



Natur Genuss
Österreich

MILCH, MILCHPRODUKTE & KÄSE
AUS ÖSTERREICH



MOPRO-PRODUZENTEN

	Name/Anschrift	Kontakt		
		Österreich	Deutschland	
 Käse vom Sennner.	Alma – eine Marke der Firma Rupp AG Krüzastraße 8 A-6912 Hörbranz	Fendt Agentur, Josef Fendt Tel.: +43-2742-733 92 12 Fax: +43-2742-733 92 31 agentur@j-fendt.at www.rupp.at	DI (FH) Daniel Marte Tel.: +43-5574-49 73-169 Fax: +43-5574-49 73-170 daniel.marte@rupp.at www.rupp.at	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Alpenmilch Salzburg GmbH. Milchstraße 1 A-5022 Salzburg	Mag. Franz Stachl Tel.: +43-662-24 55-133 Fax: +43-662-45 47 41-133 stachl.f@milch.com www.milch.com	Klaus Glinka Tel.: +49-981-977 62 71 Fax: +49-981-977 62 72 glinka@t-online.de www.milch.com	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	Feinkäserei Geschwister Bantel Rucksteig 66 A-6900 Möggers	Georg Bantel Tel.: +43-5573-822 33 Fax: +43-5573-822 33-9 georg.bantel@bantel.at www.camembert.at		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Berglandmilch reg. GenmbH. Schärdinger Straße 1 A-4066 Pasching	DI Josef Braunhofer Tel.: +43-7229-684-0 Fax: +43-7229-684-203 office@berglandmilch.at www.berglandmilch.at	Christian Hönger Tel.: +43-7229-684-0 Fax: +43-7229-684-356 office@berglandmilch.at www.berglandmilch.at	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Bio-Lebensmittel GmbH. Molkereistraße 10 A-4132 Lembach	Tel.: +43-7286-78 55 Fax: +43-7286-78 55-20 office@bio-molkerei.at www.bio-molkerei.at	Isidor Neumaier Tel.: +49-991-370 65-0 Siedlungsstraße 1 D-94469 Deggendorf	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	Concept Fresh Vertriebs GmbH. Hobelweg 20 A-4055 Pucking	Friedrich Mitterhumer Tel.: +43-7229-661 77-810 Fax: +43-7229-661 77-980 office@concept-fresh.at www.concept-fresh.at	Erhard Martin Tel.: +43-7229-661 77-810 Fax: +43-7229-661 77-980 www.stift-schlierbach.at www.prolactal.at	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	Hofkäserei Deutschmann Oberberglstraße 10 A-8523 Frauental	Franz Deutschmann Tel.: +43-3462-40 57 Fax: +43-3462-40 57-20 info@hofkaeserei-deutschmann.at www.hofkaeserei-deutschmann.at		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	Emmi Österreich GmbH. Illweg 8 A-6714 Nüziders	Tel.: +43-5552-622 32 Fax: +43-5552-622 32-27 info@emmi-austria.at www.emmi-austria.at		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	Gmundner Molkerei reg. GenmbH. Theresienthalstraße 16 A-4810 Gmunden	Mag. Michael Waidacher Tel.: +43-7612-782-0 Fax: +43-7612-782-39 m.waidacher@gmundner-milch.at www.gmundner-milch.at		<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Kärntnermilch reg. GenmbH. Villacher Straße 92 A-9800 Spittal-Drau	Wolfgang Kavalari Tel.: +43-4762-610 61-0 Fax: +43-4762-610 61-862 marketing@kaerntnermilch.at www.kaerntnermilch.at		<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	Käsehof reg. GenmbH. Kothgumprechtling 31 A-5201 Seekirchen am Wallersee	Josef Eisenmann Tel.: +43-6212-22 54 Fax: +43-6212-25 62 office@kaesehof.at www.kaesehof.at		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	Die Käsemacher Milch- und KäsevertriebsgmbH. Raiffeisenstraße 23 A-3830 Waidhofen-Thaya	Johannes Bauer Tel.: +43-2842-512 15-21 Fax: +43-2842-512 15-51 johannes.bauer@kaesemacher.at www.kaesemacher.at		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Käse

Milchprodukte

Bio

MOPRO-PRODUZENTEN

	Landfrisch Molkerei reg. GenmbH. Schubertstraße 30 A-4600 Wels	Dir. Ing. Herbert Altendorfer Tel.: +43-7242-469 96-0 Fax: +43-7242-469 96-111 office@landfrisch.at www.landfrisch.at	Klaus Glinka Tel.: +49-981-977 62 71 Fax: +49-981-977 62 72 glinka@t-online.de www.landfrisch.at	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	NÖM AG Vöslauerstraße 109 A-2500 Baden	Wolfgang Pospisil Tel.: +43-2252-90 01-1600 Fax: +43-2252-90 01-1601 wolfgang.pospisil@noem.at www.noem.at	Christian Weisz Tel.: +43-2252-90 01-1050 Fax: +43-2252-90 01-1055 christian.weisz@noem.at www.noem.at	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Obersteirische Molkerei eGen Hautzenbichlstraße 1 A-8720 Knittelfeld	Michael Scherngell Tel.: +43-3512-861 00-817 Fax: +43-3512-861 00-846 verkauf@oml.at www.oml.at		<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	Pinzgau Milch Produktions GmbH. Saalfeldnerstraße 2 A-5751 Maishofen	Lars Reichling Tel.: +43-6542-682 66-160 Fax: +43-6542-682 66-338 l.reichling@pinzgaumilch.at www.pinzgaumilch.at		<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Käserei Plangger GmbH. Durchholzen 22 A-6344 Walchsee	Herbert Plangger Tel.: +43-5374-56 17 Fax: +43-5374-56 17 18 bio@kaeserei.at www.kaeserei.at	Anita Jäger Tel.: +43-5374-56 17 Fax: +43-5374-56 17 18 bio@kaeserei.at www.kaeserei.at	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	Dorfkäserei Pötzensberger Waidach 27 A-5421 Adnet	Tel.: +43-6245-832 28 Fax: +43-6245-832 28-4 info@biokas.at www.biokas.at		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	RUPP AG Krüzastraße 8 A-6912 Hörbranz	Mag. Jürgen Grabher Tel.: +43-5574-49 73-0 Fax: +43-5574-49 73-152 juergen.grabher@rupp.at www.rupp.at	DI (FH) Daniel Marte Tel.: +43-5574-49 73-169 Fax: +43-5574-49 73-170 daniel.marte@rupp.at www.rupp.at	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Biokäserei St. Leonhardt St. Leonhardt 8 A-4152 Sarleinsbach	Michaela Stöbich Tel.: +43-7283-88 88 Fax: +43-7283-88 88-10 office@biokaeserei.at www.biokaeserei.at		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	Sulzberger Käse Rebellen Sennerei GmbH. Dorf 2 A-6934 Sulzberg	Günter Hammer Tel.: +49-8223-905 70 Fax: +49-8223-905 72 g.hammer@schoenegger.com www.kaeserebellen.at		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	Tirol Milch reg. GenmbH. Valiergasse 15 A-6020 Innsbruck	Armin Pichler Tel.: +43-512-321-130 Fax: +43-512-321-137 verkauf@tirolmilch.at www.tirolmilch.at		<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Vorarlberg Milch reg. GenmbH. Nofler Straße 62 A-6800 Feldkirch	Luzius Gassner Tel.: +43-5522-721 30 Fax: +43-5522-721 30-33 office@vmilch.at www.vmilch.at		<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Gebrüder Woerle GmbH. Enzing 26 A-5302 Henndorf	Gerald Kotzauer Tel.: +43-6214-66 31-300 Fax: +43-6214-66 31-33 verkauf@woerle.at www.woerle.at		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Sennerei Zillertal Hollenzen 116 A-6290 Mayrhofen	Heinz Kröll Tel.: +43-5285-639 06 Fax: +43-5285-637 12 erlebnis@sennerei-zillertal.at www.sennerei-zillertal.at		<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Käse

Milchprodukte

Bio



DAS „WEISSE GOLD“ DER ALPEN – MILCH UND MILCHPRODUKTE AUS ÖSTERREICH

So rein wie die Gebirgsflüsse der Alpen fließt täglich auch die reine Alpenmilch in die nächst gelegenen Molkereien. Regionale und prompte Verarbeitung sind entscheidend für die Milchqualität und Milchgenüsse. Veredelt wird die Milch mit Liebe zum Genuss zu einmaligen Milch-, Joghurt-, Butter- und Molkekreationen. Ob mit Früchten oder pur, jedes Erzeugnis ist ein Teil der NaturGenuss Österreich-Familie. Das zeigt sich in geprüfter Qualität, ernährungspsychologischer Nachhaltigkeit, einer Herstellung ohne künstliche Zusatzstoffe – und reinem, natürlichem Aroma.

Entdecken Sie die Vielfalt des „weißen Goldes“ aus den Alpen für sich und Ihre Kunden – und genießen Sie es Schluck für Schluck, Löffel für Löffel.



