei und Bauernfamilien
- Stetige Weiterentwicklung der Tiergesundheitsinitiative durch den mit Experten und Wissenschaftlern besetzten Tiergesundheitsbeirat
- Mindestens 120 Tage im Jahr Auslauf und/oder Zugang zur Weide
- Einsatz von ausschließlich europäischen, palmölfreien Futtermitteln in gentechnikfreier Qualität
- Freier Zugang zu frischem Wasser

Mehr zur SalzburgMilch Tiergesundheitsinitiative



Andreas Gasteiger
Geschäftsführer der
SalzburgMilch



Sebastian Mösl
Geschäftsführer der
SalzburgMilch



Impressum: Herausgeber
SalzburgMilch GmbH,
Milchstraße 1, A-5020 Salzburg
Druck SANDLER Gesellschaft
m.b.H. & Co. KG., Druckereiweg
1, A-3671 Marbach an der Donau
Bildnachweis SalzburgMilch GmbH

Gedruckt nach der
Richtlinie "Druckerzeugnisse" des
Österreichischen Umweltzeichens,
SANDLER Gesellschaft m.b.H. &
Co. KG., UW-Nr. 750



DIE NUMMER 1 IN DER MILCHSTRAÙE

Molkerei Salzburg

Auf der Suche nach Qualität auf Premium-Niveau? In der Milchstraße 1, in Salzburg Itzling, sind Sie an der richtigen Adresse! Hier werden jährlich knapp 150 Mio. kg Milch zu zahlreichen Produkten der weißen und bunten Palette verarbeitet. Kaum eine Molkerei bietet dabei so ein breites Spektrum an sortenrein verarbeiteter Spezialmilch an: von gentechnikfreier Milch über Biomilch bis hin zu Bio Heumilch. Daraus wird eine vielfältiges Produktsortiment hergestellt, das von Milch über Sauerrahm, Jogurt, Pudding und Drinks bis hin zu Frischkäse reicht.



Wir bieten Vielfalt!

Von Milch, Jogurt, Topfen, Pudding oder Drinks bis hin zu feinen Käsespezialitäten.



600 PRODUKTE

330 MILLIONEN KILOGRAMM MILCH PRO JAHR

Käserei Lamprechtshausen

Wo hochmoderne Anlagen auf das gefühlvolle Können von Käsemeistern treffen, entsteht Käsegenuss von Premium Qualität. So könnte man das Erfolgsrezept der SalzburgMilch Käserei in Lamprechtshausen zusammenfassen. Acht verschiedene Milchsorten werden hier sortenrein verarbeitet und daraus jährlich bis zu 15 000 Tonnen Käse produziert. Dabei spielt Tradition eine wichtige Rolle: nach wie vor kommen Kupfer-Fertiger zum Einsatz und Heumilch-Spezialitäten dürfen auf Fichtenbrettern gebettet ihr volles Aroma entfalten.

Was Premium Qualität bedeutet?

Für unsere Kühe: ein gesundes zufriedenes Leben. Für Sie und Ihre Gäste: natürlicher, unverfälschter Geschmack!

VON DER REGION FÜR DIE REGION

2400 BAUERNFAMILIEN



PASSION AUS DER REGION



Pionier für Tiergesundheit

Mit der einzigartigen Tiergesundheitsinitiative nimmt die SalzburgMilch eine Pionierrolle in Österreich ein. Sie sorgt seit 2017 für Tierwohl-Standards weit über gesetzliche Vorgaben hinaus. Herzstück der Initiative sind die regelmäßigen Tiergesundheits-Checks, bei denen unabhängige Prüfer den Gesundheitszustand der Kühe kontrollieren. Einzigartig für Österreichs Molkereiland-schaft steht eine molkereieigene Tierärztin den SalzburgMilch Bauern und Bäuerinnen beratend zur Seite. Und ein Tiergesundheitsbeirat, bestehend aus unabhängigen Experten/Expertinnen, sorgt für eine permanente, zukunftsgerichtete Weiterentwicklung der Tiergesundheitsinitiative.



