

SalzburgMilch

PREMIUM

Genuss für die Gastronomie



DIE PREMIUM MILCHMACHER

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 3 200 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 ideelle 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, zählt dies auch in die Premium-Qualität unserer Produkte ein.



Andreas Gasteiger

Geschäftsführer der SalzburgMilch



Sebastian Mösl

Geschäftsführer der SalzburgMilch



Was Premium Qualität bedeutet?

Für unsere Kühe: eine eigene Tierwohlinitiative.
Für Sie und Ihre Gäste: ein natürliches und unverfälschtes Geschmackserlebnis!

Wir bieten Vielfalt!

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

1 000 PRODUKTE

VON DER REGION FÜR DIE REGION
3 200
BAUERNFAMILIEN

459 MILLIONEN KILOGRAMM MILCH PRO JAHR



Die Nummer 1 in der Milchstraße

Molkerei Salzburg

Auf der Suche nach Qualität auf Premium-Niveau? In der Milchstraße 1 in Salzburg 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 Sauer-rahm, Jogurt, Pudding und Drinks bis hin zu Frischkäse reicht.



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.



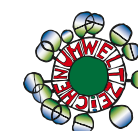
Molkerei und Käserei Maishofen

Am Standort Maishofen verarbeiten rund 250 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter jährlich ca. 120 Mio. kg Milch zu einer vielfältigen Produktwelt, die für Genuss in jeder Lebenslage und jedem Lebensalter sorgt. Denn neben klassischen Milch- und Käseprodukten liegt eine besondere Stärke in der vollseptischen Abfüllung von HDPE-Flaschen auf zwei High-Tech-Linien. Das breite Portfolio reicht dabei von funktioneller Nahrung und Proteinsakes über sensible Babynahrung bis hin zu medizinischer Trinknahrung für renommierte Partner.



Die Kaiserwinkl Sennerei

Echten Käsegenuss aus den Alpen gibt es von der Spezialsennerei Kaiserwinkl in Kössen. Hier wird Tradition großgeschrieben! Täglich verarbeiten wir hier die wertvolle Milch von rund 60 regionalen Bäuerinnen und Bauern. Aus bester Bergbauern-, Bio- und Heumilch entstehen unsere begehrten Almsenner Käselaike. Die umliegenden Almen mit ihren würzigen Bergkräutern und Gräsern verleihen den Produkten ihren unverwechselbaren, frischen und authentischen Geschmack.



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

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 molke-eigene Tierärztin den SalzburgMilch Bauern und Bäuerinnen beratend zur Seite. Und ein Tiergesundheitsbeirat, bestehend aus unabhängigen Expertinnen und Experten, 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 zugutekommt. Und weil gesunde Kühe gute Milch geben, wirkt sich das auch positiv auf die Qualität der SalzburgMilch Premium Produkte aus.

Große Mengen – noch größerer Genuss

Die Produkte der SalzburgMilch liefern Genuss in Profi-Formaten. Denn die speziellen Großgebilde sind ideal auf die Bedürfnisse von Gastronomie und Großverbrauchern 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 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 Milchsammlung, 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

Als erste Molkerei Österreichs hat die SalzburgMilch eine Milch auf den Markt gebracht, wel-che die strengen Anforderungen des AMA-Gütesiegels „Tierhaltung plus Außenklima“ erfüllt. Wer zu einer **Premium Alpenmilch** oder **Premium Frische Alpenmilch** greift, hat die Gewiss-heit, dass die Milchkühe, von denen diese Milch stammt, 365 Tage im Jahr Bewegungsfreiheit und Zugang zum Außenklima genießen.



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-Erheizungsprozesses für eine vereinfachte Vorratshaltung und spart Platz im Kühlhaus.

Frische Alpenmilch

3,5 % Fett

1-l-Packung

10-l-Eimer

ESL Alpenmilch 3,5 % Fett

500 ml Packung

1-l-Packung

10-l-Eimer mit Siegfolie

ESL Alpenmilch 1,5 % Fett

1-l-Packung

Frühstücks-Heumilch

3,6 % Fett

1-l-Packung

Bergbauern H-Milch

3,5 % Fett

1-l-Packung

Bergbauern H-Milch

1,5 % Fett

1-l-Packung

Bergbauern H-Milch

0,5 % Fett

1-l-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 Kaffeeobers** 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, herrlich erfrischend und die ideale Basiszutat für fruchtige Shakes.

