

SalzburgMilch

BIO PREMIUM – DER PURE GENUSS!

*aus bester Biomilch
von rundum
gesunden Kühen*



*erfüllt
spezielle Anforderungen
der Gastronomie*

milch.com/bio

DIE BIO PREMIUM MILCHMACHER

Liebe Kundinnen und Kunden,

für mehr als die Hälfte der SalzburgMilch Höfe ist Bio logisch! Sie haben sich der Gewinnung von Milch in hochwertiger Bio-Qualität verschrieben. Eine beachtliche Zahl, hinter der eine besondere Haltung steht! Denn unsere Bio Bäuerinnen und Bauern handeln aus Überzeugung und kultivieren eine Bewirtschaftungsform, die für einen harmonischen Kreislauf und gesunde Bodenkultur steht.

Unabhängige Bio-Kontrollen stellen sicher, dass die damit verbundenen besonders strengen Auflagen lückenlos eingehalten werden. Dazu gehört etwa die natürliche Fütterung mit frischen und konservierten Gräsern und biozertifiziertem Futter. Bio-Kühe bekommen aber auch besonders viel Platzangebot. Für die Düngung des Bodens sind ausschließlich biologische Mittel zugelassen.

Darüber hinaus profitieren all unsere Bio-Milchkühe von den Benefits der österreichweit einzigartigen SalzburgMilch Tiergesundheitsinitiative.

Unser Plus für Tiergesundheit

- Regelmäßige Tiergesundheits-Checks durch externe Prüfer auf allen SalzburgMilch Höfen
- Verpflichtende Weidehaltung von mindestens 120 Tagen im Jahr
- Bevorzugte Behandlung mit pflanzlichen und homöopathischen Arzneimitteln
- Österreichweit einzigartig: eine eigene Tierärztin als Schnittstelle zwischen Molkerei und Bauernfamilien
- Stetige Weiterentwicklung der Tiergesundheitsinitiative durch den mit Experten und Wissenschaftlern besetzten Tiergesundheitsbeirat



Andreas Gasteiger
Geschäftsführer der
SalzburgMilch



Sebastian Mösl
Geschäftsführer der
SalzburgMilch

*Mehr zur SalzburgMilch
Tiergesundheitsinitiative*



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



BIO? LOGISCH!



Im Land der Biobauern

Von der landwirtschaftlichen Nutzfläche im Salzburger Land werden rund 60 Prozent biologisch bewirtschaftet. Ein besonders hoher und in Europa einzigartiger Anteil! Denn keine andere Region weist eine höhere Dichte an Bio-Bauern auf. Ihre Bewirtschaftung ist nicht auf Maximierung ausgelegt, sondern auf Optimierung. Denn biologische Landwirtschaft steht für einen besonders schonenden Umgang mit der Natur und ihren Ressourcen. Und so legen auch die Bio-Höfe der SalzburgMilch höchsten Wert auf das, was Natur und Tier gut tut. Auf kleine Strukturen mit familiären Prägungen, die eine gute Mensch-Tier-Beziehung fördern. Auf naturbelassene Futtermittel. Und auf möglichst viel Bewegungsfreiraum für ein stressfreies Leben der Milchkühe.



Das Bio Premium Sortiment

Rund 40 % der bei SalzburgMilch verarbeiteten Milch ist Biomilch. Sie ist die Basis für alle Produkte der Bio Premium Range, die sich durch einen besonders unverfälschten und natürlichen Geschmack auszeichnet. Das Sortiment umfasst dabei mehr als 40 Produkte, wie Milch, Butter, Buttermilch, Topfen, Frischkäse, Schlagobers, Sauerrahm bis hin zu Natur- und Fruchtojogurt, Skyr und eine Auswahl an Schnitt- und Hartkäsespezialitäten. Sie alle werden aus regionaler Biomilch hergestellt, die sortenrein angeliefert und verarbeitet wird. Und auch alle anderen Zutaten der Bio Premium Produkte sind natürlich biologischen Ursprungs, wie zum Beispiel die Früchte in den köstlichen Fruchtojogurts.



BIO – EINE HALTUNG MIT GESCHMACK!



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 Großbeinde sind ideal auf die Bedürfnisse von Gastronomie und Großverbraucher abgestimmt. Dabei vereint das Sortiment an Milch- und Käseprodukten in Bio-Qualität höchste kulinarische Ansprüche und natürlichen, unverfälschten Geschmack. Die perfekten Zutaten also, um groß rauszu-kommen – 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 Milch-Sammlung, bei der Annahme der Milch in der Molkerei und natürlich während der Ver-arbeitung, 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 & BUTTERMILCH

In jedem Schluck **Bio Premium Alpenmilch** steckt der Geschmack der Natur. Schließlich stammt sie von Kühen, die mit frischen, aromatischen Gräsern und biozertifiziertem Futter verwöhnt werden. Diese besonders naturnahe Ernährung ist ausschlaggebend für den vollmundigen und reichhaltigen Geschmack der Bio Premium Alpenmilch.