Von Familien für Familien

Der typische SalzburgMilch Bauernhof wird seit Generationen von Familienhand geführt und zählt im Schnitt weniger als 20 Milchkühe. Diese kleinen Strukturen ermöglichen eine persönliche Beziehung zwischen Tier und Mensch, die von Nähe geprägt ist und der emotionalen Gesundheit der Kühe zugute kommt. Und weil gesunde Kühe bessere Milch geben, wirkt sich das auch positiv auf die Qualität der SalzburgMilch Premium Produkte aus.



Große Mengen – noch größerer Genuss

Die Haubenklasse-Produkte der SalzburgMilch liefern Genuss in Profi-Formaten. Denn die speziellen Großgebilde sind ideal auf die Bedürfnisse von Gastronomie und Großverbraucher abgestimmt. Dabei vereint das umfangreiche Sortiment an Milch- und Käseprodukten höchste kulinarische Ansprüche mit unverfälschtem Geschmack aus regionaler Herkunft. Die perfekten Zutaten also, um groß rauszukommen – egal ob beim Frühstücksbuffet, der Kaffeepause oder dem Gourmet-Abendessen!

Qualität im Fokus

Der gesamte Weg der Milch wird von unzähligen Qualitätskontrollen begleitet: beim Bauern, bei der Milchsammlung, bei der Annahme der Milch in der Molkerei und natürlich während der Verarbeitung, Abfüllung und Auslieferung der Produkte. Zusätzlich zu den strengen Bestimmungen des österreichischen Lebensmittelrechts, der AMA-Richtlinien, der EU-Hygiene-Verordnung und den Bio-Kontrollen werden bei SalzburgMilch freiwillige Prüfungen nach dem HACCP-Konzept und dem IFS (International Food Standard) durchgeführt.



MILCH



Als erste Molkerei Österreichs hat die SalzburgMilch eine Milch auf den Markt gebracht, welche die strengen Anforderungen des neuen AMA-Gütesiegels „Tierhaltung plus Außenklima“ erfüllt. Wer zu einer Packung **Premium Alpenmilch** oder **Premium Frische Alpenmilch** greift, hat die Gewissheit, dass die Milchkühe, von denen diese Milch stammt, 365 Tage im Jahr Bewegungsfreiheit und Zugang zum Außenklima genießen. Ideale Voraussetzungen also für beste Lebens- und Umweltbedingungen!



Zur besseren Unterscheidung der Milchsorten sind die Packungen in unterschiedlichen Farben gehalten. Während die **Premium Alpenmilch 1,5 %** im hellblauen Design für fettreduzierten Milch-Genuss steht, vereint die **Premium Alpenmilch 3,5 %** im dunkelblauen Design längere Haltbarkeit und gleichbleibenden, vollmundigen Geschmack. Die Premium Frische Alpenmilch im roten Design überzeugt mit ihrem natürlichen, frischen und gehaltvollen Geschmack. Alle Sorten sind zu 100 % gentechnikfrei.

Als besonders lang haltbare Alternative steht zudem die **Premium Bergbauern H-Milch** zur Auswahl. Sie sorgt dank einem schonenden UHT-Erhitzungsprozess für eine vereinfachte Vorratshaltung und spart Platz im Kühlhaus.

Art. Nr. 15
Frische Alpenmilch 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

Art. Nr. 17
ESL Alpenmilch 3,5 % Fett
500 ml Packung

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

Art. Nr. 16
ESL Alpenmilch 1,5 % Fett
1 lt Packung

Art. Nr. 18
ESL Alpenmilch 3,5 % Fett
1 lt Packung

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

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

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



BUTTERMILCH & OBERS

Die verschiedenen Fettstufen der **Premium Obers-Produkte** decken eine Vielfalt unterschiedlichster Anwendungswünsche ab. Während sich die Produkte mit 32 % Fett und 36 % Fett besonders gut zum Verfeinern von Süßspeisen eignen, sorgt das **Premium Gastro-Obers** mit seinen 19 % Fett für Raffinesse bei Suppen und Saucen. Es ist hitze- und säurestabil, „Cook & Chill“-geeignet und ungekühlt bis zu 4 Monate haltbar.

