

SalzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER



BIO PREMIUM - EINFACH BESSER BIO

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 Bio Premium Produkte**.

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

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

- erfüllt die hohen Standards des einzigartigen **Tiergesundheitsprogramms**
- stammt ausschließlich von regionalen **Familienbauernhöfen**

Genießen sie den **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.**

SalzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER



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.



Land
schafft
Leben



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.

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

Tel. +43 662 2455-0
Fax. +43 662 2455 - 105
www.milch.com/bio

Gedruckt nach der
Richtlinie „Drucker-
zeugnisse“ des Ös-
terreichischen Um-
weltzeichens, Offset
5020, UW-Nr. 794





SalzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER



Molkerei Salzburg – Vielfalt in Premium Qualität

In der Zentrale in Salzburg Itzling werden sämtliche Produkte der Bereiche Milch & Co sowie Jogurts 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, Jogurt, Frucht und Trinkjogurt bis hin zu Molke und Frischkäse. Fast die Hälfte der angelieferten Milch wird in Salzburg zu besten Bio-Milchprodukten verarbeitet.



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.



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.



Cocoa





Im Land der Biobauern

Das Salzburger Land ist nicht nur der Inbegriff wunderschöner Naturlandschaft, sondern auch bekannt für seine kleinen, familiär geführten Bauernhöfe und Milchviehbetriebe. Knapp 60 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche wird biologisch bewirtschaftet, so hat die Region sogar den höchsten Anteil an Biobauern in Europa.



Qualität, Glaubwürdigkeit & Transparenz

Die Bio-Milch für alle SalzburgMilch Bio Premium Produkte wird von speziell kontrollierten Bio-Bauernhöfen aus Salzburg und Oberösterreich geliefert. Diese erfüllen neben den gesetzlichen Bio-Richtlinien auch die strengen Kriterien der einzigartigen SalzburgMilch Tiergesundheitsinitiative. Dabei wird ein großes Augenmerk auf einen harmonischen Kreislauf und eine gesunde Bodenkultur gelegt: natürlich, ohne Gentechnik und ausschließlich mit biologischer Düngung. Strenge Kriterien in der Tierhaltung gepaart mit unabhängigen Kontrollen und regelmäßigen Tier-

gesundheits-Checks garantieren zusätzlich ein besonders natürliches Geschmackserlebnis. Aus Respekt vor der Natur, damit sie uns weiterhin ihr Bestes schenkt. Die ausgewählten Bio-Bauern sind verlässliche Partner, die ihre Rinder artgerecht halten, mit viel Auslauf auf saftigen Weiden. Die Milch wird von den Höfen frisch angeliefert, alle Verarbeitungsschritte sind transparent und nachvollziehbar, damit beste Bio-Qualität sichergestellt werden kann. Und das schmeckt man!



MILCH



SalzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER



Bio Premium Alpenmilch

Unsere Bio-Bauernfamilien erzeugen mit ihrer täglichen Arbeit auf den kleinstrukturierten Bauernhöfen Milchqualität auf höchstem Niveau. Die natürliche Fütterung mit vielen aromatischen Alpenkräutern und frischen Gräsern verleiht der garantiert gentechnikfreien SalzburgMilch Bio Premium Alpenmilch ihren unvergleichlich vollen und reichhaltigen Geschmack.

Natürlich nachhaltig und authentisch wird die SalzburgMilch Bio Premium Alpenmilch im umweltfreundlichen Getränkekarton verpackt. Der FSC zertifizierte, klimaneutrale Karton lässt sich besonders leicht falten und unterstreicht mit seiner charakteristischen braunen Kartonoptik den Bio-Charakter unserer Bio Premium Produkte.



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



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



Art. Nr. 2920
Bio Alpenmilch 3,5 % Fett
10 Lt Eimer
mit Siegfelie

Bio Premium Buttermilch

Dank ihres mild-säuerlichen Geschmacks und des geringen Fettanteils von nur 1 % schmeckt die SalzburgMilch Bio Premium Buttermilch besonders leicht und erfrischend.



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



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

RAHM & BUTTER



Bio Premium Schlagobers

Mit seiner cremigen Konsistenz und seinem vollen Geschmack ist das SalzburgMilch Bio Premium Schlagobers die geschmackliche Krönung für jedes Gericht, egal ob für Hauptspeisen oder süße Desserts.



Art. Nr. 2901
Bio Schlagobers
30 % Fett
250 ml Becher

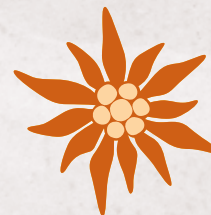


Art. Nr. 2998
Bio ESL-Schlagobers
32 % Fett
5 lt Eimer mit Siegfelfolie



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

Ohne Stabilisatoren,
aus dem Grund bitte vor
Verwendung schütteln.