Die **Bio Premium Buttermilch** begeistert mit mild-säuerlichen Aroma und einem Fettanteil von nur 1 %. Sie ist angenehm leicht und erfrischend zugleich und darüber hinaus vielseitig einsetzbar – egal ob pur genossen oder als Zutat für Saucen, Suppen und Desserts.

Art. Nr. 2920
Bio Alpenmilch 3,5 % Fett
10 lt Eimer mit Siegfelfolie

Art. Nr. 2906
Bio Alpenmilch 3,5 % Fett
1 lt Packung

Art. Nr. 2894
Bio Alpenmilch 3,5 % Fett
500 ml Packung

Art. Nr. 2892
Bio Buttermilch 1 % Fett
500 ml Packung

Art. Nr. 2893
Bio Buttermilch 1 % Fett
5 lt Eimer



OBERS, RAHM & TEEBUTTER

Das **Bio Premium Schlagobers** ist ein reines Naturprodukt, das ohne Stabilisatoren oder Zusätze aus regionaler Biomilch hergestellt wird. Mit seiner cremigen Konsistenz bietet es die perfekte Voraussetzung, um pikante und süße Gerichte zu verfeinern.

Qualität auf Premium Niveau und authentischer Geschmack sind die perfekten Zutaten für zufriedene Gäste. Der **Bio Premium Sauerrahm** erfüllt diese Kriterien und bringt mit seinem charakteristischen, angenehm säuerlichen Aroma Raffinesse in eine Vielfalt kulinarischer Kreationen, egal ob in der pikanten oder süßen Küche.

Mit der **Bio Premium Teebutter** lassen sich die Butterseiten des Lebens noch mehr auskosten! Hergestellt aus dem Rahm regionaler Biomilch überzeugt sie mit besonders guter Streichfähigkeit und angenehm mild-cremigem Geschmack.

Art. Nr. 2998
Bio ESL-Schlagobers
32 % Fett
5 lt Eimer mit Siegfelfolie

Art. Nr. 2890
Bio Sauerrahm 15 % Fett
5 kg Eimer

Art. Nr. 4163
Bio Teebutter
250 g Packung

Art. Nr. 710
Bio ESL-Schlagobers
32 % Fett
1 lt Packung

Art. Nr. 2900
Bio Sauerrahm 15 % Fett
200 g Becher

Art. Nr. 4166
Bio Portionsbutter
15 g Packungen



FRISCHKÄSE & TOPFEN

Dank seiner hochwertigen Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau sorgt der **Bio Premium Frischkäse Natur** für ein unverfälschtes, natürliches und besonders cremiges Geschmackserlebnis. Ob pur gelöffelt, als Basis für Saucen, Dressings und Dips oder als Zutat in süßen sowie herzhaften Kreationen – der Bio Premium Frischkäse setzt cremige Akzente, die auf der Zunge zergehen.

Der SalzburgMilch **Bio Premium Topfen** aus kontrollierter biologischer Landwirtschaft ist mit seiner zart-geschmeidigen Konsistenz der pure Genuss. Zusätzlich zum Speisetopfen mit 20 % Fett ist der Bio Premium Topfen auch als Magertopfen erhältlich.

Art. Nr. 2770

Bio Frischkäse Natur

70 % F.i.T.

1 kg Eimer

Art. Nr. 2948

Bio Speisetopfen

20 % F.i.T.

250 g Packung

Art. Nr. 2947

Bio Speisetopfen mager

250 g Packung

Art. Nr. 2604

Bio Frischkäse Natur

70 % F.i.T.

5 kg Eimer mit Siegelfolie

Art. Nr. 2946

Bio Speisetopfen

20 % F.i.T.

5 kg Eimer mit Siegelfolie

Art. Nr. 2944

Bio Speisetopfen mager

5 kg Eimer mit Siegelfolie



NATURJOGURT & SKYR

Cremig mit einem mild-säuerlichen Geschmack präsentieren sich die **Bio Premium Naturjogurts**. Die Allround-Talente in der Küche sind vielseitig einsetzbar, etwa zum genussvollen Start in den Tag, als erfrischender Zwischensnack oder Basis für Dressings, Saucen und Dips. Für alle, die leichten Genuss bevorzugen, gibt es neben der vollmundigen 3,6 %-Variante auch eine fettärmere Option mit nur 1 % Fett – voller Geschmack, schlank verpackt!

Der proteinreiche **Bio Premium Skyr** ist perfekt für den fettarmen Snack für Zwischendurch, als Grundlage fürs Frühstücksmüsli aber auch als Basis für diverse Dips. Hergestellt aus österreichischer Bio-Heumilch von Kühen mit 365 Tagen Freilauf im Jahr, steht er nicht nur für cremigen und ernährungsbewussten Genuss, sondern auch für gelebtes Tierwohl.