ESL-Schlagobers 32 % Fett

1-l-Packung

5-l-Eimer mit Siegfelfolie

ESL-Schlagobers 36 % Fett

1-l-Packung

5-l-Eimer mit Siegfelfolie

Frisches Schlagobers

36 % Fett

5-l-Eimer mit Siegfelfolie

Gastro-Obers

19 % Fett

1-l-Packung

Buttermilch

1 % Fett

5-l-Eimer

Haltbares Kaffeeobers

15 % Fett

8-g-Portionen

Haltbares Kaffeeobers

10 % Fett

1-l-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 herzhaftes Gerichte gleichermaßen. Praktisch verpackt im wiederverschließbaren 1-kg-Eimer bleibt sie stets frisch und jederzeit griffbereit.

Ob cremige Desserts oder herzhaftes 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.

Topfen 20 % Fett i. Tr.

2-kg-Eimer
5-kg-Eimer mit Siegel folie

Sauerrahm 15 % Fett

1-kg-Eimer
5-kg-Eimer

Sauerrahm 10 % Fett

5-kg-Eimer mit Siegel folie

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 Großverbrauchern 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.

Teebutter

10-g-Portionen
20-g-Portionen
250-g-Stück
5-kg-Block



Frischkäse & Skyr

Was den **Premium Frischkäse** so besonders macht? Seine außergewöhnlich cremige Konsistenz und Streichfähigkeit und die charakteristische Frischenote durch die Verfeinerung mit Naturjogurt. 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 Stülpdeckel kredenzt das Genuss-Trio drei typisch österreichische Geschmacksrichtungen. Perfekt als Brotaufstrich, aber auch zum Verfeinern von Saucen und Suppen, Flammkuchen, Risotti oder Pastagerichten.

Der proteinreiche **Premium Skyr** ist perfekt als fettarme Grundlage fürs Frühstücksmüsli, aber auch als Basis für diverse Dips.

Frischkäse Natur

60 % Fett i. Tr.
300-g-Becher
1-kg-Eimer

Frischkäse Kräuter

70 % Fett i. Tr.
300-g-Becher
1-kg-Eimer

Skyr

1-kg-Eimer

Almfrisch Natur

150-g-Becher

Almfrisch Kräuter

150-g-Becher

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.

Cremiges Jogurt 3,6 % Fett

1-kg-Eimer mit Siegfelfolie
5-kg-Eimer mit Siegfelfolie
10-kg-Eimer mit Siegfelfolie

Cremiges Jogurt 1 % Fett

1-kg-Eimer mit Siegfelfolie
5-kg-Eimer mit Siegfelfolie
10-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 vier beliebte Sorten auch im 5-kg-Haubenklasse-Eimer.

Vanille Jogurt 3,5 % Fett 1-kg-Eimer mit Siegelfolie 5-kg-Eimer mit Siegelfolie	Erdbeer Jogurt 3,5 % Fett 1-kg-Eimer mit Siegelfolie 5-kg-Eimer mit Siegelfolie	Waldbeer Jogurt 3,5 % Fett 1-kg-Eimer mit Siegelfolie 5-kg-Eimer mit Siegelfolie
Bircher Müsli Jogurt 3,5 % Fett 1-kg-Eimer mit Siegelfolie	Stracciatella Jogurt 3,5 % Fett 1-kg-Eimer mit Siegelfolie	Pfirsich Maracuja Jogurt 3,5 % Fett 5-kg-Eimer mit Siegelfolie



SalzburgMilch Premium

Milchmischgetränke

Die **Premium Fruchtmolken** in den Sorten Mango und Maracuja sind die perfekten Durstlöscher – 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 im neuen 250-ml-Getränkemarkton mit Schraubverschluss, der hohen Trinkkomfort für unterwegs bietet. Zusätzlichen Mehrwert liefert die Anreicherung mit Vitamin D und Calcium. Die Alex Schoko-Milch gibt es außerdem in der 1-Liter-Packung.

Fruchtmolke Maracuja 1-l-Packung	Alex Schoko-Milch 250-ml-Packung 1-l-Packung	Lisa Vanille-Milch 250-ml-Packung
Fruchtmolke Mango 1-l-Packung		



milch.com

Käselaibe

In unseren **Almsenner Käsespezialitäten** in Laibform stecken beste Zutaten, ehrliches Handwerk und ausgezeichneter Geschmack. Aus wertvoller Bergbauern- und Bio-Heumilch entstehen nach strengen Rezepturen echte Meisterstücke für höchste Qualität.

