

**SalzburgMilch**

# AUF PREMIUM SETZEN & GROßEN GENUSS SERVIEREN



**Nachhaltigkeit leben.  
Tiergesundheit schmecken.**

**milch.com**

10/2024

# 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 Premium Produkte**.

Denn als Pionier für Tiergesundheit ist es uns und unseren Bauernfamilien ein besonderes Anliegen, das Thema Tierwohl immer weiterzuentwickeln und neue Standards zu setzen.

Jetzt garantieren wir als erste Molkerei Österreichs auch ein besonderes Klima für unsere Milchkühe. Und so steckt in den SalzburgMilch Premium Milchpackungen ausschließlich Milch von Kühen, die neben **365 Tagen Freilauf auch das ganze Jahr Außenklima** genießen, also Auslauf, Weide oder Offenfrontstall. Sichtbares Zeichen für die Einhaltung dieser Kriterien ist das neue AMA Gütesiegel Tierhaltung Plus Außenklima, das seit Oktober 2024 auf all unseren Premium Trinkmilch-Packungen zu finden ist.

Verwöhnen auch Sie Ihre Gäste mit dem **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.**



## Pionier der Tiergesundheit

Alle SalzburgMilch Milchkühe bekommen regelmäßig einen Tiergesundheits-Check, damit die gesamte Kuhherde gesund bleibt. Denn nur eine gesunde Herde gibt Premium Milch und damit besten Geschmack. SalzburgMilch arbeitet mit den führenden Experten Österreichs zusammen. Dieses umfassende Programm ist einzigartig in den Alpen. [milch.com/tiergesundheit](http://milch.com/tiergesundheit)



## Von Familien für Familien

SalzburgMilch Familienbauernhöfe sind kleinstrukturiert und seit Generationen familiengeführt. Die Milchkühe leben dort in kleinen Herden und die Bauern kennen sie daher sehr genau. So ist eine gute Mensch-Tier-Beziehung für mehr Tiergesundheit möglich.

Die SalzburgMilch gehört diesen Bauernfamilien und Entscheidungen werden für Generationen getroffen. Schmecken Sie diese Leidenschaft in unseren Premium Produkten und verwöhnen Sie damit Ihre Familie.

## 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 m<sup>2</sup> 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.

Speziell für die Gastronomie werden viele Produkte in Großgebinden als Premium Haubenklasse angeboten, produziert aus bester Premium Milch.



## Käserei Lamprechtshausen – Käsekompetenz auf höchstem Niveau

In unserer topmodernen Käserei in Lamprechtshausen können auf einer bebauten Fläche von 20.000 m<sup>2</sup> neun 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.

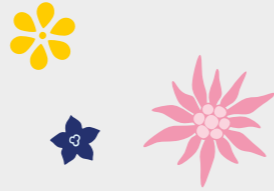


## Ausgezeichnete Qualität

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.



# MILCH & CO



## Premium Haubenklasse

Die Großpackungen der SalzburgMilch Premium Produkte werden unter dem Logo Haubenklasse angeboten und erfüllen die speziellen Anforderungen und Bedürfnisse der Gastronomie. Dabei bietet die Haubenklasse höchste Qualität in größeren Mengen für den professionellen Bereich, speziell auf die Wünsche unserer Großkunden abgestimmt. Erkennbar sind die Premium Haubenklasse Produkte schon von weitem an den bedruckten Eimern im frischen Premium Design und am Premium Haubenklasse-Symbol.



## Garantiert regionale Produkte

Wir können in Salzburg stolz auf unsere bäuerliche Landwirtschaft sein, denn wir sind absolute Vorreiter in der Erzeugung von naturnahen und hochwertigen Lebensmitteln. Diese Vielfalt und diese Qualität sind einzigartig. Damit Sie sicher sein können, dass Sie auch wirklich ein Lebensmittel aus Salzburg in Händen halten, werden diese mit dem Herkunfts-Zertifikat zertifiziert und streng kontrolliert. Das runde SalzburgerLand-Siegel ist nur auf geprüften und zertifizierten Produkten zu finden, so auch auf vielen SalzburgMilch Produkten. Sie können darauf vertrauen, dass alle ausgezeichneten Lebensmittel aus unserer kleinstrukturierten, familiengeführten Landwirtschaft aus der Region SalzburgerLand stammen.



Nähere Infos zum Herkunfts-Zertifikat finden Sie unter [www.milch.com/garantiert-regional](http://www.milch.com/garantiert-regional)

## Premium Bergbauern H-Milch

Unsere Premium Bergbauern erzeugen mit ihrer täglichen Arbeit auf den vielen kleinen Höfen in der Salzburger Berg- und Alpenregion Milchqualität auf höchstem Niveau. Die natürliche Fütterung mit vielen aromatischen Alpenkräutern und frischen Gräsern verleiht dieser Milch ihren unvergleichlich vollen und reichhaltigen Geschmack.