Produzent:

Alpenmilch Salzburg

Produktkonzept:

Seit über 10 Jahren gehören die *SalzburgerLand* Trinkjogurts zu den beliebtesten Trinkjogurts in Österreich. Sie sind in den herrlich cremig-fruchtigen Sorten Erdbeer, Heidelbeer-Vanille, sowie in der modernen Sorte Caffè Latte und auch als Light-Variante in den Geschmacksrichtungen Ananas-Papaya und Mango erhältlich.

Rohstoff:

pasteurisierte Milch von kleinstrukturierten alpinen Bauernhöfen aus dem *SalzburgerLand*

Form, Größe, Gewicht:

Elopak-Giebelpackung:
ca. 6 cm x 6 cm x 18,5 cm, 500 ml,
6 Einzelpackungen je Sorte im Umkarton

Geschmack:

Erdbeer, Heidelbeer-Vanille,
Caffè Latte, Ananas-Papaya, Mango

Fettgehalt:

weniger als 1 %

Haltbarkeit:

28 Tage

Lagerung:

gekühlt lagern bei +6 °C

Qualitätskontrolle:

IFS

TRINKJOGURT

SalzburgerLand
Das Milchparadies

Produzent:

Alpenmilch Salzburg

Produktkonzept:

SalzburgerLand Dessertjogurts sind feinsten cremiger Dessertgenuss im hochwertigen Design. Das perfekte Dessert mit Pralinen-Charakter.

Rohstoff:

pasteurisierte Milch von kleinstrukturierten alpinen Bauernhöfen aus dem *SalzburgerLand*

Form, Größe, Gewicht:

kartonummantelter Becher: Ø 7,5 cm,
h = 7,5 cm, 150 g

Fettgehalt:

5,7 %

Geschmack:

herrlich cremiger Jogurtgeschmack
in den Sorten Kaffee, Vanille,
Kokos-Mandel, Orange-Trüffel

Haltbarkeit:

20 Tage

Lagerung:

gekühlt lagern bei +6 °C

Qualitätskontrolle:

IFS

DESSERTJOGURT

SalzburgerLand
Das Milchparadies

Produzent:

Alpenmilch Salzburg

Produktkonzept:

Das echte *SalzburgerLand* Mozart-Dessertjogurt und der echte *SalzburgerLand* Mozart-Dessertdrink sind die verführerisch cremige Kombination aus Nougat, Marzipan und Schokolade. Der Mozartkugel nachempfunden, ein ganz besonders hochwertiger Dessertgenuss.

Rohstoff:

pasteurisierte Milch von kleinstrukturierten alpinen Bauernhöfen aus dem *SalzburgerLand*.

Form, Größe, Gewicht:

Dessertjogurt:
kartonummantelter Becher: ø 7,5 cm,
h = 7,5 cm, 150 g

Dessertdrink:

Elopak Giebelpackung
mit Schraubverschluss:
ca. 5,6 cm x 5,6 cm x 13,2 cm
6 Einzelpackungen im Umkarton

Fettgehalt:

Dessertjogurt: 5,9 %
Dessertdrink: 3,6 %

Geschmack:

cremiger Dessertgeschmack mit Nougat,
Marzipan und Schokolade

Haltbarkeit:

Dessertjogurt: 20 Tage
Dessertdrink: 60 Tage

Lagerung:

gekühlt lagern bei +6 °C

Qualitätskontrolle:

IFS

**ECHTES SALZBURGER
MOZART-DESSERTJOGURT &
-DESSERTDRINK**

SalzburgerLand
Das Milchparadies

GENUSSDRINK



SalzburgerLand
Das Milchparadies

Produzent:
Alpenmilch Salzburg

Produktkonzept:
Die neuen fruchtigen *SalzburgerLand* Genussdrinks aus bester Salzburger Jogurt-Buttermilch verwöhnen mit viel edler Frucht und schmecken angenehm wenig süß! Ideal für zwischendurch, als genussvoller Start in den Tag zum Frühstück oder einfach zum Genießen wie der Name verrät.

Rohstoff:
pasteurisierte Milch von kleinstrukturierten alpinen Bauernhöfen aus dem *SalzburgerLand*.

Form, Größe, Gewicht:
Elopak Giebelpackung:
ca. 6 cm x 6 cm x 13,2 cm, 330 g
6 Einzelpackungen im Umkarton

Fettgehalt:
1,6 %

Geschmack:
Edelkirsche, Multifrucht

Haltbarkeit:
28 Tage

Lagerung:
gekühlt lagern bei +6 °C

Qualitätskontrolle:
IFS

JOGURTS IN DER GROSSPACKUNG 1 kg-KÜBEL



SalzburgerLand
Das Milchparadies

Produzent:
Alpenmilch Salzburg

Produktkonzept:
Die beliebten *SalzburgerLand* Fruchtjogurts und ein cremiges Naturjogurt im 1 kg-Kübel als ideale Vorratspackung für die ganze Familie und jedes Frühstücksbuffet. 10 % Früchte sorgen für besten Geschmack.

Rohstoff:
pasteurisierte Milch von kleinstrukturierten alpinen Bauernhöfen aus dem *SalzburgerLand*.

Form, Größe, Gewicht:
h = 13,2 cm, 1 kg

Fettgehalt:
3,2 % bzw. 3,6 %

Geschmack:
herrlich cremiger Jogurtgeschmack in den Sorten Waldbeere, Erdbeere, Vanille, Cremiges Jogurt, Stracciatella, Bircher Müsli, Kirsche

Haltbarkeit:
20 Tage

Lagerung:
gekühlt lagern bei +6 °C

Qualitätskontrolle:
IFS

SOMMERKRÄUTERBUTTER, SOMMERKNOBLAUCHBUTTER



Schärddinger

Produzent:
Berglandmilch

Produktkonzept:
Butter mit Sommerrahm und frischen Kräutern bzw. mit würzigem Knoblauch

Rohstoff:
Milch

Form, Größe, Gewicht:
in der praktisch portionierbaren
100 g-Butterrolle

Fettgehalt:
62 %

Geschmack:
frischer Kräutergeschmack bzw. würziger Knoblauchgeschmack

Haltbarkeit:
56 Tage ab Produktion

Lagerung:
gekühlt lagern bei +3 bis +9 °C

Qualitätskontrolle:
einmal jährlich externe Kontrolle, laufende interne Produktionskontrolle

Produzent:
Berglandmilch

Produktkonzept:
Das Leichtschlagobers mit nur 18 % Fett ist das kalorienärmste Schlagobers Österreichs. Der darin enthaltene Ballaststoff Polydextrose bringt die Verdauung in Schwung und unterstützt so beim Abnehmen. Folsäure ist wichtig für einen gut funktionierenden Stoffwechsel. Die Rezeptur wurde gemeinsam mit Weightwatchers Österreich entwickelt. Einen hohen Convenience-Grad gewährleistet die praktische, wieder verschließbare PET-Flasche.

Rohstoff:
pasteurisierte Milch

Form, Größe, Gewicht:
250 g-PET-Flasche

Fettgehalt:
18 %

Geschmack:
Leicht-Schlagobers-typisch

Haltbarkeit:
ESL

Lagerung:
gekühlt lagern bei +3 bis +9 °C
bei 4 °C optimal schlagbar

Qualitätskontrolle:
IFS

„DIE SCHLANKE LINIE“ LEICHT-SCHLAGOBERS



Produzent:
Berglandmilch

Produktkonzept:
Mit 75 % weniger Kalorien als herkömmlicher Sauerrahm unterstützt der „Die schlanke Linie“ Leichtsauerrahm beim Abnehmen. Unverzichtbar für die leichte Küche zum Verfeinern von Saucen, Suppen oder Aufstrichen. Die Rezeptur wurde gemeinsam mit Weightwatchers Österreich entwickelt. Der praktische 2x 125 g-Duo-Becher steht für pure Convenience. Er ermöglicht ein optimales Portionieren und gewährleistet längere Frische.

Rohstoff:
pasteurisierte Milch

Form, Größe, Gewicht:
2x 125 g-Becher

Fettgehalt:
0,1 %

Geschmack:
Sorten-typisch, stichfest

Haltbarkeit:
45 Tage ab Verpackung

Lagerung:
gekühlt lagern bei +3 bis +9 °C

Qualitätskontrolle:
IFS, BRC

„DIE SCHLANKE LINIE“ LEICHT-SAUERRAHM



Produzent:
Berglandmilch

Produktkonzept:
Für einen schlanken Start in den Tag! Mit den neuen Frühstücksjoghurts präsentiert Schärldinger „Die schlanke Linie“ das 1. fix-fertige Frühstück aus dem Becher. Bei nur 48 kcal/100 g fällt es von Früh an leicht, auf seine Figur zu sehen. Konzipiert ist das leichte Frühstück mit extra viel Frucht und schmackhaftem Getreide in extra leichtem und mildem Joghurt. Angeboten im frühstücksgerechten 150 g-Becher in 3 fruchtigen, leckeren Sorten: Erdbeere, Ananas, Pfirsich.