Art. Nr. 2891
Cremiges Bio Jogurt
3,6 % Fett
5 kg Eimer mit Siegelfolie

Art. Nr. 2606
Cremiges Bio Jogurt
3,6 % Fett
150 g Becher

Art. Nr. 2958
Cremiges Bio Jogurt
3,6 % Fett
500 g Becher

Art. Nr. 2924
Cremiges Bio Jogurt
1 % Fett
5 kg Eimer mit Siegelfolie

Art. Nr. 2605
Cremiges Bio Jogurt
1 % Fett
150 g Becher

Art. Nr. 2772
Bio Skyr Natur
0,5 % Fett
400 g Becher



FRUCHTJOGURT

Frucht trifft Bio – und sorgt für echten Genuss: Egal ob Erdbeere, Heidelbeer-Cassis, Marille, Kirsche oder Vanille, die cremig gerührten **Bio Premium Fruchtjogurts** vereinen hochwertige Zutaten mit mild-säuerlichem Jogurt- Geschmack. Hergestellt aus regionaler Bio-Milch und beliebt überall dort, wo guter Geschmack gefragt ist: in der Gastronomie und Hotellerie, in Schulen und Kindergärten und in Krankenhäusern und Seniorenheimen.

Art. Nr. 2652

Bio Erdbeer Jogurt 3,6 % Fett
150 g Becher

Art. Nr. 2655

Bio Vanille Jogurt 3,6 % Fett
150 g Becher

Art. Nr. 2653

Bio Marille Jogurt 3,6 % Fett
150 g Becher

Art. Nr. 2654

Bio Kirsch Jogurt 3,6 % Fett
150 g Becher

Art. Nr. 2656

Bio Heidelbeer-Cassis Jogurt
3,6 % Fett
150 g Becher

Art. Nr. 2997

Bio Heidelbeer-Cassis Jogurt
3,6 % Fett
5 kg Eimer mit Siegelfolie

Art. Nr. 2994

Bio Vanille Jogurt 3,6 % Fett
5 kg Eimer mit Siegelfolie

Art. Nr. 2993

Bio Marille Jogurt 3,6 % Fett
5 kg Eimer mit Siegelfolie

Art. Nr. 2995

Bio Kirsch Jogurt 3,6 % Fett
5 kg Eimer mit Siegelfolie

Art. Nr. 2992

Bio Erdbeer Jogurt 3,6 % Fett
5 kg Eimer mit Siegelfolie



HARTKÄSE

Wenn Kühe im Sommer auf saftigen Weiden grasen und im Winter sonnengetrocknetes Heu genießen, entsteht ein Rohstoff mit Charakter: nämlich aromatische Heumilch. Sie ist die Grundlage für den **Bio Premium Bergkäse** und **Bio Premium Emmentaler**, und das sogar in Bio-Qualität!

Während seiner mindestens 3 Monate Reifezeit entfaltet der Bio Premium Bergkäse seinen selbstbewussten, würzig-kraftigen Geschmack. Etwas milder, aber nicht minder aromatisch: der Bio Premium Emmentaler, der mindestens 70 Tage reift und dabei seinen typischen fein-nussigen Charakter ausbildet.

Beide Käsesorten sind als Stangenware sowie als praktisch vorgeschnittene Scheiben, der zeitsparenden Lösung für die professionelle Gastronomie, verfügbar.

Art. Nr. 20290
Bio Bergkäse
50 % Fett i. Tr.
Stange ca. 2,6 kg

Art. Nr. 20291
Bio Emmentaler
45 % Fett i. Tr.
Stange ca. 2,2 kg

Art. Nr. 15041
Bio Emmentaler
45 % Fett i. Tr.
Scheiben 125 g

Art. Nr. 10523
Bio Bergkäse
50 % Fett i. Tr.
Scheiben 125 g

Art. Nr. 15035
Bio Emmentaler
45 % Fett i. Tr.
Stück 200 g

Art. Nr. 25044
Bio Emmentaler
45 % Fett i. Tr. thermisiert
Scheiben 800 g



SCHNITTKÄSE

Der Bio Premium Gouda und Bio Premium Original Almkönig versprechen mild-feinen Käsegenuss in hochwertiger regionaler Bioqualität. Beide Käsesorten sind als Stangenware, abgestimmt auf die Anforderungen von Großverbrauchern, und als praktisch vorgeschnittene und damit zeitsparende Scheiben verfügbar.

Wie alle Bio Premium Käsesorten der SalzburgMilch werden auch diese beiden beliebten Käse-Klassiker mit mikrobiellem Lab hergestellt und sind durch ihre natürliche Reifung laktosefrei.

Art. Nr. 20277
Bio Gouda
50 % Fett i. Tr.
Stange ca. 2,6 kg

Art. Nr. 25043
Bio Gouda
50 % Fett i. Tr.
Scheiben 800 g

Art. Nr. 25036
Bio Gouda
50 % Fett i. Tr.
Scheiben 125 g

Art. Nr. 20276
Bio Almkönig
45 % Fett i. Tr.
Stange ca. 2,3 kg

Art. Nr. 20206
Bio Almkönig
45 % Fett i. Tr.
Scheiben 125 g





SalzburgMilch

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