Die Premium Bergbauern H-Milch erhält ihre lange Haltbarkeit durch einen schonenden UHT Erhitzungsprozess.



Art. Nr. 2851  
Bergbauern  
H-Milch  
3,5 % Fett  
1 lt Packung

Art. Nr. 2850  
Bergbauern  
H-Milch  
1,5 % Fett  
1 lt Packung

Art. Nr. 2855  
Bergbauern  
H-Milch  
0,5 % Fett  
1 lt Packung

## Premium Milch



Die SalzburgMilch Premium Alpenmilch stammt von Kühen, die 365 Tage im Jahr nicht nur uneingeschränkte Bewegungsfreiheit, sondern auch Außenklima in Form von Auslauf, Weide oder Offenfrontstall genießen.

365 Tage im Jahr Auslauf. Sie werden ausschließlich mit frischen Gräsern und Kräutern im Sommer und sonnengetrocknetem Heu im Winter gefüttert, weshalb diese Milchpackung das EU-Gütesiegel „g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität“ trägt.

Die verschiedenen Milchsorten sind in der einheitlichen, konsumentenfreundlichen Verpackung mit praktischer großer Öffnung und rotem Schraubverschluss erhältlich. Für die Gastronomie wird unsere gentechnikfreie Premium Milch in 10-Liter-Eimer als frische Alpenmilch und ESL Alpenmilch angeboten.



Auf den Packungen wird diese besondere Haltungsform durch die beiden Logos „365-Tage-Freilauf“ und „AMA + Außenklima“ bestätigt. Auch die Kühe der Premium Frühstücksheumilch haben

## Premium Kaffeeobers

Das Kaffeeobers ist vielseitig verwendbar. Es verfeinert jeden Kaffee, wird aber auch gerne zum Kochen und Verfeinern von Saucen verwendet.

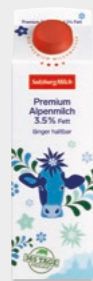
Bei den Gästen ist das Kaffeeobers besonders beliebt in den praktischen Portionsbechern mit dem frischen Premium-Design.

## Premium Buttermilch

Die Premium Buttermilch mit nur 1 % Fett ist leicht verdaulich und herrlich erfrischend. Ein Teil des Milchzuckers unserer besten Milch wird dank reiner Milchsäurebakterien in Milchsäure umgewandelt, wodurch Buttermilch mit ihrem typischen Geschmack entsteht. Für alle Großverbraucher ist die Premium Buttermilch im praktischen, wiederverschließbaren Hauben-Klasse 5-Liter-Eimer erhältlich.



Art. Nr. 15  
Frische Alpenmilch  
3,5 % Fett  
1 lt Packung



Art. Nr. 18  
ESL Alpenmilch  
1,5 % Fett  
1 lt Packung



Art. Nr. 17  
ESL Alpenmilch  
3,5 % Fett  
500 ml Packung



Art. Nr. 16  
ESL Alpenmilch  
1,5 % Fett  
1 lt Packung



Art. Nr. 13  
Frühstücksheumilch  
3,6 % Fett  
1 lt Packung



Art. Nr. 920  
Frische Alpenmilch 3,5 % Fett  
Haubenklasse 10 lt Eimer



Art. Nr. 925  
ESL Alpenmilch 3,5 % Fett  
Haubenklasse 10 lt Eimer  
mit Siegfelfolie



Art. Nr. 770  
Haltbares Kaffeeobers  
15 % Fett  
8 g Portionen



Art. Nr. 712  
Haltbares Kaffeeobers  
10 % Fett  
1 lt Packung



Art. Nr. 929  
Buttermilch 1 % Fett  
Haubenklasse 5 lt Eimer

# RAHM, CRÈME FRAÎCHE UND TOPFEN



## Premium Schlagobers

Schlagobers ist die geschmackliche Krönung für jedes Gericht, egal ob für die Hauptspeise oder das süße Dessert. Das reine Naturprodukt überzeugt durch seinen vollen, reinen Geschmack und ist sowohl mit 36 % als auch mit 32 % Fett leicht aufzuschlagen.

Die 1 Liter Schlagobers Packungen haben einen großen Schraubverschluss zum leichteren Ausgießen.



Art. Nr. 709  
ESL-Schlagobers  
32 % Fett  
1 lt Packung



Art. Nr. 32  
ESL-Schlagobers  
36 % Fett  
1 lt Packung



Art. Nr. 33  
Frisches Schlagobers 36 % Fett  
Haubenklasse 5 lt Eimer  
mit Siegfelfolie



Art. Nr. 38  
ESL-Schlagobers 32 % Fett  
Haubenklasse 5 lt Eimer  
mit Siegfelfolie



Art. Nr. 2514  
ESL-Schlagobers 36 % Fett  
Haubenklasse 5 lt Eimer  
mit Siegfelfolie



## Premium Sauerrahm

Der Premium Sauerrahm von SalzburgMilch mit 15 % Fett ist der ideale „Helfer“ in der Küche und besonders vielseitig verwendbar. Dank seines typischen, leicht säuerlichen Geschmacks eignet er sich besonders für Dressings, Aufstriche, Suppen, Saucen und viele weitere Gerichte.



Art. Nr. 48  
Sauerrahm 15 % Fett  
1 kg Eimer



Art. Nr. 42  
Sauerrahm 10 % Fett  
Haubenklasse 5 kg Eimer  
mit Siegfelfolie



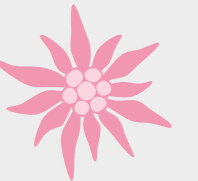
Art. Nr. 47  
Sauerrahm 15 % Fett  
Haubenklasse 5 kg Eimer  
mit Siegfelfolie

## Premium Gastro-Obers

Speziell für die Gastronomie hergestellt wird das Premium Gastro-Obers mit nur 19 % Fett. Es ist hitze- und säurestabil, „Cook & Chill“-geeignet und ideal zum Verfeinern von Suppen, Saucen, Salatdressings, kalten und warmen Gerichten. Ungekühlt haltbar bis zu 4 Monate.



Art. Nr. 702  
Gastro-Obers  
19 % Fett  
1 lt Packung



## Premium Speisetopfen

Mit seinem natürlichen Geschmack wird der SalzburgMilch Premium Topfen sowohl für pikante als auch für süße Gerichte sehr gerne verwendet.

Für die Gastronomie gibt es die besonders cremige Speisetopfenzubereitung mit 20 % Fett i. Tr. im 5-kg- bzw. im 2-kg-Eimer.



Art. Nr. 360  
Topfen 20 % Fett i. Tr.  
Haubenklasse  
5 kg Eimer  
mit Siegfelfolie



Art. Nr. 354  
Topfen 20 % Fett i. Tr.  
Haubenklasse  
2 kg Eimer  
mit Siegfelfolie



# FRISCHKÄSE UND TEEBUTTER

## Almfrisch

Angenehm frisch, unwiderstehlich cremig und äußerst vielseitig in der Anwendung, das ist der neue Almfrisch - erhältlich in den Sorten Natur, Schnittlauch und Liptauer. Im nachhaltigen, kartonummantelten 150-g-Becher bringt der Almfrisch frischen Wind und genussvolle Abwechslung auf jeden Teller.

Egal ob aufs Frühstücks- oder Jausenbrot, als Basis für Dips und Saucen oder zur Zubereitung von Pastagerichten, Suppen, Flammkuchen oder Risottos, der neue Almfrisch ist das Tüpfelchen auf dem i und sorgt für ganz besondere Geschmackserlebnisse!



Art. Nr. 2405  
Almfrisch Natur  
150 g Becher



Art. Nr. 2406  
Almfrisch Kräuter  
150 g Becher



Art. Nr. 2407  
Almfrisch Liptauer  
150 g Becher



## Premium Frischkäse

Der Premium Frischkäse zeichnet sich durch seine besondere Cremigkeit aus. Er ist in den Geschmacksrichtungen Natur (60 % Fett i. Tr., 31 % Trockenmasse) und mit Kräutern verfeinert (70 % Fett i. Tr., 34 % Trockenmasse) erhältlich. Ein absolutes Muss zum Kochen, für Füllungen und für jede Brettljause. Aufgrund der cremigen Textur, der besonderen Streichfähigkeit und des feinen Geschmacks wurden der Premium Frischkäse Kräuter zum Käsekaiser 2019 und in den darauffolgenden Jahren der Frischkäse Natur zum Käsekaiser 2020, 2021 und 2022 gewählt!



Art. Nr. 391  
Frischkäse Natur  
60 % Fett i. Tr.  
1 kg Eimer

Art. Nr. 555  
Frischkäse Kräuter  
70 % Fett i. Tr.  
1 kg Eimer

## Premium Teebutter

Die feine Premium Teebutter wird aus bestem österreichischen Rahm hergestellt und überzeugt durch ihre besondere Streichfähigkeit. Neben der klassischen 250 g Packung gibt es den 5 kg Block für Großküchen und 10 g bzw. 20 g Portionspackungen für das Frühstücksbuffet.