Bio Premium Sauerrahm

Der SalzburgMilch Bio Premium Sauerrahm ist der ideale „Helfer“ in der Küche, stichfest und leicht säuerlich im Geschmack. Er eignet sich besonders zum Verfeinern von Aufstrichen, Dressings, Suppen und Saucen.



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



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

Bio Premium Butter

100 % gentechnikfreie Biomilch aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft ist die Basis für die SalzburgMilch Bio Premium Teebutter, die nicht nur besonders streichfähig ist, sondern auch durch ihren köstlichen, cremig-milden Geschmack überzeugt.



Art. Nr. 4163
Bio Teebutter
250 g Packung



Art. Nr. 4166
Bio Portionsbutter
15 g Packungen

FRISCHKÄSE & TOPFEN



SalzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER



Bio Premium Frischkäse

Dank seines frischen Geschmacks und seiner besonders cremigen und glatten Konsistenz ist der SalzburgMilch Bio Premium Doppelrahm-Frischkäse mit 70 % Fett i. Tr. bei einer Trockenmasse von 34 % äußerst beliebt. Er eignet sich hervorragend zum Kochen und für alle Arten von Füllungen.



Art. Nr. 2770
Bio Frischkäse
Natur 70 % F.i.T.
1 kg Eimer



Art. Nr. 2604
Bio Frischkäse Natur
70 % F.i.T.
5 kg Eimer mit Siegfelfolie



Bio Premium Topfen

Der SalzburgMilch Bio Premium Topfen aus kontrolliert 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. 2946
Bio Speisetopfen
20 % F.i.T.
5 kg Eimer mit Siegfelfolie



Art. Nr. 2944
Bio Speisetopfen mager
5 kg Eimer mit Siegfelfolie



Art. Nr. 2948
Bio Speisetopfen
20 % F.i.T.
250 g Packung



Art. Nr. 2947
Bio Speisetopfen mager
250 g Packung

NATURJOGURT & SKYR



Bio Premium Naturjogurt

Das SalzburgMilch Bio Premium Naturjogurt ist cremig gerührt und mild-säuerlich im Geschmack. Es eignet sich hervorragend fürs Frühstücksbuffet, ist aber auch in der Küche besonders

vielfältig einsetzbar. Für den fettreduzierten Genuss gibt es das Bio Premium Naturjogurt auch mit 1 % Fett.



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



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



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



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



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



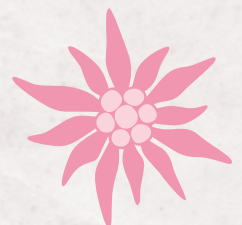
Bio Premium Skyr

Skyr ist ein traditionelles, isländisches Milchprodukt, das sich auch in Österreich und Deutschland immer größerer Beliebtheit erfreut. Nicht nur optisch sieht Skyr aus wie eine Mischung aus Topfen und Jogurt, er schmeckt auch genauso cremig. Dank dieser cremigen Konsistenz, des hohen Protein- und gleichzeitig geringen Fettgehalts ist Skyr nicht nur bei Sportlern sehr beliebt.

Für die schonende Herstellung des Bio Premium Skyr verwendet SalzburgMilch beste österreichische Bio-Heumilch. Diese stammt von Kühen, die 365 Tage Freilauf im Jahr genießen. Der proteinreiche Bio Premium Skyr eignet sich nicht nur hervorragend als fettarmer Snack für Zwischendurch, sondern auch als Grundlage für ein Frühstücksmüsli oder zum Dippen.



Art. Nr. 2772
Bio Skyr Natur
400 g Becher



FRUCHTJOGURT



SalzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER



Bio Premium Fruchtjogurt

Ein besonderer Fruchtgenuss ist das SalzburgMilch Bio Premium Fruchtjogurt in den beliebten Sorten Erdbeer, Marille, Heidelbeer-Cassis, Vanille und Kirsche. Die cremig gerührten, mild-säuerlichen Jogurts sind im 5 kg Eimer sowie im hochwertigen

150 g Becher erhältlich und sind besonders beliebt bei Buffets, in Schulen, Kindergärten, Seniorenheimen und Krankenhäusern.