Rohstoff:
Milch

Form, Größe, Gewicht:
kartonummantelter Becher: 150 g

Fettgehalt:
0 %

Geschmack:
fruchtig, nach Cerealien

Haltbarkeit:
36 Tage ab Produktion

Lagerung:
gekühlt lagern bei +3 bis +9 °C

Qualitätskontrolle:
AMA-Gütesiegel, routinemäßige
interne Qualitätsuntersuchungen

„DIE SCHLANKE LINIE“ FRÜHSTÜCKSJOGHURT in den Sorten Erdbeere, Ananas, Pfirsich



„DIE SCHLANKE LINIE“ NATURJOGHURT



Produzent:
Berglandmilch

Produktkonzept:
Mit 40 % weniger Kalorien als Joghurt
3,6 % unterstützt das „Die schlanke
Linie“ Naturjoghurt beim Abnehmen.
Der Ballaststoff Polydextrose bringt die
Verdauung in Schwung und Folsäure ist
essentiell für einen gut funktionierenden
Stoffwechsel.
Die Rezeptur wurde gemeinsam mit
Weightwatchers Österreich entwickelt.

Rohstoff:
pasteurisierte Milch

Form, Größe, Gewicht:
180 g-Becher

Fettgehalt:
0,1 %

Geschmack:
Sorten-typisch, cremig

Lagerung:
gekühlt lagern bei +3 bis +9 °C

Qualitätskontrolle:
IFS, BRC

„DIE SCHLANKE LINIE“ BUTTERMILCHDRINK



Produzent:
Berglandmilch

Produktkonzept:
„Die schlanke Linie“ Buttermilchdrinks
haben 0 % Fett und nur 38 bzw.
39 kcal/100 ml und bieten vollen
Geschmack. Mit zugesetzter Kohlensäure
sind die Drinks eine garantierte Erfrischung.

Rohstoff:
Milch

Form, Größe, Gewicht:
PET-Flasche: 500 g

Fettgehalt:
0 %

Geschmack:
fruchtig nach Walderdbeere und Himbeere

Haltbarkeit:
53 Tage ab Produktion

Lagerung:
gekühlt lagern bei +3 bis +9 °C

Qualitätskontrolle:
AMA-Gütesiegel, routinemäßige
interne Qualitätsuntersuchungen

„DIE SCHLANKE LINIE“ MOLKEDRINK



Produzent:
Berglandmilch

Produktkonzept:
Die schlanke Linie ist die schlanke
Erfrischung im Kühlregal!
Die erfrischenden Molkedrinks mit nur
19 bzw. 20 kcal sind in den beliebten
Geschmackssorten Mango, Maracuja
und Orange-Karotte erhältlich. Sie enthalten
0 % Fett, wichtiges Calcium und Folsäure
und keinen Kristallzucker.

Rohstoff:
Milch

Form, Größe, Gewicht:
Tetra Pak mit Schraubverschluss: 500 ml

Fettgehalt:
0,1 %

Geschmack:
fruchtig und leicht

Haltbarkeit:
70 Tage ab Produktion

Lagerung:
gekühlt lagern bei +3 bis +9 °C

Qualitätskontrolle:
AMA-Gütesiegel, routinemäßige
interne Qualitätsuntersuchungen

Produzent:
Berglandmilch

Produktkonzept:
Magermilch mit Calcium, Ballaststoff Polydextrose und Folsäure, die beim Abnehmen unterstützt. Die Rezeptur wurde gemeinsam mit Weightwatchers Österreich entwickelt.

Rohstoff:
ESL-Milch

Form, Größe, Gewicht:
PET-Flasche: 750 ml

Fettgehalt:
0,1 %

Geschmack:
Milch-typisch

Haltbarkeit:
ESL

Lagerung:
gekühlt lagern bei +3 bis +9 °C

Qualitätskontrolle:
IFS

„DIE SCHLANKE LINIE“ MILCH 0,1 % FETT



Produzent:
Berglandmilch

Produktkonzept:
Die Primina Halbfettbutter ist die erste Butter mit nur 39 % Fett und zusätzlich 10 % feinem Joghurt. Dies ergibt bei 100 % Priminaqualität mehr als 50 % weniger Fett sowie 50 % weniger Kalorien bei vollem Geschmack. Die extra streichweiche schlanke Butter ist im zielgruppenfreundlichen 200 g-Becher erhältlich. Primina leicht schmeckt nicht nur am Brot besonders gut, sondern eignet sich ebenfalls zum Kochen und Verfeinern.

Rohstoff:
Milch

Form, Größe, Gewicht:
im hochwertigen 200 g-Kartonmantelbecher, Deckel und Einlageplatine

Fettgehalt:
39 %

Geschmack:
mild mit fein-säuerlicher Joghurtnote

Haltbarkeit:
56 Tage ab Produktion

Lagerung:
gekühlt lagern bei +3 bis +9 °C

Qualitätskontrolle:
einmal jährlich externe Kontrolle, laufende interne Produktionskontrolle

„DIE SCHLANKE LINIE“ PRIMINA HALBFETTButTER Halbfettbutter mit Joghurt, streichfähig



Produzent:
Berglandmilch

Produktkonzept:
fettreduziertes Mascarino mit 21 % Fett für Süßspeisen wie Tiramisu, aber auch zum Verfeinern von Suppen und Saucen

Rohstoff:
pasteurisierte Kuhmilch

Form, Größe, Gewicht:
Becher: 500 g

Fettgehalt:
43 % Fett i. Tr., 21 % Fett absolut

Geschmack:
rahmig, leicht süßlich, stichfest

Haltbarkeit:
mind. 12 Tage

Lagerung:
gekühlt lagern bei +3 bis +9 °C

Qualitätskontrolle:
AMA-Gütesiegel, routinemäßige interne Qualitätsuntersuchungen

„DIE SCHLANKE LINIE“ MASCARINO LEICHT



KAFFEEOBERS

8 g-Portionen

**Produzent:**
Gmundner Milch**Milchherkunft:**
südliches Oberösterreich**Produktkonzept:**
Kaffeeobers verfeinert den Kaffee und macht ihn zu einem cremigen Geschmacks-erlebnis. Auf den Gmundner Milch Kaffeeobers-Portionen laden 20 Motive aus dem Salzkammergut zu einer gedanklichen Reise in diese schöne Region Österreichs ein.**Rohstoff:**
pasteurisierte Kuhmilch**Form, Größe, Gewicht:**
8 g-Portionen: 200 Stück je Karton**Fettgehalt:**
15 %**Sonstige Nährwerte je 100 ml:**
Energiewert: 671 kcal/162 kJ
Eiweiß: 2,9 g
Kohlenhydrate: 3,9 g**Haltbarkeit:**
5 Monate**Lagerung:**
ungekühlt haltbar**Qualitätskontrolle:**
IFS**ROSAN KAFFEEOBERS****Produzent:**
Gmundner Milch**Milchherkunft:**
südliches Oberösterreich**Produktkonzept:**
Die volle Entfaltung des Aromas ist die höchste Kunst der Kaffeezubereitung. Und der Grund, weswegen Rosan Wiener Gold so geschätzt wird. Rosan ist die Krönung für vollendeten Kaffeegenuss.**Rohstoff:**
pasteurisierte Kuhmilch**Form, Größe, Gewicht:**
Flasche: ø 7 cm, h = 19,5 cm, 480 g
Flasche: ø 8 cm, h = 22,5 cm, 700 g**Fettgehalt:**
10 %**Haltbarkeit:**
270 Tage**Lagerung:**
ungekühlt haltbar**Qualitätskontrolle:**
IFS**ROSAN KAFFEEMILCH****Produzent:**
Gmundner Milch**Milchherkunft:**
südliches Oberösterreich**Produktkonzept:**
Rosan Kaffee Milch veredelt den Kaffee und lässt dem Aroma freie Entfaltung. Mit nur 3,5 % Fett und natürlichem Geschmack ohne jegliche Zusatzstoffe sorgt die Rosan Kaffee Milch für leichten und anregenden Kaffeegenuss.**Rohstoff:**
pasteurisierte Kuhmilch**Form, Größe, Gewicht:**
Flasche: ø 7 cm, h = 19,5 cm, 500 g**Fettgehalt:**
3,5 %**Haltbarkeit:**
180 Tage**Lagerung:**
ungekühlt haltbar**Qualitätskontrolle:**
IFS

Produzent:
Gmundner Milch

Milchherkunft:
südliches Oberösterreich

Produktkonzept:
Rosan Milch zum Aufschäumen verbindet einzigartigen Genuss und unvergleichliche Ästhetik. Die innovative Produktbeschaffenheit garantiert einfaches und rasches Aufschäumen für einen gleichmäßigen, lange anhaltenden, feinporigen Schaum, um höchste ästhetische Ansprüche zu erfüllen.

Rohstoff:
pasteurisierte Kuhmilch

Form, Größe, Gewicht:
1 l-Packung mit Drehverschluss

Fettgehalt:
1,5 %

Lagerung:
ungekühlt haltbar

Qualitätskontrolle:
IFS

ROSAN MILCH ZUM AUFSCHÄUMEN



Produzent:
Gmundner Milch

Milchherkunft:
südliches Oberösterreich

Rohstoff:
pasteurisierte Kuhmilch

Fettgehalt:
1,5 % bzw. 3,5 %

Sonstige Nährwerte je 100 ml:
Almliesl H-Milch 1,5 %:
Energiewert: 46 kcal/193 kJ
Eiweiß: 3,3 g
Kohlenhydrate: 4,8 g

Almliesl H-Milch 3,5 %:
Energiewert: 63 kcal/265 kJ
Eiweiß: 3,3 g
Kohlenhydrate: 4,7 g

Form, Größe, Gewicht:
Packung: 9,7 cm x 6,3 cm x 16,7 cm

Haltbarkeit:
3 Monate

Lagerung:
ungekühlt haltbar

Qualitätskontrolle:
AMA-Gütesiegel, IFS

ALMLIESL H-MILCH 1,5 % und 3,5 %



Produzent:
Gmundner Milch

Milchherkunft:
südliches Oberösterreich

Rohstoff:
pasteurisierte Kuhmilch

Fettgehalt:
24 %

Sonstige Nährwerte je 100 ml:
Energiewert: 243 kcal/1001 kJ
Eiweiß: 3,0 g
Kohlenhydrate: 3,6 g
Fett: 24 g

Form, Größe, Gewicht:
Packung: 9,7 cm x 6,3 cm x 16,7 cm

Haltbarkeit:
2 Monate

Lagerung:
ungekühlt haltbar

Qualitätskontrolle:
IFS

ALMLIESL H-KÜCHENSAHNE



ALMLIESL H-SCHLAGSAHNE



Produzent:
Gmundner Milch

Milchherkunft:
südliches Oberösterreich

Rohstoff:
pasteurisierte Kuhmilch

Fettgehalt:
30 %

Sonstige Nährwerte je 100 ml:
Energiewert: 292 kcal/1203 kJ
Eiweiß: 2,2 g
Kohlenhydrate: 3,3 g
Fett: 30 g

Form, Größe, Gewicht:
Packung: 9,7 cm x 6,3 cm x 16,7 cm

Haltbarkeit:
2 Monate

Lagerung:
ungekühlt haltbar

Qualitätskontrolle:
IFS

UHT-VOLLMILCH 3,5 % UHT-MILCH 1.5 %



Produzent:
Gmundner Milch

Milchherkunft:
südliches Oberösterreich

Produktkonzept:
Die Verpackung für die Gmundner Milch Haltbarmilch bietet Convenience pur. Die moderne, schlanke Milchpackung liegt perfekt in der Hand und bietet eine optisch elegante Anmutung. Der praktische Drehverschluss ermöglicht einfaches und bequemes Öffnen und Wiederverschließen.

Rohstoff:
pasteurisierte Kuhmilch

Form, Größe, Gewicht:
Packung: 9,1 cm x 6,1 cm x 20,2 cm, 1 l

Fettgehalt:
3,5 % bzw. 1,5 %

Haltbarkeit:
80 Tage

Sonstige Nährwerte je 100 ml:
UHT-Vollmilch 3,5 %:
Energiewert: 64 kcal/266 kJ
Eiweiß: 3,3 g
Kohlenhydrate: 4,7 g
Fett: 3,5 %

UHT-Milch 1,5 %:
Energiewert: 43 kcal/193 kJ
Eiweiß: 3,3 g
Kohlenhydrate: 4,8 g
Fett: 1,5 %

Lagerung:
gekühlt lagern bei +3 bis +9 °C

Qualitätskontrolle:
AMA-Gütesiegel, IFS

LÄNGER FRISCHE VOLLMILCH



Produzent:
Gmundner Milch

Milchherkunft:
südliches Oberösterreich

Produktkonzept:
Durch ein innovatives, schonendes Erhitzungsverfahren behält diese Vollmilch länger ihre Frische und ihren natürlichen Geschmack.

Rohstoff:
pasteurisierte Kuhmilch

Fettgehalt:
3,5 %

Sonstige Nährwerte je 100 ml:
Energiewert: 64 kcal/266 kJ
Eiweiß: 3,3 g
Kohlenhydrate: 4,7 g
Fett: 3,5 %

Form, Größe, Gewicht:
Tetra Pak Square-Packung mit Drehverschluss: 7,2 cm x 7 cm x 21 cm
1 l-Packung

Haltbarkeit:
16 Tage

Lagerung:
gekühlt lagern bei +6 °C

Qualitätskontrolle:
AMA-Gütesiegel, IFS

Produzent:
Gmundner Milch

Milchherkunft:
südliches Oberösterreich

Produktkonzept:
Die Gmundner Milch Fruchtjoghurts in den Sorten Erdbeere, Heidelbeere und Pfirsich-Maracuja sind die ideale Zwischenmahlzeit für Genießer und bieten ausgiebigen Fruchtgenuss zu zweit.

Varianten:
Sortimentskarton mit den Fruchtvarianten Erdbeere, Heidelbeere, Pfirsich-Maracuja

Rohstoff:
pasteurisierte Kuhmilch

Form, Größe, Gewicht:
Becher: ø 9,5 cm, h = 12 cm, 500 g

Haltbarkeit:
mind. 18 Tage

Lagerung:
gekühlt lagern bei +3 bis +9 °C

Qualitätskontrolle:
AMA-Gütesiegel, IFS

FRUCHTJOGURT 500 g



Produzent:
Kärntnermilch

Produktkonzept:
Kärntnermilch Acidophilusmilch: Bei regelmäßigem Genuss wird die Darmflora gestärkt und damit eine positive Wirkung auf das Verdauungssystem erzielt. Kärntnermilch Buttermilch mit nur 1 % Fett und Kärntnermilch Sauermilch mit 3,5 % Fett: Die verwendeten biologisch wertvollen Milchsäurebakterien erzeugen überwiegend rechtsdrehende Milchsäure.

Rohstoff:
pasteurisierte Kuhmilch

Form, Größe, Gewicht:
wieder verschließbare
Tetra Top-Verpackung: 500 ml

Lagerung:
gekühlt lagern bei +4 bis +8 °C

Qualitätskontrolle:
ISO 9001/2000, ISO 14001/2004, IFS, EMAS; gentechnikfrei zertifiziert – Kontrolle durch agroVet GmbH.

ACIDOPHILUSMILCH, BUTTERMILCH, SAUERMILCH



Produzent:
Kärntnermilch

Produktkonzept:
Die Kärntnermilch Fruchtmolke ist ein Erfrischungsgetränk aus naturbelassener, frischer Süßmolke: fruchtig im Geschmack, äußerst kalorienarm und mit hochwertigem Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen. Der natürlich hohe Kalium- und Kalziumgehalt der Fruchtmolke unterstützt Menschen aller Altersgruppen, vor allem Sportler, bei ihren täglichen Aktivitäten.

Rohstoff:
Milch von ausgesuchten, kontrollierten Bauernhöfen

Form, Größe, Gewicht:
wieder verschließbare
Tetra Top-Midi-Verpackung: 500 ml

Fettgehalt:
0,1 % Fett

Haltbarkeit:
28 Tage

Geschmack:
ausgewogener Geschmack, harmonisch fruchtig

Lagerung:
gekühlt lagern bei +4 bis +8 °C

Qualitätskontrolle:
ISO 9001/2000, ISO 14001/2004, IFS, EMAS; gentechnikfrei zertifiziert – Kontrolle durch agroVet GmbH.

FRUCHTMOLKE in den Geschmacksrichtungen Mango, Orange/Maracuja, Pfirsich/Marille



TRINKJOGURT

laktosefrei – in den Geschmacksrichtungen Erdbeer, Himbeer, Marille



Produzent:
Kärntnermilch

Produktkonzept:
Die Kärntnermilch Trinkjogurts haben nur 1 % Fett und sind besonders fruchtig-frisch im Geschmack. Die enthaltenen probiotischen Bakterien unterstützen die Darmflora und das Immunsystem.

Rohstoff:
Milch von ausgesuchten, kontrollierten Bauernhöfen

Form, Größe, Gewicht:
wieder verschließbare Tetra Top-Midi-Verpackung: 500 ml

Fettgehalt:
1 % Fett im Milchanteil

Geschmack:
ausgewogener, harmonischer Fruchtgeschmack

Haltbarkeit:
45 Tage

Lagerung:
gekühlt lagern bei +4 bis +8 °C

Qualitätskontrolle:
ISO 9001/2000, ISO 14001/2004, IFS, EMAS; gentechnikfrei zertifiziert – Kontrolle durch agroVet GmbH.

MASCARPONE

85 % Fett i. Tr.



Produzent:
Kärntnermilch

Milchherkunft:
Milch von ausgesuchten, kontrollierten Bauernhöfen aus dem Einzugsgebiet der Kärntnermilch

Produktkonzept:
Kärntnermilch Mascarpone ist ein reines Naturprodukt aus Rahm (Rahmschotten) ohne Zusätze von Pasten oder Molkekonzentrat. Seine vielseitige Anwendung von der Vorspeise bis zum Dessert garantiert die Veredelung vieler Rezepte.

Form, Größe, Gewicht:
wieder verschließbarer Becher: 200 g bzw. 500 g

Fettgehalt:
85 % Fett i. Tr., ca. 42 % Fett absolut

Geschmack:
rahmig, mild

Haltbarkeit:
32 Tage

Lagerung:
gekühlt lagern bei +4 bis +9 °C

Qualitätskontrolle:
ISO 9001/2000, ISO 14001/2004, IFS, EMAS; gentechnikfrei zertifiziert – Kontrolle durch agroVet GmbH.

CRÈME FRAÎCHE NATUR, KRÄUTER UND LEICHT

aus pasteurisiertem Sauerrahm mit 32 % bzw. 15 % Fett



Produzent:
Kärntnermilch

Produktkonzept:
Für die feine Küche, für Salate und zur Verfeinerung von Speisen.

Rohstoff:
Milch von ausgesuchten, kontrollierten Bauernhöfen

Form, Größe, Gewicht:
kartonummantelter Becher: ø 7,5 cm, h = 8 cm, 150 g

Fettgehalt:
15 % Fett i. Tr., 8 % Fett absolut

Geschmack:
aromatisch-mild

Haltbarkeit:
45 Tage ab Verpackung

Lagerung:
gekühlt lagern bei +3 bis +9 °C

Qualitätskontrolle:
ISO 9001/2000, ISO 14001/2004, IFS, EMAS; gentechnikfrei zertifiziert – Kontrolle durch agroVet GmbH.

Produzent:
Kärntnermilch

Produktkonzept:
Der Durstlöcher ist nicht nur ein „Lightgetränk“, sondern hat durch die spezielle Zuckerzusammensetzung (Isomaltulose) einen niedrigen glykämischen Index. Er liefert somit für Personen, die Sport betreiben oder arbeiten, konstante Energie für ca. 2 Stunden ohne gravierenden Blutzucker- und Insulinanstieg. Dadurch entsteht auch kein Jo-Jo-Effekt bei Personen, die abnehmen wollen, und Heißhungerattacken bleiben aus. Es ist das einzige Getränkekonzept im Milchbereich mit niedrigem glykämischen Index.

Rohstoff:
gesäuerte Süßmolke

Form, Größe, Gewicht:
Tetra Top-Midi-Packung: 500 ml

Fettgehalt:
< 0,1 %

Geschmack:
rein, säuerlich bis süßlich mit charakteristischem Fruchtgeschmack

Haltbarkeit:
45 Tage ab Werk

Lagerung:
gekühlt lagern bei +4 bis +8 °C

Qualitätskontrolle:
ISO 9001/2000, ISO 14001/2004, IFS, EMAS; gentechnikfrei zertifiziert – Kontrolle durch agroVet GmbH.

DURSTLÖSCHER
in den Sorten Acerola und Ananas/Orange



Produzent:
Kärntnermilch

Produktkonzept:
Aufgeschlagenes luftig-leichtes Jogurtdessert mit Frucht überschichtet

Rohstoff:
Jogurt aus pasteurisierter Milch

Form, Größe, Gewicht:
Becher: 110 g

Fettgehalt:
6 % im Milchanteil

Geschmack:
Jogurt: mild-säuerlich nach Vanille
Frucht: frischer, fruchttypischer Geruch und Geschmack

Haltbarkeit:
18 Tage ab Werk

Lagerung:
gekühlt lagern bei +4 bis +8 °C

Qualitätskontrolle:
ISO 9001/2000, ISO 14001/2004, IFS, EMAS; gentechnikfrei zertifiziert – Kontrolle durch agroVet GmbH.

LUFTIKUSS
luftig-locker-leichtes Jogurtdessert
in den Sorten Erdbeer, Pfirsich/Maracuja,
Heidelbeer, Himbeer, Kirsch und Zitrone



Produzent:
Landfrisch Molkerei

Milchherkunft:
beste Milch von bäuerlichen Betrieben aus dem oberösterreichischen Alpenvorland

Produktkonzept:
österreichische Teebutter mit hochwertigem Pflanzenöl, CLASSIC mit Rapsöl (25 % weniger Cholesterin als herkömmliche Butter), OLIVE mit Olivenöl (30 % weniger Cholesterin, 10 % weniger Fett als herkömmliche Butter), Naturprodukt ohne Konservierungs- und Aromastoffe, kinderleicht streichfähig – direkt aus dem Kühlschrank

Rohstoff:
pasteurisierte Kuhmilch

Form, Größe, Gewicht:
Rechteckbecher:
12,5 cm x 8,7 cm x 4,8 cm, 200 g

Fettgehalt:
80 % CLASSIC (mit Rapsöl)
74 % OLIVE (mit Olivenöl)

Geschmack:
feiner Buttergeschmack, typisch hellgelbe Farbe

Haltbarkeit:
nach Vereinbarung

Lagerung:
gekühlt lagern bei +3 bis +9 °C

Qualitätskontrolle:
AMA-Gütesiegel, IFS, BRC

STREICHGENUSS
Butter mit hochwertigem Pflanzenöl



MORGENSTUND[®]

Süßrahmbutter



Produzent:
Landfrisch Molkerei

Milchherkunft:
beste Milch von bäuerlichen Betrieben aus dem oberösterreichischen Alpenvorland

Produktkonzept:
österreichische Süßrahmbutter mit Originalitätsverschluss, reines Naturprodukt, sehr aromatisch im Geschmack, typisch hellgelbe Farbe, gute Streichfähigkeit, Bio auf Anfrage

Rohstoff:
pasteurisierte Kuhmilch

Form, Größe, Gewicht:
rechteckig: 9,6 cm x 7,4 cm x 4 cm, 250 g

Fettgehalt:
82 %

Geschmack:
sehr aromatisch

Haltbarkeit:
nach Vereinbarung

Lagerung:
gekühlt lagern bei +3 bis +9 °C

Qualitätskontrolle:
AMA-Gütesiegel, IFS, BRC
Dem Verbraucher wird die Unversehrtheit der Packung durch einen Originalitätsverschluss garantiert.

NÖM

FASTEN JOGHURT

probiotisches Naturjoghurt mit 0,1 % Fett und dem Ballaststoff Inulin



Produzent:
NÖM

Produktkonzept:
Das NÖM fasten Joghurt begleitet den Körper beim Abnehmen. Es unterstützt die Verdauung durch wertvolle Ballaststoffe.

Rohstoff:
pasteurisierte, entrahmte Milch mit 0,1 % Fett

Form, Größe, Gewicht:
Becher: 200 g bzw. 500 g

Fettgehalt:
0,1 %

Geschmack:
Naturjoghurt

Lagerung:
gekühlt lagern bei +3 bis +9 °C

Qualitätskontrolle:
Jeder einzelne Produktionsschritt von der Anlieferung der Milch bis hin zum fertigen Milchprodukt wird strengstens überwacht.

FASTEN FRUCHTJOGHURT

probiotisches Joghurt in vielen fruchtigen Sorten mit 0,1 % Fett



Produzent:
NÖM

Produktkonzept:
Die neuen NÖM fasten Fruchtjoghurts werden dem vielfach geäußerten Wunsch nach „sinnvollem Süßen“ gerecht, denn sie beinhalten milcheigene Mineralstoffe und Vitamine und haben nur 0,1 % Fett.

Rohstoff:
Magermilch mit 0,1 % Fett und Früchten

Form, Größe, Gewicht:
Becher: 180 g

Fettgehalt:
0,1 %

Geschmack:
Erdbeer, Ananas, Heidelbeer, Himbeer, Kirsche, Pfirsich/Mango, Vanille, Kaffee, Cerealien

Lagerung:
gekühlt lagern bei +3 bis +9 °C

Qualitätskontrolle:
Jeder einzelne Produktionsschritt von der Anlieferung der Milch bis hin zum fertigen Milchprodukt wird strengstens überwacht.

Produzent:
NÖM

Produktkonzept:
NÖM fasten Joghurtdrink ist ein fruchtig-frischer Trinkgenuss mit dem Ballaststoff Inulin und probiotischen Kulturen. Er unterstützt den Körper beim Abnehmen und fördert so das Wohlbefinden.

Rohstoff:
mildes Joghurt aus entrahmter Milch, Fruchtsaft mit Süßstoffen gesüßt

Form, Größe, Gewicht:
PET-Flasche mit Griffmulde: 500 g

Fettgehalt:
0,1 %

Geschmack:
Waldbeer, Himbeer, Pfirsich/Mango

Lagerung:
gekühlt lagern bei +3 bis +9 °C

Qualitätskontrolle:
Jeder einzelne Produktionsschritt von der Anlieferung der Milch bis hin zum fertigen Milchprodukt wird strengstens überwacht.

FASTEN JOGHURTDRINK
milder Joghurtdrink mit Fruchtsaft und 0,1 % Fett



Produzent:
NÖM

Produktkonzept:
Der NÖM fasten Drink hilft nicht nur beim Abnehmen, sondern steigert auch das Wohlbefinden von Geist und Seele. Die Kombination von Molke, Früchten und Vitaminen tut dem Körper gut und schmeckt.

Rohstoff:
fermentierte Molke und Fruchtsaft

Form, Größe, Gewicht:
PET-Flasche: 700 ml

Fettgehalt:
0,1 %

Geschmack:
Ananas/Papaya, Apfel/Karotte, Guave/Apfel, Mango, Multifrucht

Lagerung:
gekühlt lagern bei +3 bis +9 °C

Qualitätskontrolle:
Jeder einzelne Produktionsschritt von der Anlieferung der Milch bis hin zum fertigen Milchprodukt wird strengstens überwacht.