Art. Nr. 300  
Teebutter  
5 kg Block



Art. Nr. 324  
Teebutter  
250 g



Art. Nr. 312  
Teebutter  
20 g



Art. Nr. 319  
Teebutter  
10 g

# NATURJOGURT



## Premium Naturjogurt

Die Premium Naturjogurts von SalzburgMilch sind seit jeher reine Naturprodukte und schmecken besonders cremig und vollmundig. Beste Premium Milch von 100 % kontrolliert gesunden Kühen dient als Rohstoff, der dank eines besonders schonenden Verfahrens zu hochwertigen Naturjogurts veredelt wird.

Diese werden nicht nur von den Gästen am Frühstücksbuffet geschätzt, sondern auch gerne für Salatdressings verwendet. Für den fettreduzierten Genuss gibt es das SalzburgMilch Naturjogurt mit nur 1 % Fett.



Art. Nr. 60  
Cremiges Jogurt 3,6 % Fett  
Haubenklasse 10 kg Eimer  
mit Siegfelfolie



Art. Nr. 61  
Cremiges Jogurt 3,6 % Fett  
Haubenklasse 5 kg Eimer  
mit Siegfelfolie



Art. Nr. 62  
Cremiges Jogurt 1 % Fett  
Haubenklasse 5 kg Eimer  
mit Siegfelfolie



Art. Nr. 65  
Cremiges  
Jogurt 1 % Fett  
1 kg Eimer mit  
Siegelfolie



Art. Nr. 260  
Cremiges  
Jogurt 3,6 % Fett  
1 kg Eimer mit  
Siegelfolie

# FRUCHTJOGURT

## Premium Fruchtjogurt

In der Gastronomie überzeugen die SalzburgMilch Fruchtjogurts durch einen besonders cremigen und fruchtigen Geschmack. Denn die Premium Fruchtjogurts werden aus bester Premium Milch in einem besonders schonenden Verfahren hergestellt und mit hochwertigen, gentechnikfreien Früchten veredelt. Die Premium Fruchtjogurts entsprechen hinsichtlich Zucker- und Fettgehalt den Kriterien des SIPCAN-Milchprodukte-Checks und überzeugen durch besten Fruchtgeschmack. Die vier beliebtesten Sorten sind auch im Haubenklasse 5-kg-Eimer erhältlich.



Art. Nr. 114  
Vanille Jogurt  
3,5 % Fett  
Haubenklasse  
5 kg Eimer  
mit Siegfelolie



Art. Nr. 117  
Waldbeere Jogurt  
3,5 % Fett  
Haubenklasse  
5 kg Eimer  
mit Siegfelolie



Art. Nr. 115  
Pfirsich Maracuja Jogurt  
3,5 % Fett  
Haubenklasse  
5 kg Eimer  
mit Siegfelolie



Art. Nr. 116  
Erdbeere Jogurt  
3,5 % Fett  
Haubenklasse  
5 kg Eimer  
mit Siegfelolie

## Premium Fruchtjogurt 1 kg

Wie alle SalzburgMilch Premium Fruchtjogurts sind auch die cremigen Jogurts im praktischen 1-kg-Eimer zu 100 % gentechnikfrei. Sie werden gerne für Frühstücksbuffets verwendet, um den Gästen viel Abwechslung zu bieten.



Art. Nr. 231  
Erdbeere Jogurt  
3,5 % Fett  
1 kg Eimer  
mit Siegfelolie



Art. Nr. 232  
Waldbeere Jogurt  
3,5 % Fett  
1 kg Eimer  
mit Siegfelolie



Art. Nr. 233  
Vanille Jogurt  
3,5 % Fett  
1 kg Eimer  
mit Siegfelolie



Art. Nr. 235  
Bircher Müsli Jogurt  
3,5 % Fett  
1 kg Eimer  
mit Siegfelolie



Art. Nr. 236  
Stracciatella Jogurt  
3,5 % Fett  
1 kg Eimer  
mit Siegfelolie

# MILCHMISCHGETRÄNKE

## Premium Trinkjogurt

Pur genießen oder mischen! Die laktosefreien SalzburgMilch Premium Trinkjogurts mit mehr Fruchtanteil und gleichzeitig weniger Zucker schmecken pur und eignen sich bestens fürs Frühstücksmüsli oder für cremige Smoothies.



Art. Nr. 86  
Trinkjogurt  
Heidelbeer-Vanille  
1 % Fett  
500 g Packung



Art. Nr. 88  
Trinkjogurt  
Erdbeer  
1 % Fett  
500 g Packung

## Premium Fruchtmolke

Die Premium Fruchtmolke von SalzburgMilch ist eine wohltuende Erfrischung, denn durch die besonders schonende Zubereitung bleiben wertvolle Bestandteile und wichtige Nährstoffe bester Salzburger Alpenmilch erhalten. Naturbelassene Molke und ausgesuchte, hochwertige Früchte laden zum Genießen ein. Pur oder gespritzt – die SalzburgMilch Fruchtmolke ist immer ein köstlicher Genuss und ein erfrischend fruchtiger Durstlöcher. Sie eignet sich ideal zur Zubereitung fruchtiger Cocktails und ist in den Sorten Maracuja und Mango erhältlich.