Das **Premium Kaffeobers** in der 1-Liter-Packung hat einen Fettgehalt von 10 % und verfeinert jeden Kaffee. Es ist zu 100% gentechnikfrei und wird in einem schonenden Verfahren haltbar gemacht, sodass der volle Geschmack auch bei längerer Lagerung erhalten bleibt. Ein echter Hingucker sind die 8-g-Portionen mit ihrem fröhlichen Premium Design in 5 verschiedenen Farben.

Die **Premium Buttermilch** mit nur 1 % Fett ist leicht verdaulich und herrlich erfrischend und die ideale Basiszutat für fruchtige Shakes.

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 Siegfolie

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

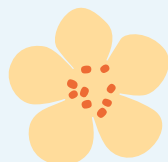
Art. Nr. 2514
ESL-Schlagobers 36 % Fett
Haubenklasse 5 lt Eimer
mit Siegfolie

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

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

*im praktischen
wiederverschließbaren
Eimer* ↗





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

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



RAHM, TOPFEN & CRÈME FRAÎCHE

Der **Premium Sauerrahm** ist ein wahrer Allrounder in der Küche und besonders vielseitig verwendbar. Er wird aus pasteurisiertem Rahm hergestellt, der mit Milchsäurebakterien versetzt wird, wodurch er neben dem typischen, leicht säuerlichen Geschmack eine festere, cremige Konsistenz annimmt.

Beste, garantiert gentechnikfreie Alpenmilch ist die Basis der **Premium Crème fraîche**. Naturbelassen und ungesalzen ist sie die Geheimzutat für raffinierte Desserts und herzhaftere Gerichte gleichermaßen. Praktisch verpackt im wiederverschließbaren 1-kg-Eimer bleibt sie stets frisch und jederzeit griffbereit.

Ob cremige Desserts oder herzhaftere Schmankerln – der **Premium Topfen** ist der ideale Begleiter für kreative Genussmomente in der Küche. Sein natürlich-frischer Geschmack und seine samtige Textur machen ihn zur perfekten Zutat für süße wie auch pikante kulinarische Kreationen. Für besonders cremige Genussmomente sorgt der Premium Speisetopfen mit 20 % F.i.T., der im praktischen, wiederverschließbaren 2-kg- oder 5-kg-Eimer erhältlich ist. Mit ihm gelingen luftig-leichte Mousses wie auch würzige Aufstriche mit Leichtigkeit.

Art. Nr. 354
Topfen 20 % Fett i. Tr.
Haubenklasse
2 kg Eimer
mit Siegfelfolie

Art. Nr. 360
Topfen 20 % Fett i. Tr.
Haubenklasse
5 kg Eimer
mit Siegfelfolie

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

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

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

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



TEEBUTTER

Die **Premium Teebutter** schmeckt, wie gute Butter schmecken soll: rein, natürlich und unverfälscht. Hergestellt aus bestem Rahm überzeugt sie mit besonders guter Streichfähigkeit.

Für die besonderen Anforderungen von Gastronomie und Großverbraucher ist die Premium Teebutter neben dem handelsüblichen 250-g-Stück auch im 5-kg-Block erhältlich. Zusätzlich gibt es praktische 10-g- und 20-g-Portionen – ideal für das Frühstücksbuffet und einen genussvollen Start in den Tag.

Art. Nr. 324
Teebutter
250 g Stück

Art. Nr. 312
Teebutter
20 g Portionen

Art. Nr. 319
Teebutter
10 g Portionen

Art. Nr. 300
Teebutter
5 kg Block



FRISCHKÄSE

Was den **Premium Frischkäse** so besonders macht? Seine außergewöhnlich cremige Konsistenz und Streichfähigkeit und die charakteristische Frischenote durch die Verfeinerung mit Naturjoghurt. Ob in der Variante Natur oder aromatisch mit feinen Kräutern veredelt, der Premium Frischkäse bietet eine Vielzahl an kulinarischen Möglichkeiten. Ganz gleich, ob man den Frischkäse pur genießt, als Basis für Saucen, Dressings und Dips verwendet oder als Grundzutat für herzhafte oder süße Gerichte – jeder Löffel sorgt für besonders cremige Genussmomente.

