

SalzburgMilch Premium Käse international ausgezeichnet

Beim diesjährigen World Cheese Award, dem weltweit größten Käse-Wettbewerb wurde die SalzburgMilch gleich mehrfach ausgezeichnet: Drei Silber- und eine Bronzemedaille beim World Cheese Award unterstreichen einmal mehr die hohe Käsekompetenz von Salzburgs größter Molkerei und machen deutlich, dass der Name SalzburgMilch untrennbar mit höchstem Käsegenuss verbunden ist.

Drei Mal Silber und einmal Bronze lautet die Medaillen-Bilanz der SalzburgMilch beim diesjährigen **World Cheese Award**. Damit wurde bei dem weltweit größten Käse-Wettbewerb, der Mitte November 2024 in Viseu/Portugal stattgefunden hat, einmal mehr die hohe Käsekompetenz von Salzburgs Premium Milchmacher bestätigt. Über 4.700 der weltweit besten Käsesorten aus 47 Ländern der Welt wurden im Vorfeld eingereicht und anschließend von einer versierten, fachkundigen Jury verkostet und bewertet. Dabei fanden der **Premium Heujuwel**, eine würzig-kräftige Hartkäse-Spezialität aus Heumilch, der fein-nussige **Premium Emmentaler** und der bereits in der Vergangenheit vielfach prämierte **Premium Frischkäse Natur** besonderen Anklang – sie wurden jeweils mit einer Silbermedaille ausgezeichnet. Der **Premium Bergtilsiter**, ein mit Rotkulturen gepflegter g'schmackig-würziger Bruchlochkäse, ging schlussendlich mit einer Bronzemedaille aus dem Rennen hervor.

Andreas Gasteiger, Geschäftsführer der SalzburgMilch, sieht in den hochkarätigen Qualitätsauszeichnungen eine Bestätigung für das kontinuierlich hohe Qualitätsniveau der SalzburgMilch Premium Käsesorten: „In unserer Käserei, am Standort in Lamprechtshausen, finden modernste Technik und das gefühlvolle Können unserer Käsemeister zusammen. Eine Kombination, die gleichzeitig auch ausschlaggebend für unsere seit Jahren hohe Erfolgsbilanz bei nationalen und internationalen Qualitätswettbewerben ist.“ Neben dem Faktor Mensch, spiele aber auch der Rohstoff für die SalzburgMilch Käsespezialitäten eine bedeutende Rolle. Seit 2017 kommt bei sämtlichen Milch- und Käseprodukten ausschließlich Premium Milch zum Einsatz. Sie stammt von Kühen, die außergewöhnlich hohe Tierwohl-Standards genießen und daher besonders gesund und zufrieden sind – was letzten Endes auch der hohen Milchqualität zugutekommt. Dass sich Salzburgs größte Molkerei im nationalen und internationalen Wettbewerb so erfolgreich unter die Reihen der Besten eingliedert, ortet Gasteiger zudem als großen Team-Verdienst: „Nur dank des engagierten Einsatzes unserer rund 2.400 Bauernfamilien und rund 500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die sich allesamt täglich für beste Premium Qualität einsetzen, steht der Name SalzburgMilch seit Jahren für Käsekompetenz auf höchstem Niveau.“

Käsekaiser: 3 SalzburgMilch Käsesorten unter den besten 3 ihrer Kategorie

Positiv zeigt sich auch die Bilanz für die SalzburgMilch beim Käsekaiser, Österreichs bedeutsamster Branchenauszeichnung. Unter den besten Käsesorten ihrer Kategorie und damit zum Käsekaiser nominiert, wurden der Premium Heujuwel und der Premium Emmentaler in der Kategorie „Hartkäse bis 5 Monate“ und der Premium Frischkäse in der Kategorie „Frischkäse“. Mit den drei Nominierungen findet das hohe Geschmacks- und Qualitätsniveau der SalzburgMilch Käsesorten eine weitere Anerkennung durch eine versierte fachkundige Expertenjury.

Pressekontakt/Rückfragen

Prok. Mag. Florian Schwap
Head of Marketing & Innovation
Tel. 0662/2455-147
schwap.f@milch.com
<http://www.milch.com>

Wir sind Partner von:



Wir sind Förderer von:

