

Die Gesundheit und das Wohlbefinden unserer Kühe liegen uns am Herzen

Auf Tiergesundheit und unverfälschern, gehaltvollen Geschmack legt man bei SalzburgMilch größten Wert, weshalb bereits vor zwei Jahr eine **einzigartige Tiergesundheitsinitiative** ins Leben gerufen wurde und zugleich viele Rezepturverbesserungen im gesamten Sortiment vorgenommen wurden. Diese hochwertigen Produkte werden speziell für die Gastronomie unter der Marke SalzburgMilch Premium **Haubenklasse** angeboten. Dabei bietet die SalzburgMilch Haubenklasse höchste Qualität in größeren Mengen für den professionellen Bereich, speziell auf die Wünsche der Großkunden abgestimmt.

Dazu gehören einerseits Großgebilde im Bereich Milch und Co, andererseits gibt es immer neue Käseangebote für Großverbraucher. SalzburgMilch hat in den letzten Jahren massiv in den Ausbau der Käses-Schneideanlagen investiert und zählt heute zu den führenden Betrieben für maßgeschneiderte Lösungen in der Gastronomie. Egal ob im Block, in der Stange, gesliced und/oder gefächert, gerieben oder gewürfelt – es gibt für alle Anfragen und Verpackungsgrößen die passende Lösung. Der Bestseller ist derzeit sicherlich die 1kg Tasse mit gesliceder Ware und der Käseaufschnitt mit 3 Sorten gesliceden Käse in einer Tasse!

In all diesen Premium Produkten steckt jede Menge Tiergesundheit. Alle SalzburgMilch Bauern verzichten auf eine dauerhafte Anbindehaltung ihrer Tiere, kümmern sich liebevoll um ihre Kühe und lassen regelmäßige Tiergesundheits-Checks von unabhängigen Experten durchführen. Für Fragen und Anregungen steht ihnen die hauseigene Tierärztin von SalzburgMilch zur Verfügung.

Neben den SalzburgMilch Premium Produkten werden auf der Gast natürlich auch alle Produkte der exklusiven SalzburgMilch Marke „Reine Lungau“ und der SalzburgMilch Bio-Marke „besser Bio“ präsentiert.



Copyright: SalzburgMilch

Die Geschäftsführer Andreas Gasteiger und Christian Leeb (v.l.n.r.) freuen sich auf Ihren Besuch
Halle 10, Stand 0602.