Art. Nr. 821  
Fruchtmolke  
Maracuja  
1 ltr Packung



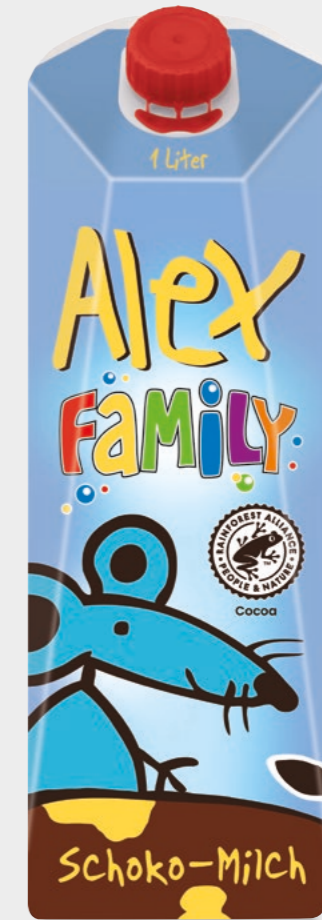
Art. Nr. 822  
Fruchtmolke  
Mango  
1 ltr Packung

## Alex Schoko-Milch

Alex Schoko-Milch ist ein hochwertiger Trinkgenuss für Klein und Groß aus bester Salzburger Alpenmilch und zu 100 % gentechnikfrei. Mit ihrem herrlichen Schokoladengeschmack ist Alex Schoko-Milch – kalt oder warm serviert – ein köstlicher und schnell zubereiteter Genuss. Für Alex Schoko-Milch wird ausschließlich Rainforest Alliance zertifizierter Kakao verwendet.



Art. Nr. 285  
Schoko-Milch  
250 ml Packung



Art. Nr. 290  
Schokomilch  
1 ltr Packung

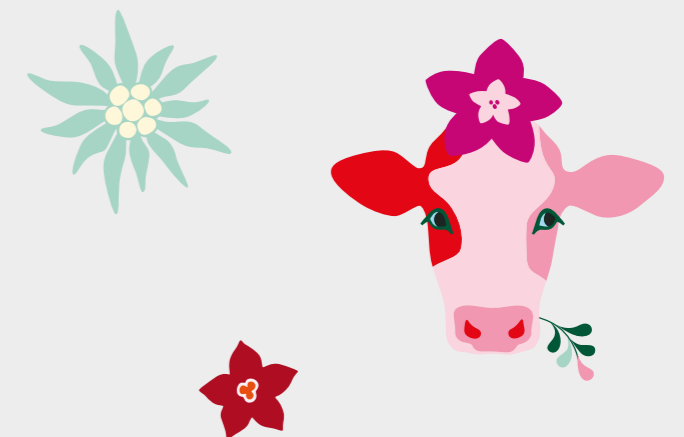
## Lisa Vanilledrink

Lisa ist eine besonders cremige, hochwertige Vanille-Milch, die ausschließlich aus bester, garantiert gentechnikfreier Alpenmilch hergestellt wird. In der praktischen 250-ml-Packung mit Trinkhalm

aus umweltfreundlichem Papier ist Lisa nicht nur ideal für unterwegs sondern auch äußerst beliebt bei Frühstücksbuffets und im Kantinenbereich.



Art. Nr. 286  
Vanille-Milch  
250 ml Packung

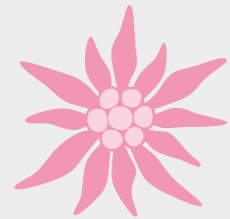


# HARTKÄSE

## Premium Emmentaler

*fein-nussig*

Der Premium Emmentaler, ein Hartkäse mit 45 % Fett i. Tr. (31 % Fett absolut), wird nach traditioneller Rezeptur im Kupferkessel hergestellt – aus frischer Premium Heumilch g.t.S. und natürlich frei von Zusatzstoffen. Mit einem Höchstmaß an Sorgfalt, Qualitäts- und Traditionsbewusstsein entsteht dieser Qualitäts-Emmentaler und entfaltet während seiner 70-tägigen Reifung sein angenehmes, mild-feines, leicht nussartiges Aroma.