Art. Nr. 2653
Bio Marille Jogurt
3,6 % Fett
150 g Becher



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. 2656
Bio Heidelbeer-Cassis Jogurt
3,6 % Fett
150 g Becher



Art. Nr. 2654
Bio Kirsch Jogurt
3,6 % Fett
150 g Becher



Art. Nr. 2993
Bio Marille Jogurt
3,6 % Fett
5 kg Eimer mit Siegelfolie



Art. Nr. 2992
Bio Erdbeere 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. 2995
Bio Kirsch Jogurt
3,6 % Fett
5 kg Eimer mit Siegelfolie



Art. Nr. 2997
Bio Heidelbeer-Cassis Jogurt
3,6 % Fett
5 kg Eimer mit Siegelfolie



HARTKÄSE



Bio Premium Bergkäse*

Der Original Bio Bergkäse mit 50 % Fett i. Tr. (34 % Fett absolut) wird aus reinster Bio-Heumilch g.t.S. nach alter Tradition gekäst und sorgfältig in der Naturrinde für mindestens 3 Monate zur vollen Reifung gebracht. Auf den saftig grünen Weiden unserer Bio-

bauern lassen sich die Kühe im Sommer frisches Gras und im Winter sonnengetrocknetes Heu schmecken. Und gerade diese Bio-Heumilch verleiht diesem Käse seinen wunderbar g'smackigen, würzigen Charakter.



Art. Nr. 20290
Bio Bergkäse 50 % Fi.T.
Stange ca. 2,6 kg



Art. Nr. 10523
Bio Bergkäse
50 % Fi.T.
Scheiben 125 g



Bio Premium Emmentaler*

Der SalzburgMilch Bio Premium Emmentaler ist ein mild-feiner Käsegenuss mit 45 % Fett i. Tr. (31 % Fett absolut) aus herrlich geschmackvoller Bio-Heumilch g.t.S. Bei der Erzeugung der Bio-Heumilch halten sich die Landwirte an strenge Richtlinien hinsichtlich Fütterung, Düngung und Tierhaltung. Mit einem Höchstmaß

an Sorgfalt und Qualitätsbewusstsein wird die wertvolle Heumilch vom Käsemeister verkäst und danach mindestens 70 Tage bis zu ihrer Vollendung gereift. Besonders für die Weiterverarbeitung geeignet sind die Würfel des thermisierten Bio Emmentalers im 5 kg Beutel.



Art. Nr. 20291
Bio Emmentaler 45 % Fi.T.
Stange ca. 2,2 kg



Art. Nr. 15035
Bio Emmentaler
45 % Fi.T.
Stück 200 g



Art. Nr. 15040
Bio Emmentaler
45 % Fi.T.
Scheiben 125 g



Art. Nr. 25044
Bio Emmentaler 45 % Fi.T.
thermisiert
Scheiben 800 g

SCHNITTKÄSE



SalzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER



Bio Premium Gouda*

Beim SalzburgMilch Bio Premium Gouda handelt es sich um einen halbfesten rindenlosen Schnittkäse aus pasteurisierter Biomilch mit 50 % Fett i. Tr. (Fett absolut 29 %). Der besonders rahmig-

geschmeidige Käseteig hat den Gouda-typischen, angenehm milden Geschmack und eignet sich auch ideal zum Überbacken, Gratinieren und Verfeinern.



Art. Nr. 20277
Bio Gouda 50 % F.i.T.
Stange ca. 2,6 kg



Art. Nr. 25043
Bio Gouda 50 % F.i.T.
Scheiben 800 g



Art. Nr. 25042
Bio Gouda 50 % F.i.T.
Scheiben 125 g



Bio Premium Almkönig*

Der SalzburgMilch Bio Premium Almkönig, ein halbharter Schnittkäse mit 45 % Fett i. Tr. (Fett absolut nur 26 %), zeichnet sich durch besonders milden, leicht süßlichen Geschmack aus, ist rindenlos und hat runde bis kirschgroße Löcher. Egal ob als Highlight der Käseplatte oder als Geheimtipp für die warme Küche,

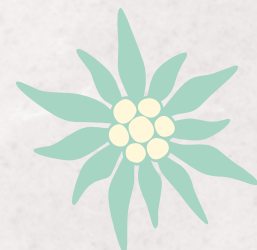
der SalzburgMilch Bio Premium Almkönig ist immer ein wahres Käseschmankerl. Die Milch für die Produktion des Bio Almkönigs stammt von streng kontrollierten Bio-Bauernhöfen aus der Region.



Art. Nr. 20276
Bio Almkönig 45 % F.i.T.
Stange ca. 2,3 kg



Art. Nr. 20206
Bio Almkönig
45 % F.i.T.
Scheiben 125 g



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

KÄSEGENUSS IN BESTER BIO PREMIUM QUALITÄT