Angenehm frisch, unwiderstehlich cremig und äußerst vielseitig in der Anwendung, das ist der **Almfrisch** in den Sorten Natur, Schnittlauch und Liptauer! Verpackt im kartonummantelten 150-g-Becher mit praktischem Stülpedeckel kredenzt das Genuss-Trio drei typisch österreichische Geschmacksrichtungen. Perfekt als Brotaufstrich, aber auch zum Verfeinern von Saucen und Suppen, Flammkuchen, Risotti oder Pastagerichten.

Art. Nr. 391
Frischkäse Natur
60 % Fett i. Tr.
1 kg Eimer

Art. Nr. 2666
Frischkäse Natur
60 % Fett i. Tr.
300 g Becher

Art. Nr. 2405
Almfrisch Natur
150 g Becher

Art. Nr. 555
Frischkäse Kräuter
70 % Fett i. Tr.
1 kg Eimer

Art. Nr. 2667
Frischkäse Kräuter
70 % Fett i. Tr.
300 g Becher

Art. Nr. 2406
Almfrisch Kräuter
150 g Becher

Art. Nr. 2407
Almfrisch Liptauer
150 g Becher



NATURJOGURT

Die **Premium Naturjogurts** sind reine Naturprodukte, die mit einer vollmundigen und milden Note bestechen. Neben der cremigen Produktvariante mit einem Fettgehalt von 3,6 % steht für den fettreduzierten Genuss auch eine Ausführung mit 1 % Fett zur Auswahl.

Egal ob pur, mit frischen Früchten, als Zutat für Müslis oder zum Verfeinern von Salatdressings und Saucen – die Premium Naturjogurts von SalzburgMilch sind wahre Allrounder in der Küche.

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

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

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

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

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



FRUCHTJOGURT

Alle **Premium Fruchtjogurts** werden aus bester regionaler Premium Milch und mit 100 % gentechnikfreien Früchten in einem besonders schonenden Verfahren hergestellt.

Ihre zuckerreduzierten Rezepturen bringen fruchtigen Geschmack mit einem bewussten Ernährungsstil in Einklang. Dabei sind die Rezepturen ihrer Zeit um Längen voraus, denn schon jetzt unterschreiten sie die für 2027 von SIPCAN empfohlenen Zuckerwerte.

Die Sorten Stracciatella, Bircher Müsli, Erdbeer, Vanille und Waldbeer sind im praktisch wiederverschließbaren 1-kg-Eimer erhältlich. Zusätzlich gibt es die vier beliebtesten Sorten auch im 5-kg-Haubenklasse-Eimer.

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

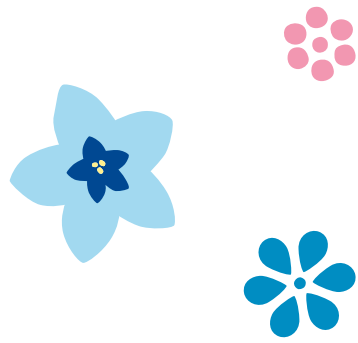
Art. Nr. 116
Erdbeer Jogurt 3,5 % Fett
Haubenklasse 5 kg Eimer
mit Siegfolie

Art. Nr. 115
Pfirsich Maracuja Jogurt
3,5 % Fett
Haubenklasse 5 kg Eimer
mit Siegfolie

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

*besonders
fruchtig* ↘





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

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

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

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

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



MILCHMISCHGETRÄNKE

Die **Premium Fruchtmolken** in den Sorten Mango und Maracuja sind die perfekten Durstlöcher – egal ob pur oder gespritzt. Sie werden aus naturbelassener Molke und ausgesuchten Früchten hergestellt und enthalten dank ihrer besonders schonenden Zubereitung wichtige Nährstoffe. Perfekt für den fruchtigen Frische-Kick zwischendurch!