Art. Nr. 20287  
Premium Emmentaler  
45 % Fett i. Tr.  
Stange ca. 2,2 kg

Art. Nr. 10008  
Premium Emmentaler  
45 % Fett i. Tr.  
Streifen ca. 2,9 kg

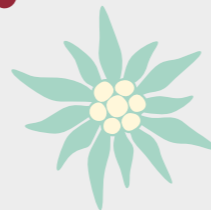
## Premium Original Bergkäse

*würzig-kraftig*

Der Premium Original Bergkäse enthält 50 % Fett i. Tr., das sind 34 % Fett absolut. Er wird nach alter Tradition aus wertvoller frischer Heumilch g.t.S. im Kupferkessel zu einem Käse von erstklassiger Qualität gekäst. Mit einem Höchstmaß an Sorgfalt, handwerklichem Können und Traditionsbewusstsein wird er während seiner dreimonatigen Reifezeit auf Fichtenholzbrettern mit edlen Rotkulturen gepflegt.



Art.Nr. 20283  
Original Bergkäse  
50 % Fett i. Tr.  
Stange ca. 2,6 kg



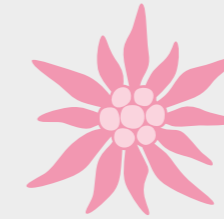
# HARTKÄSE

## Premium Heujuwel

*würzig-kraftig*

Aus feinsten Heumilch g.t.S. wird der Premium Heujuwel gekäst, ein Hartkäse mit 50 % Fett i. Tr. (34 % Fett absolut), der sogar mindestens fünf Monate lang Zeit zum Reifen hat. Während dieser Zeit wird er fachmännisch gepflegt und entwickelt sein besonders feines Rotkultur-Aroma und den würzig-kraftigen Geschmack.

Besonders beliebt ist der Premium Heujuwel wegen seiner samtig-geschmeidigen, cremigen Konsistenz.



Art. Nr. 20285  
Heujuwel 50 % Fett i. Tr.  
Stange ca. 2,6 kg



## Granformaggi

*würzig-kraftig*

Dieser würzig-kraftige Hartkäse mit 35 % Fett i. Tr. (23 % Fett absolut) eignet sich hervorragend zum Verfeinern klassischer italienischer Gerichte und verschiedenster Aufläufe. Aber auch als Dessertkäse, gebrochen zu kleinen mundgerechten Stücken und in Oliven- oder Kürbiskernöl getaucht, ruft der SalzburgMilch Granformaggi wahre Knabberfreuden hervor.

Wichtig ist, dass der Granformaggi dazu etwa eine Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank genommen und mit dem Käsestecher gebrochen wird.



Art. Nr. 1576  
Granformaggi  
35 % Fett i. Tr.  
Zwickel, ca. 330 g

Art. Nr. 1575  
Granformaggi  
35 % Fett i. Tr.  
Zwickel, ca. 1,5 kg

Art. Nr. 478  
Granformaggi  
35 % Fett i. Tr.  
Laib ca. 23 kg

Art. Nr. 1567  
Granformaggi  
35 % Fett i. Tr.  
1/2 Laib ca. 11,5 kg

Art. Nr. 1571  
Granformaggi 35 % Fett i. Tr.  
fein gehobelt, 500 g



# SCHNITTKÄSE



## Premium Gouda

*mild-fein*

Der Premium Gouda ist ein halbfester, rindenloser Schnittkäse mit 45 % Fett i. Tr. (Fett absolut nur 25 %) aus hochwertiger pasteurisierter Premium Milch. Der besonders rahmig-geschmeidige Käseteig hat den Gouda-typischen, angenehm milden Geschmack, der ihn zu einer der beliebtesten Käsesorten Österreichs macht.

## Premium Edamer

*mild-fein*

In der Gastronomie besonders beliebt ist der Premium Edamer mit 45 % Fett i. Tr. (25 % Fett absolut). Charakteristisch sind sein weicher, goldgelber Teig und sein mildes Aroma.

## Premium Käse nach Holländer Art

*mild-fein*

Der Premium Käse nach Holländer Art ist ein halbfester, rindenloser Schnittkäse aus pasteurisierter Milch, mit 35 % Fett i. Tr. Der besonders geschmeidige Käseteig wird aus fettarmer Premium Milch hergestellt und überzeugt durch seinen angenehm mild-feinen Geschmack.



Art. Nr. 20295  
Gouda  
45 % Fett i. Tr.  
Stange ca. 2,6 kg



Art. Nr. 20296  
Edamer  
45 % Fett i. Tr.  
Stange ca. 2,6 kg



Art. Nr. 20297  
Käse nach  
Holländer Art  
35 % Fett i. Tr.  
Stange ca. 2,6 kg

## Premium Bergtilsiter

*g'schmackig-würzig*

Beim Premium Bergtilsiter mit 45 % Fett i. Tr. handelt es sich um einen Tilsiter mit Rotkulturcharakter und typischer Schlitzlochung. Dieser besonders g'schmackige Käse darf bei keiner Brettjause oder Käseplatte fehlen. Er eignet sich aber auch ganz hervorragend fürs Frühstücksbuffet oder zum Kochen.

