

SalzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER



BIO PREMIUM - EINFACH BESSER BIO



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!



Bio Premium Vollmilch

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 Vollmilch ihren unvergleichlich vollen und reichhaltigen Geschmack.

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



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



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



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

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. 2889
Bio Schlagobers
36 % Fett
250 ml Becher



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



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



NEU
Österreichs einziges
1 Liter Bio-Schlagobers



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



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. Mit besten Kräutern verfeinert ist der Besser Bio-Doppelrahm Frischkäse Kräuter mit 65 % Fett i. Tr. bei einer Trockenmasse von 33 % ein wahrer Genuss.



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



Art. Nr. 2771
Bio Frischkäse
Kräuter 65 % F.i.T.
1 kg Eimer



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



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 Siegfelolie



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



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 Siegfolie



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



Art. Nr. 2772
Bio Skyr Natur
400 g Becher

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.

FRUCHTJOGURT



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 Joghurts 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 Siegfolie



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



Art. Nr. 2994
Bio Vanille Jogurt
3,6 % Fett
5 kg Eimer mit Siegfolie



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



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

HARTKÄSE



Bio Premium Bergkäse*

Der Original Bio Bergkäse mit 50 % Fett i. Tr. (34 % Fett absolut) wird aus reinstem 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'schmackigen, würzigen Charakter.



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



Art. Nr. 15554
Bio Bergkäse 50 % F.i.T.
Zwickel ca. 2 kg



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 % F.i.T.
Stange ca. 2,2 kg



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



Art. Nr. 15040
Bio Emmentaler
45 % F.i.T.
Scheiben 100 g



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

SCHNITTKÄSE



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, Gratинieren 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 100 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 kirschkroße 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