Die beliebten SalzburgMilch Klassiker **Alex** und **Lisa** versprechen Trinkgenuss für Klein und Groß! Während Lisa Vanille-Milch mit cremiger Konsistenz und harmonisch abgerundetem Vanille-Aroma überzeugt, punktet Alex Schoko-Milch mit dem natürlichen Geschmack von Rainforest-Alliance-zertifiziertem Kakao. Erhältlich sind beide Sorten in der 250-ml-Packung mit Trinkhalm, die Alex Schoko-Milch gibt es außerdem in der 1-Liter-Packung.

Art. Nr. 821
Fruchtmolke
Maracuja
1 lt Packung

Art. Nr. 822
Fruchtmolke
Mango
1 lt Packung

Art. Nr. 285
Schoko-Milch
250 ml Packung

Art. Nr. 286
Vanille-Milch
250 ml Packung

Art. Nr. 290
Schokomilch
1 lt Packung



HARTKÄSE

Im Premium Salzburger Bergkäse, Premium Heujuwel und Premium Emmentaler steckt wertvolle regionale Heumilch – also Milch von Kühen, die im Sommer frische aromatische Gräser und Kräuter fressen und im Winter sonnengetrocknetes Heu. Alle drei Sorten werden nach überlieferter Rezeptur in großen Kupferkesseln gekäst und danach ganz individuell behandelt.

Die mehrfach preisgekrönten Sorten Premium Salzburger Bergkäse und Premium Heujuwel werden jeweils mit Rotkulturen gepflegt, sie entfalten während ihrer Reifezeit von drei bzw. fünf Monaten auf Fichtenholzbrettern ein würzig kräftiges Aroma.

Mit einem mild-feinen, leicht nussartigen Geschmack präsentiert sich hingegen der Emmentaler – wie alle Premium Käsesorten der SalzburgMilch wird er mit mikrobiellem Lab hergestellt und ist durch seine natürliche Reifung laktosefrei.

Art. Nr. 20287
Emmentaler
45 % Fett i. Tr.
Stange ca. 2,2 kg

Art. Nr. 10008
Emmentaler
45 % Fett i. Tr.
Streifen ca. 2,9 kg

Art.Nr. 20283
Salzburger Bergkäse
50 % Fett i. Tr.
Stange ca. 2,6 kg

Art. Nr. 20285
Heujuwel
50 % Fett i. Tr.
Stange ca. 2,6 kg



SCHNITTKÄSE



Das Gastro-Schnittkäse-Sortiment der SalzburgMilch reicht von mild-feinen Käseklassikern wie Gouda und Edamer über den leicht süßlichen Almkönig bis hin zu kräftigeren Charakteren wie dem Bierkäse.

Die Käsestangen und -halbstangen sind mit ihren Grammaturen bis zu 2,6 Kilogramm ideal auf die Anforderungen in der Gastronomie abgestimmt und bieten Genuss, von dem man sich gerne ein Scheibchen abschneidet.

Ganz oben auf der Beliebtheitsskala des SalzburgMilch Schnittkäse-Sortiments ist die Almkönig-Familie zu finden. Der **Original Almkönig** begeistert mit mild-feinem Aroma und einer süßen Note im Abgang. Ähnlich, aber noch eine Spur cremiger, präsentiert sich der **Almkönig – Der Cremige**. Und für alle, die es kräftiger mögen, gibt es den **Almkönig geräuchert**. Seine Basis ist der Original Almkönig, der nach fünf Wochen Reifezeit über Buchenholz kalt geräuchert wird und so sein charakteristisches herzhaftes Aroma entfaltet.