Das **Almsenner Meisterstück Weinader** begeistert durch sein einzigartiges Pikiervfahren mit österreichischem Rotwein und feiner Aroniatrester-Affinierung. Das Salzburger Meisterstück reift volle 8 Monate zu einer cremigen Struktur mit würzig-kraftigem Aroma heran.

Komplettiert wird das Almsenner Sortiment durch den nach traditioneller Rotkulturflege hergestellten Almkräuterkäse, der mit erlesenen Almkräutern affinert wird.

Almsenner Meisterstück Weinader

50 % F.i.T.
mit Rotwein pikiert
Laib (ca. 7 kg),
Halblaib (ca. 3,5 kg) und
Viertellaib (ca. 1,75 kg)

Almsenner Salzburger Meisterstück

50 % F.i.T.
8 Monate gereift,
Halblaib (ca. 3,5 kg),
Viertellaib (ca. 1,75 kg)

Almsenner Almkräuterkäse

50 % F.i.T.
Laib (ca. 7 kg),
Halblaib (ca. 3,5 kg) und
Viertellaib (ca. 1,75 kg)



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.

Emmentaler

45 % Fett i. Tr.
Stange, ca. 2,2 kg
Streifen, ca. 2,9 kg

Salzburger Bergkäse

50 % Fett i. Tr.
Stange, ca. 2,6 kg

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 Pinzgauer Bierkäse. Dabei handelt es sich um einen herzhaft-würzigen Magerkäse aus frischer Bergbauernmilch, der nach traditioneller Rezeptur hergestellt wird und als unverzichtbare Zutat für Echte Pinzgauer Kasnocken sowie Kaspressknödel gilt.

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.

Der Pinzgauer Bierkäse ist ein herzhafter Magerschnittkäse 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.

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.

Gouda 45 % Fett i. Tr. Stange, ca. 2,6 kg	Käse Holländer Art 35 % Fett i. Tr. Stange, ca. 2,6 kg	Milder Tilsiter 45 % Fett i. Tr. Halbstange, ca. 2 kg	Pinzgauer Bierkäse 15 % Fett i. Tr. Halbblock, ca. 2,3 kg
Edamer 45 % Fett i. Tr. Stange, ca. 2,6 kg	Bergtilsiter 45 % Fett i. Tr. Halbstange, ca. 2 kg		

Almkönig - Der Cremige 50 % Fett i. Tr. Stange, ca. 2,6 kg
Original Almkönig 45 % Fett i. Tr. Stange, ca. 2,3 kg Halbstange, ca. 1,7 kg
Almkönig geräuchert 45 % Fett i. Tr. Stange, ca. 2,6 kg

Käsescheiben

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

Unser Sortiment an praktisch wiederschließbaren Käsescheiben bietet eine Auswahl der beliebtesten SalzburgMilch Premium Käsesorten vom **Premium Gouda** über den **Premium Original Almkönig** bis hin zur **Premium Käse-Selektion**, die gleich drei unserer mild-feinen Schnittkäsesorten enthält: den Premium Milden Tilsiter, den Premium Gouda und den Premium Original Almkönig, aufgeschnitten in feine Käsescheiben.

Emmentaler 45 % Fett i. Tr. pasteurisiert Scheiben, 1 kg	Gouda 45 % Fett i. Tr. Scheiben, 1 kg	Käse-Selektion Scheiben, 1 kg
Edamer 45 % Fett i. Tr. Scheiben, 1 kg	Original Almkönig 45 % Fett i. Tr. Scheiben, 1 kg	Bergtilsiter 45 % Fett i. Tr. Scheiben, 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, 7,5-kg-Beutel
- Salzburger (Bio-) Bergkäse gerieben (mit Rinde)**
50 % Fett i. Tr., 4-kg-Beutel

Reibkäsemischung
5 × 4 kg Beutel und 10 × 2-kg-Beutel

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.

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.

Pinzgauer Käsemischung
50 % F.i.T. Schnittkäse und 15% F.i.T. Bierkäse eignen sich ideal für Kasnocken, Kaspressknödel sowie zum Gratinieren. Erhältlich in der Größe 5 x 5 mm im Beutel zu 2,5-kg.

Pizzakäse
45 % Fett i. Tr.
4-kg-Beutel



Pinzgauer Käsemischung
50 % F.i.T.
2,5-kg-Beutel



SalzburgMilch

PREMIUM



DIE PREMIUM MILCHMACHER

milch.com