FASTEN DRINK
erfrischendes Molkegetränk (0,1 % Fett) mit Fruchtsaft, Vitaminen, Ballast- und Mineralstoffen



Produzent:
NÖM

Produktkonzept:
NÖM MIX ist der Joghurtklassiker! Mit dem Nöm Mix Trinkjoghurt werden Gaumenfreude und Convenience-Idee perfekt kombiniert.

Rohstoff:
pasteurisierte Milch und Fruchtsaft bzw. Vanille

Form, Größe, Gewicht:
PET-Flasche mit Griffmulde: 500 g

Fettgehalt:
0,9 %

Geschmack:
Erdbeer, Pfirsich/Maracuja, Vanille, Waldbeere

Lagerung:
gekühlt lagern bei +3 bis +9 °C

Qualitätskontrolle:
Jeder einzelne Produktionsschritt von der Anlieferung der Milch bis hin zum fertigen Milchprodukt wird strengstens überwacht.

NÖM MIX TRINKJOGHURT
cremiger, frischer Joghurtdrink in 3 Geschmacksrichtungen



PRO-X PROBIOTISCHER DRINK

pro- und prebiotischer Joghurtdrink
mit LA5® und BB12®



Produzent:
NÖM

Produktkonzept:
Wohlbefinden, das schmeckt. Der regelmäßige Genuss von Pro-X beeinflusst nicht nur die Darmflora positiv, sondern auch die körpereigenen Abwehrkräfte und die Verdauung.

Rohstoff:
mildes Joghurt mit LA5® und BB12®

Form, Größe, Gewicht:
PET-Flasche mit Griffmulde: 6x 125 g

Fettgehalt:
0,1 % bis 0,8 %

Geschmack:
Erdbeere, Orange, Pur

Lagerung:
gekühlt lagern bei +3 bis +9 °C

Qualitätskontrolle:
Jeder einzelne Produktionsschritt von der Anlieferung der Milch bis hin zum fertigen Milchprodukt wird strengstens überwacht.

PRO-X TRINKJOGHURT

cremiger, frischer Joghurtdrink
in 3 Geschmacksrichtungen



Produzent:
NÖM

Produktkonzept:
Die Kombination aus probiotischem Joghurt und frischen Früchten schmeckt erfrischend und macht Lust auf mehr.

Rohstoff:
probiotisches Joghurt mit Milch und Fruchtsaft

Form, Größe, Gewicht:
PET-Flasche: 750 g

Fettgehalt:
0,1 % bis 1 %

Geschmack:
Himbeer 0,1 %, Erdbeere,
Pfirsich/Maracuja

Lagerung:
gekühlt lagern bei +3 bis +9 °C

Qualitätskontrolle:
Jeder einzelne Produktionsschritt von der Anlieferung der Milch bis hin zum fertigen Milchprodukt wird strengstens überwacht.

PRO-X FRUCHTMOLKE

erfrischendes Molkegetränk
mit Fruchtsaft und Vitaminen



Produzent:
NÖM

Produktkonzept:
Pro-X löscht den Durst mit dem Besten aus Molke und Fruchtsaft. Das erfrischende Molkegetränk ist fruchtig, hochwertig, leicht bekömmlich und reich an Vitaminen.

Rohstoff:
Molke und Fruchtsaft,
zugesezte Vitamine

Form, Größe, Gewicht:
PET-Flasche mit Griffmulde: 500 ml

Fettgehalt:
0,1 %

Geschmack:
Orange/Mandarine, Mango, Cassis,
Multifruclit

Lagerung:
gekühlt lagern bei +3 bis +9 °C

Qualitätskontrolle:
Jeder einzelne Produktionsschritt von der Anlieferung der Milch bis hin zum fertigen Milchprodukt wird strengstens überwacht.

Produzent:
Obersteirische Molkerei

Produktkonzept:
pasteurisiert, mikrofiltriert – länger haltbar

Rohstoff:
pasteurisierte Milch

Form, Größe, Gewicht:
1 l-Giebelpackung mit Schraubverschluss

Fettgehalt:
3,5 %

Geschmack:
sehr ähnlich der traditionellen Vollmilch

Haltbarkeit:
gekühlt bei +6 °C ungeöffnet mindestens
18 Tage haltbar, Restlaufzeit: 14 Tage

Lagerung:
gekühlt lagern bei +6 °C

Qualitätskontrolle:
AMA-Gütesiegel, nach ISO 9001:2000,
IFS- und HACCP-zertifiziert

ESL-VOLLMILCH
„frischer Geschmack, länger genießen“



Produzent:
Pinzgau Milch

Produktkonzept:
frische Vollmilch in der 0,5 l- oder
1 l-Giebelpackung mit praktischem
Schraubverschluss. Bei der frischen
Vollmilch der Pinzgau Milch bleiben durch
die besonders schonende Verarbeitung alle
Nährstoffe der wertvollen Milch aus den
Berg- und Almregionen erhalten.

Rohstoff:
frische Vollmilch aus der Salzburger
Alm- und Bergregion

Form, Größe, Gewicht:
Giebelpackung (0,5 l und 1 l) mit
praktischem Schraubverschluss:
7,1 cm x 7,1 cm x 23 cm (1 l) bzw. 14 cm
(0,5 l)

Fettgehalt:
3,5 %

Geschmack:
typisch reiner, vollmundiger Geschmack

Haltbarkeit:
Restlaufzeit bei Anlieferung: 6 Tage

Lagerung:
gekühlt lagern bei +4 bis +6 °C

Qualitätskontrolle:
AMA-Gütesiegel

PINZ VOLLMILCH



Produzent:
Pinzgau Milch

Produktkonzept:
Länger frische Vollmilch – ESL-Milch
(extended shelf life): durch ein schonendes
Verfahren wird die Milch nur 2 Sekunden
hocherhitzt. Damit können die Haltbarkeit
verlängert und gleichzeitig die Nährstoffe
der wertvollen Milch aus unseren Berg-
und Almregionen erhalten werden. So
verbinden wir länger frischen Milchgenuss
mit der natürlichen Herkunft.

Rohstoff:
frische Vollmilch aus der Salzburger
Alm- und Bergregion

Form, Größe, Gewicht:
1 l-Giebelpackung mit praktischem
Schraubverschluss:
7,1 cm x 7,1 cm x 23 cm

Fettgehalt:
3,5 %

Geschmack:
typisch reiner, vollmundiger Geschmack

Haltbarkeit:
Restlaufzeit bei Anlieferung: 20 Tage

Lagerung:
gekühlt lagern bei +4 bis +6 °C

Qualitätskontrolle:
AMA-Gütesiegel

**PINZ VOLLMILCH
LÄNGER FRISCH**



PINZ FRUCHTJOGHURT INFORMA 0,1 %



Pinzgau Milch

Produzent:
Pinzgau Milch

Produktkonzept:
Für den schlankheitsbewussten Konsumenten wurde dieses Produkt mit 0,1 % Fett entwickelt. Es ist besonders reich an Geschmack und garantiert ohne Zusatz von Aromen.

Rohstoff:
cremiges Joghurt, besonders fruchtig, aus pasteurisierter Milch mit nur 0,1 % Fett, keine Aromen beigefügt

Form, Größe, Gewicht:
Becher: h = 8,5 cm, ø 7,3 cm, 180 g

Fettgehalt:
0,1 % Fett

Geschmack:
3 Geschmacksrichtungen: Erdbeere, Waldfrucht, Vanille

Haltbarkeit:
Restlaufzeit bei Anlieferung: 16 Tage

Lagerung:
gekühlt lagern bei +4 bis +6 °C

Qualitätskontrolle:
AMA-Gütesiegel

IQ PLUS Kakao-Milchmischgetränk mit 2,5 % Fett im Milchanteil



Pinzgau Milch

Produzent:
Pinzgau Milch

Produktkonzept:
Der IQ PLUS Brain Drink enthält 100 mg PS (Phosphatidylserin) und kann so eine ernährungsbedingt verminderte PS-Zufuhr/PS-Unterversorgung ausgleichen. IQ PLUS steigert die geistige Leistungsfähigkeit.

Rohstoff:
Vollmilch, entrahmte Milch, Zucker, stark entöltter Kakao (1,6 %), Stabilisatoren: Cellulose, Carboxymethylcellulose, Carrageen, angereichert mit phosphatidylserinhaltigem Lecithin-Extrakt

Form, Größe, Gewicht:
PEHD-Flasche: 250 ml

Fettgehalt:
2,5 % Fett im Milchanteil

Haltbarkeit:
ca. 6 Monate bei Abfüllung

Lagerung:
bei Raumtemperatur

TOPFENDRINK Milchmischerzeugnis Apfel/ Himbeer mit 5 % Fett im Milchanteil, wärmebehandelt



Pinzgau Milch

Produzent:
Pinzgau Milch

Produktkonzept:
Der fruchtig-frische Topfendrink von Pinzgau Milch ist immer ein herrlicher Genuss! Hergestellt aus feinstem Magertopfen besticht dieses Produkt durch die feine Frucht Komponente und den erfrischenden Geschmack.