Art. Nr. 20104
Heumilch Bierkäse
15 % Fett i. Tr.
Halbblab ca. 2,3 kg

Art. Nr. 20295
Gouda
45 % Fett i. Tr.
Stange ca. 2,6 kg

Art. Nr. 20297
Käse Holländer Art
35 % Fett i. Tr.
Stange ca. 2,6 kg

Art. Nr. 20242
Milder Tilsiter
45 % Fett i. Tr.
Halbstange ca. 2 kg

Ar. Nr. 20232
Bergtilsiter
45 % Fett i. Tr.
Halbstange ca. 2 kg

Art. Nr. 20296
Edamer
45 % Fett i. Tr.
Stange ca. 2,6 kg





Art. Nr. 20214
Almönig - Der Cremige
50 % Fett i. Tr.
Stange ca. 2,6 kg

Art. Nr. 20294
Original Almönig
45 % Fett i. Tr.
Stange ca. 2,3 kg

Art. Nr. 20265
Original Almönig
45 % Fett i. Tr.
Halbstange ca. 1,7 kg

Art. Nr. 20345
Almönig geräuchert
45 % Fett i. Tr.
Stange ca. 2,6 kg

KÄSESCHNITTEN

Käseschnitten in praktischen Großpackungen sind die zeitsparende Lösung für die professionelle Gastronomie. Perfekt vortportioniert eignen sie sich fürs Frühstückbuffet, die Jausenplatte und zum herzhaften Überbacken von Ofengerichten gleichermaßen.

Unser Sortiment an praktisch wiederschließbaren Käseschnitten bietet eine Auswahl der beliebtesten SalzburgMilch Premium Käsesorten vom **Premium Gouda** über den **Premium Original Almkönig** bis hin zur **Premium Käse-Selektion**.

Art. Nr. 20260
Emmentaler 45 %
Fett i. Tr. pasteurisiert
Schnitten 1 kg

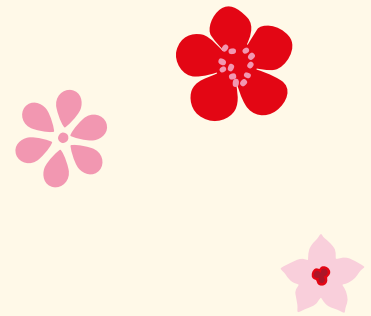
Art. Nr. 20262
Gouda
45 % Fett i. Tr.
Schnitten 1 kg

Art. Nr. 25045
Käse-Selektion
Schnitten 1 kg

Art. Nr. 20261
Edamer
45 % Fett i. Tr.
Schnitten 1 kg

Art. Nr. 20263
Original Almkönig
45 % Fett i. Tr.
Schnitten 1 kg

Art. Nr. 25029
Bergtilsiter 45 % Fett i. Tr.
Schnitten 800 g



GERIEBENER KÄSE UND WÜRFELWARE

Für die Extraportion Genuss:

Abgestimmt auf die speziellen Bedürfnisse von Gastronomie und Großverbrauchern gibt es einige Premium Käsesorten auch in geriebener und gewürfelter Form in entsprechend hohen Grammaturen. Perfekt zum Gratinieren von Ofengerichten oder zum Aufpeppen von Salaten.

Geriebener Käse

Folgende Premium Käsesorten sind gerieben erhältlich:

- **Emmentaler thermisiert**
45 % Fett i. Tr, 7,5kg Beutel
- **Salzburger (Bio-) Bergkäse gerieben (mit Rinde)**
50 % Fett i. Tr., 4 kg Beutel
- **Reibkäsemischung**
5 × 4 kg Beutel und 10 × 2 kg Beutel



Art. Nr. 20156
Kasnock'n Käse
36 % Fett i. Tr.
Beutel 1 kg

Käsewürfel

Die SalzburgMilch Schnitt- und Hartkäsewürfel sind in den Größen 6 × 6, 8 × 8, 10 × 10 oder 14 × 14 mm in Beutel zu 7,5 kg erhältlich.

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

Art. Nr. 11017
Pizzakäse
45 % Fett i. Tr.
Beutel 4 kg





SatzburgMilch

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