## Premium Milder Tilsiter

*mild-fein*

Ein feiner, mildsüßlicher Charakter zeichnet den Premium Tilsiter aus. Dieser Käse nach Tilsiterart hat die typische Bruchlochung und besitzt einen Fettgehalt von 45 % Fett i. Tr., das sind nur 26 % Fett absolut.



Ar. Nr. 20232  
Bergtilsiter 45 % Fett i. Tr.  
Halbstange ca. 2 kg



Art. Nr. 20242  
Milder Tilsiter 45 % Fett i. Tr.  
Halbstange ca. 2 kg

## Premium Original Almkönig

*mild-fein*

Der Premium Original Almkönig von SalzburgMilch ist ein delikater Schnittkäse mit 45 % Fett i. Tr., (26 % Fett absolut), typisch kirschgroßen Löchern und harmonisch-dezentem Aroma. Sein Name verweist auf die Herkunft der Milch und seinen wahrhaft königlichen Geschmack.

2015 und 2017 wurde der Almkönig mit dem Käsekaiser als bester Großblockkäse Österreichs in der Kategorie Schnittkäse ausgezeichnet. Nur Produkte, die den strengen Qualitätsstandards und höchsten Genussansprüchen entsprechen, erhalten die begehrte Auszeichnung zum Käsekaiser und bürgen somit für höchste Produktqualität.

Mit dem Premium Original Almkönig geräuchert kommt zudem eine weitere Genussfacette ins Spiel. Dafür wird der Almkönig nach fünf Wochen Reifezeit sorgfältig über natürlichem Buchenholz geräuchert und entwickelt so sein herzhaftes Aroma.



Art. Nr. 20345  
Almkönig  
geräuchert 45 % Fett i. Tr.  
Stange ca. 2,6 kg



Art. Nr. 20294  
Almkönig Original  
45 % Fett i. Tr.  
Stange ca. 2,3 kg

Art. Nr. 20265  
Almkönig Original  
45 % Fett i. Tr.  
Halbstange ca. 1,7 kg

## Premium Almkönig - Der Cremige

*mild-fein*

Der neue Almkönig – Der Cremige überzeugt dank 50 % Fett i. Tr. durch eine besonders cremige Textur und seinen exquisiten Geschmack – eine wahre Bereicherung für jede Käseplatte, aber auch für jedes Käsebrötchen. Gepaart mit einem frischen Bauernbrot und Beigaben wie Feigenchutney, Birnengelee oder Rotweingelee entfaltet der Almkönig – Der Cremige seinen vollen Genuss.

Unser Tipp für Weinliebhaber: Zum mild feinen Käsearoma passt am besten ein klassischer Weißwein, wie Welschriesling, Chardonnay oder Grüner Veltliner. Wenn Sie lieber Rotweine bevorzugen, empfehlen wir Ihnen einen fruchtigen Rotwein, wie beispielsweise Pinot Noir.



Art. Nr. 20214  
Almkönig  
50 % Fett i. Tr.  
Stange ca. 2,6 kg

# SCHNITTKÄSE-HALBLAIB

## Heumilch Bierkäse

*g'schmackig-würzig*

Der SalzburgMilch Heumilch Bierkäse ist ein herzhafter Mager-schnittkäse 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. Der Heumilch Bierkäse eignet sich perfekt für besonders g'schmackige Kasnock'n, Kaspressknödel und für jede Käsejause.



Art. Nr. 20104  
Heumilch Bierkäse  
15 % Fett i. Tr.  
Halblaib ca. 2,3 kg



# KÄSESCHEIBEN

Speziell für Großverbraucher, Cateringbetriebe, Gastronomie und Hotellerie gibt es die beliebtesten Premium Käsesorten aufgeschnitten in der Großpackung. Die Premium Käse-Selektion enthält gleich drei unserer mild-feinen Schnittkäsesorten: den Premium Milden Tilsiter, den Premium Gouda und den Premium Original Almkönig, aufgeschnitten in feine Käsescheiben.