Rohstoff:
50 % Magertopfen (für D: Magerquark), Fruchtsüße aus Apfel, 14,5 % Magerjoghurt, Rahm, Wasser, 0,6 % Apfelsaftkonzentrat, 0,6 % Himbeersaftkonzentrat, färbendes Konzentrat aus Karotte, Aroma, Stabilisator E466, Guarkemehl, Citrusfaser, Vitamine: B6, Folsäure

Form, Größe, Gewicht:
PEHD-Flasche: 200 g

Fettgehalt:
5 % Fett im Milchanteil

Haltbarkeit:
3 Monate

Lagerung:
gekühlt lagern bei max. +6 °C

Produzent:
Pinzgau Milch

Produktkonzept:
cremig-erfrischender Eiskaffee, hochehitzt, in hochwertiger PEHD-Flasche, mit Silhouette der Stadt Salzburg. Salzburger Eiskaffee ist ein Milchdessert aus hochwertiger Milch mit feinem Kaffeegeschmack.

Rohstoff:
pasteurisierte Milch mit 3,5 % Fett

Form, Größe, Gewicht:
PEHD-Flasche: ø 5,6 cm, h = 13,2 cm, Bruttogewicht 200 g

Fettgehalt:
3,6 %

Geschmack:
Milchdessert mit Kaffeegeschmack

Haltbarkeit:
Restlaufzeit bei Anlieferung: 40 Tage

Lagerung:
gekühlt lagern bei +4 bis +6 °C

Qualitätskontrolle:
nach externen Verkehrstauglichkeitsuntersuchungen

SALZBURGER EISKAFFEE

Milchdessert



Pinzgau Milch

Produzent:
Pinzgau Milch

Produktkonzept:
Teebutter von der Pinzgau Milch, hergestellt aus heimischer Milch von artgerecht gehaltenen Kühen aus der Region

Rohstoff:
Teebutter aus ungesäuertem, pasteurisiertem Rahm

Form, Größe, Gewicht:
10 cm x 7,5 cm x 4 cm, 250 g

Fettgehalt:
mindestens 82 % Fett

Geschmack:
natürlicher frischer Buttergeschmack

Haltbarkeit:
Restlaufzeit bei Anlieferung: 25 Tage

Lagerung:
gekühlt lagern bei +4 bis +6 °C

Qualitätskontrolle:
AMA-Gütesiegel

LIEBE NATUR TEEBUTTER



Pinzgau Milch

Produzent:
Pinzgau Milch

Produktkonzept:
komplett ohne Kristallzucker gesüßtes, fettarmes Trinkjogurt in 4 Geschmacksrichtungen, anspruchsvolle Verpackung mit Silhouette der Stadt Salzburg

Rohstoff:
Trinkjogurt aus pasteurisierter Milch

Form, Größe, Gewicht:
PEHD-Flasche: ø 5,6 cm, h = 15,7 cm, Bruttogewicht 250 g

Fettgehalt:
0,1 % Fett

Geschmack:
4 Geschmacksrichtungen:
Pfirsich/Aprikose, Apfel/Birne,
Waldfrucht und Erdbeere

Haltbarkeit:
Restlaufzeit bei Anlieferung 16 Tage

Lagerung:
gekühlt lagern bei +4 bis +6 °C

Qualitätskontrolle:
AMA-Gütesiegel, IFS

SALZBURGER TRINKJOGURT

in 4 Geschmacksrichtungen



Pinzgau Milch

PINZ NATURJOGURT NATURALE

1 % und 3,6 %



Produzent:
Pinzgau Milch

Produktkonzept:
Dieses besonders cremige und leichte Naturjogurt wird aus pasteurisierter Milch aus unseren Berg- und Almregionen hergestellt. Alle Nährstoffe der wertvollen Milch sind in diesem Produkt enthalten.

Rohstoff:
cremiges Jogurt aus pasteurisierter Milch, keine Aromen beigefügt

Form, Größe, Gewicht:
Naturale 1 %:
180 g-Becher: ø 7,3 cm, h = 8,5 cm
Naturale 1 % und 3,6 %:
500 g-Becher: ø 9,7 cm, h = 13 cm

Fettgehalt:
1 % und 3,6 % Fett

Geschmack:
frischer Naturjogurtgeschmack

Haltbarkeit:
Restlaufzeit bei Anlieferung: 16 Tage

Lagerung:
gekühlt lagern bei +4 bis +6 °C

Qualitätskontrolle:
AMA-Gütesiegel, IFS

Plangger

TIROLER SAUERRAHMBUTTER aus pasteurisiertem Rahm



Produzent:
Plangger

Produktkonzept:
Die Sauerrahmbutter wird aus pasteurisiertem Rahm unter Verwendung von spezifischen Milchsäurebakterienkulturen hergestellt.

Rohstoff:
pasteurisierter Rahm, Kuhmilch, Milchsäurebakterienkulturen

Form, Größe, Gewicht:
Packung: 10 cm x 7,5 cm x 4 cm, 250 g

Fettgehalt:
mind. 82 % Fett

Geschmack:
säuerlich-aromatisch

Haltbarkeit:
30 Tage

Lagerung:
gekühlt lagern bei +6 bis +8 °C

Qualitätskontrolle:
AMA, LVA-Lebensmittelversuchsanstalt Wien, Institut für Milchhygiene und Milchtechnologie – Veterinärmedizinische Universität Wien, Bundesanstalt für Milchwirtschaft in Rotholz

Tirol Milch

TIROLER VOLLMILCH ESL – LÄNGER FRISCH GENIEßEN



Produzent:
Tirol Milch

Produktkonzept:
Tiroler Vollmilch ESL erhält aufgrund der modernen Technologie einen besonders frischen Geschmack. In einem innovativen, schonenden Verfahren wird die Milch für kurze Zeit erhitzt und wieder abgekühlt. Dadurch bleiben alle wertvollen Bestandteile der Milch erhalten.

Rohstoff:
beste Vollmilch aus den Tiroler Alpen

Form, Größe, Gewicht:
Giebelpackung mit Drehverschluss:
7 cm x 7 cm x 23 cm, 1 l

Fettgehalt:
mind. 3,5 % Fett

Haltbarkeit:
19 Tage

Lagerung:
gekühlt lagern bei +4 bis +6 °C

Qualitätskontrolle:
Gütesiegel „Qualität Tirol“, ISO 9001

Produzent:

Tirol Milch

Produktkonzept:

Tiroler Fruchtjoghurt wird aus bester Tiroler Alpenmilch und ausgewählten Fruchtkombinationen hergestellt. Für die warme und für die kalte Jahreszeit bietet Tirol Milch drei saisonale Sorten und bringt damit Abwechslung ins Kühlregal. Tiroler Fruchtjoghurt zeichnet sich außerdem durch seine Natürlichkeit aus. Denn wie alle Produkte der Tirol Milch enthält es keine Farbstoffe, keine Konservierungsstoffe und keine Gelatine.

Rohstoff:

pasteurisierte Milch aus den Tiroler Alpen, erlesene Früchte

Form, Größe, Gewicht:

Becher: ø 7,5 cm, h = 9,3 cm, 180 g

Fettgehalt:

3,2 % Fett

Haltbarkeit:

17 Tage

Sorten:

je 3 saisonale Sorten von September bis Februar und von März bis August

Lagerung:

gekühlt lagern bei +6 °C

Qualitätskontrolle:

AMA-Gütesiegel, ISO 9001

TIROLER FRUCHTJOGHURT

Wintertraum/Sonnenparadies –
saisonale Sorten

**Produzent:**

Tirol Milch

Produktkonzept:

Das Tiroler Kinderjoghurt besteht aus cremigem Joghurt, bester Tiroler Alpenmilch und knackigen Schoko-Crispies. Das Packungsdesign mit dem lustigen Testimonial – die Kuh EMMA – spricht gezielt die jungen Konsumenten an.

Rohstoff:

pasteurisierte Milch aus den Tiroler Alpen, erlesene Früchte

Form, Größe, Gewicht:

Becher: ø 9,5 cm, h = 5,5 cm, 125 g

Fettgehalt:

3,2 %

Geschmack:

Erdbeer, Vanille, Banane

Haltbarkeit:

17 Tage

Lagerung:

gekühlt lagern bei +6 °C

Qualitätskontrolle:

AMA-Gütesiegel, ISO 9001

TIROLER KINDERJOGHURT

mit Schoko-Crispies

**Produzent:**

Tirol Milch

Produktkonzept:

Tiroler Fruchtjoghurt weniger Zucker wurde speziell für jene Kunden entwickelt, die klassische Fruchtjoghurts geschmacklich zu süß empfinden, jedoch auf Zuckeraustauschstoffe verzichten wollen. Alle vier Sorten sind zudem laktosefrei und können somit von allen Milchzucker-intoleranten Personen bedenkenlos genossen werden. Der Fettgehalt beträgt nur 1,5 %.