## 1 kg Packung



Art. Nr. 20260  
Emmentaler 45 %  
Fett i. Tr. pasteurisiert  
Scheiben 1 kg  
(55 Scheiben)

Art. Nr. 20262  
Gouda  
45 % Fett i. Tr.  
Scheiben 1 kg  
(60 Scheiben)

Art. Nr. 20263  
Almkönig  
45 % Fett i. Tr.  
Scheiben 1 kg  
(55 Scheiben)

Art. Nr. 25045  
Käse-Selektion  
Scheiben 1 kg  
(51 Scheiben)

Art. Nr. 20261  
Edamer  
45 % Fett i. Tr.  
Scheiben 1 kg  
(60 Scheiben)

## 800 g Packung

Art. Nr. 25029  
Bergtilsiter 45 % Fett i. Tr.  
Scheiben 800 g  
(40 Scheiben)



# REIB- UND WÜRFELWARE

## Premium Kasnock'n & Spätzle Kas

*würzig*

Die Reibkäsemischung aus ausgewählten Hart- und Schnittkäsesorten ist die perfekte Grundlage für g'schmackige Kasnock'n, aber auch passend für Kaspressknödel oder zum Überbacken verschiedenster Gerichte.



Art. Nr. 20156  
Kasnock'n Kas  
36 % Fett i. Tr.  
Beutel 1 kg

## Premium Pizzakäse

*mild-fein*

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.



Art. Nr. 11017  
Pizzakäse  
45 % Fett i. Tr.  
Beutel 4 kg

## Reib- und Würfelware

Die beliebtesten Hartkäse-Sorten Emmentaler, pasteurisierter Emmentaler, Bio-Emmentaler und Bergkäse werden auch gewürfelt oder als Reibware in gewohnt hoher Qualität angeboten.

## Geriebener Käse

Folgende Premium Käsesorten sind gerieben erhältlich:

- Emmentaler thermisiert  
45 % Fett i. Tr., 5 kg Beutel und 10 kg Beutel
- Premium Bergkäse gerieben (mit Rinde)  
50 % Fett i. Tr., 4 kg Beutel
- Original Bio-Bergkäse gerieben (mit Rinde)  
50 % Fett i. Tr., 4 kg Beutel
- Premium Reibkäsemischung  
5 x 4 kg Beutel und 10 x 2 kg Beutel

## Käsewürfel

Schnitt- und Hartkäsewürfel sind in den Größen 6 x 6, 8 x 8, 10 x 10 oder 14 x 14 mm in Beuteln zu 5 oder 10 kg erhältlich.

- Schnittkäse Würfel
- Emmentaler pasteurisiert  
45 % Fett i. Tr.
- Premium Bergkäse  
50 % Fett i. Tr.



**SalzburgMilch**

# BIO PREMIUM - EINFACH BESSER BIO

*aus bester Biomilch  
von rundum  
gesunden Kühen*



*erfüllt  
spezielle Anforderungen  
der Gastronomie*

[milch.com/bio](http://milch.com/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 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 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

## Bio Premium Frischkäse

Dank seines frischen Geschmacks und seiner besonders cremigen und glatten Konsistenz ist der SalzburgMilch Bio Premium 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 % Fett i. Tr.  
1 kg Eimer

Art. Nr. 2604  
Bio Frischkäse Natur  
70 % Fett i. Tr.  
5 kg Eimer mit Siegfelfolie

Mit besten Kräutern verfeinert ist der Bio Premium Frischkäse Kräuter ein wahrer Genuss, egal ob am Frühstücksbuffet, bei der Brettljause oder als besondere Zutat bei diversen herzhaften Gerichten.



Art. Nr. 2400  
Bio Frischkäse Natur  
70 % Fett i. Tr.  
175 g Packung



Art. Nr. 2401  
Bio Frischkäse Kräuter  
70 % Fett i. Tr.  
175 g Packung

## 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 % Fett i. Tr.  
5 kg Eimer mit Siegfelfolie

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



Art. Nr. 2948  
Bio Speisetopfen  
20 % Fett i. Tr.  
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

## 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

## Bio Premium Fruchtjogurt

Ein besonderer Fruchtgenuss ist das SalzburgMilch Bio Premium Fruchtjogurt in den beliebten Sorten Marille, Erdbeer, Vanille, Heidelbeer-Cassis 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 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 reiner 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 % Fett i. Tr.  
Stange ca. 2,6 kg



Art. Nr. 10523  
Bio Bergkäse  
50 % Fett i. Tr.  
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 ist der Reibekäse des thermisierten Bio Emmentalers im 5 kg Beutel:

- Art. Nr. 11031 Bio Emmentaler thermisiert 45 % Fett i. Tr, 5 kg Beutel, fein gerieben
- Art. Nr. 11032 Bio Emmentaler thermisiert 45 % Fett i. Tr, 5 kg Beutel, grob gerieben



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



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



Art. Nr. 15040  
Bio Emmentaler  
45 % Fett i. Tr.  
Scheiben 125 g



Art. Nr. 25044  
Bio Emmentaler 45 % Fett i. Tr.  
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, Gratinieren und Verfeinern.



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. 25042  
Bio Gouda 50 % Fett i. Tr.  
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 % Fett i. Tr.  
Stange ca. 2,3 kg



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