Rohstoff:

pasteurisierte Milch aus den Tiroler Alpen, erlesene Früchte

Form, Größe, Gewicht:

Becher: ø 7,5 cm, h = 9,3 cm, 180 g

Sorten:

Vanille, Erdbeer, Pfirsich/Himbeer,
Ananas/Kiwi

Fettgehalt:

1,5 %

Haltbarkeit:

17 Tage

Lagerung:

gekühlt lagern bei +6 °C

Qualitätskontrolle:

AMA-Gütesiegel, ISO 9001

TIROLER FRUCHTJOGHURT

WENIGER ZUCKER

laktosefrei



TIROLER TRINKJOGHURT



Produzent:
Tirol Milch

Produktkonzept:
Das beliebte Tiroler Fruchtjoghurt gibt's jetzt auch zum Trinken! Der leichte und gesunde Trinkgenuss aus frischer Tiroler Alpenmilch und erlesenen Früchten.

Rohstoff:
pasteurisierte Milch aus den Tiroler Alpen, erlesene Früchte

Form, Größe, Gewicht:
Giebelpackung mit Drehverschluss:
5,5 cm x 5,5 cm x 18 cm, 500 ml

Fettgehalt:
1,5 % Fett

Sorten:
Erdbeer, Himbeer, Pfirsich/Orange

Haltbarkeit:
17 Tage

Lagerung:
gekühlt lagern bei +6 °C

Qualitätskontrolle:
AMA-Gütesiegel, ISO 9001

TIROLER BERGBAUERN BUTTER „QUALITÄT TIROL“



Produzent:
Tirol Milch

Produktkonzept:
Süßrahmbutter aus feinstem Rahm von ausgewählten Tiroler Bergbauerngebieten. Durch die naturnahe Bewirtschaftung der Höfe wird hochwertiges Grundfutter für die Kühe erzeugt, deren Milch die Basis für die besondere Qualität des Rahmes ist, der zu Tiroler Bergbauern Butter verarbeitet wird. Die spezielle Rahmreifung verleiht der Butter ihr einzigartiges Aroma.

Rohstoff:
frischer Süßrahm aus der Tiroler Bergbauernregion

Form, Größe, Gewicht:
9,5 cm x 7,5 cm x 4 cm, 250 g

Fettgehalt:
82 %

Haltbarkeit:
21 Tage

Lagerung:
gekühlt lagern bei +6 °C

Qualitätskontrolle:
AMA-Gütesiegel, ISO 9001,
Gütesiegel „Qualität Tirol“

LATTELLA Süßmolke mit Frucht



Produzent:
Tirol Milch

Produktkonzept:
Lattella = Frucht & Molke. Dadurch enthalten alle Lattella-Produkte auf natürliche Weise essentielle Nährstoffe der Milch wie wertvolle Vitamine, Proteine und Mineralstoffe. Die vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen von Lattella sind die idealen Begleiter durch den Tag.

Rohstoff:
ausgesuchte, reine Molke,
hochwertige Früchte

Form, Größe, Gewicht:
Giebelpackung mit Drehverschluss:
7 cm x 7 cm x 14 cm, 500 ml

Fettgehalt:
max. 0,1% Fett

Haltbarkeit:
50 Tage

Sorten:
Mango, Maracuja, Orange/Grapefruit/
Zitrone, Ananas/Papaya, Erdbeer,
Pfirsich-Eistee, Blutorange,
Light – ohne Zuckerzusatz: Multivitamin,
Mango/Maracuja, Apfel/Hagebutte,
Rote Traube/Cassis/Holunder

Lagerung:
gekühlt lagern bei +6 °C

Qualitätskontrolle:
AMA-Gütesiegel, ISO 9001

Produzent:
Tirol Milch

Produktkonzept:
Milki Mumm ist ein cremiger Pudding mit einer luftig-leichten Sahnehaube aus viel frischer Tiroler Alpenmilch. Der feine Puddinggeschmack in den Sorten Vanille und Schoko mit der extra Portion Sahne ist für jeden Dessertliebhaber ein echter Genuss.

Rohstoff:
pasteurisierte Milch aus den Tiroler Alpen

Form, Größe, Gewicht:
Becher: ø 6,8 cm, h = 11,4 cm, 200 g

Geschmack:
Schoko, Vanille

Haltbarkeit:
17 Tage

Lagerung:
gekühlt lagern bei +6 °C

Qualitätskontrolle:
ISO 9001

MILKI MUMM
mit feiner Sahnehaube



Produzent:
Vorarlberg Milch

Produktkonzept:
FRIMO – der fruchtig-frische Molke-Joghurt-Drink mit nur 0,1 % Fett und natürlich gesüßt. FRIMO statt Limo – der ideale Durstlöscher. Durch die Kombination von frischer Molke und Joghurt werden viele wichtige Inhaltsstoffe vereint.

Rohstoff:
frische Süßmolke und Joghurt aus Vorarlberg

Form, Größe, Gewicht:
Tetra Top 0,5 l-Verpackung mit wieder verschließbarem Drehverschluss

Fettgehalt:
0,1 % Fett

Geschmack:
Orange/Maracuja, Nektarine/Guave, Traube/Holunder

Haltbarkeit:
21 Tage

Lagerung:
gekühlt lagern bei +4 bis +6 °C

Qualitätskontrolle:
Qualitätslabor der Agrarmarkt Austria, Gütesiegel „Ländle Qualität“

FRIMO
fruchtig-frischer Molke-Joghurt-Drink



Produzent:
Vorarlberg Milch

Produktkonzept:
Die leichte und gesunde Ernährung aus frischer Ländle Milch – ideal für den kleinen Hunger zwischendurch.

Rohstoff:
pasteurisierte Milch aus Vorarlberg

Form, Größe, Gewicht:
Tetra Top 0,5 l-Verpackung mit wieder verschließbarem Drehverschluss

Fettgehalt:
1 % Fett

Geschmack:
Erdbeere, Banane, Kaffee, Pfirsich/Maracuja, Ananas/Kokos, Melone/Traube

Haltbarkeit:
21 Tage

Lagerung:
gekühlt lagern bei +4 bis +6 °C

Qualitätskontrolle:
Qualitätslabor der Agrarmarkt Austria, Gütesiegel „Ländle Qualität“

LÄNDLE TRINKJOGHURT
1 % Fett



ZILLERTALER BERGMILCH LÄNGER FRISCH GENIESSEN



Sennerei Zillertal
Mayskofen

Produzent:
Sennerei Zillertal

Milchherkunft:
von den Almen und Bergbauernhöfen in über 1000 m Seehöhe des Zillertales

Produktkonzept:
Die silofreie Rohmilch wird täglich abgeholt, sofort melkfrisch verarbeitet und innerhalb wenigen Stunden verpackt. Durch schonende Prozesse wird die Zillertaler Bergmilch länger haltbar gemacht (ESL).

Rohstoff:
Heumilch – silofreie Rohmilch

Form, Größe, Gewicht:
1 l-Giebelpackung mit Drehverschluss

Fettgehalt:
3,6 % Fett

Nährstoffe:
höherer Anteil an Omega-3-Fettsäure

Haltbarkeit:
18 Tage

Lagerung:
gekühlt lagern bis +6 °C

Qualitätskontrolle:
AMA-Gütesiegel, IFS
Die 3-fach-Garantie bedeutet aus Heumilch, silofrei und gentechnikfrei.

ZILLERTALER EDELZIEGENMILCH LÄNGER FRISCH GENIESSEN



Sennerei Zillertal
Mayskofen

Produzent:
Sennerei Zillertal

Milchherkunft:
von ausgesuchten Ziegenbauern in Tirol und Salzburg

Produktkonzept:
Die Ziegenmilch ist reich an Vitaminen, Spurenelementen und Mineralstoffen und für Kuhmilch-Allergiker geeignet. Durch ein schonendes innovatives Verfahren ist sie zudem länger haltbar (ESL).

Rohstoff:
Premium-Bio-Heumilch

Form, Größe, Gewicht:
1/2 l-Giebelpackung mit Drehverschluss

Fettgehalt:
mind. 2,8 % Fett

Nährstoffe:
Vitamine, Spurenelemente und Mineralstoffe, höherer Anteil an Omega-3-Fettsäure

Haltbarkeit:
18 Tage

Lagerung:
gekühlt lagern bis +6 °C

Qualitätskontrolle:
AMA-Gütesiegel, IFS
Die 3-fach-Garantie bedeutet aus Heumilch, silofrei und gentechnikfrei.

ZILLERTALER SPEISETOPFEN



Sennerei Zillertal
Mayskofen

Produzent:
Sennerei Zillertal

Milchherkunft:
von den Almen und Bergbauernhöfen des Zillertales

Typ:
Speisetopfen

Rohstoff:
aus pasteurisierter Heumilch – silofrei

Form, Größe, Gewicht:
250 g-Becher

Fettgehalt:
20 % Fett i. Tr., 4,4 % pasteurisiertes Fett

Nährstoffe:
höherer Anteil an Omega-3-Fettsäure

Haltbarkeit:
14 Tage

Lagerung:
gekühlt lagern bis +6 °C

Qualitätskontrolle:
AMA-Gütesiegel, IFS
Die 3-fach-Garantie bedeutet aus Heumilch, silofrei und gentechnikfrei.