



Erlebnis Sennerei

Zillertal



UNSERE BUNTE HEUMILCH-VIELFALT von Kuh, Schaf & Ziege



IL NOSTRO MONDO VARIEGATO
DI LATTE FIENO
di mucca, pecora & capra



ECHT TIROL



So schmeckt Zillertal
Così è il gusto del Zillertal



Zillertal IM HERZEN TIROLS

Die Erlebnissennerei Zillertal befindet sich, wie der Firmenname bereits verrät, im Zillertal, genauer gesagt in Mayrhofen, im Herzen Tirols.

Das Zillertal steht für traditionelle Alm- und Berglandwirtschaft, Tierliebe, ehrliche Qualität, Natürlichkeit & Nachhaltigkeit. Durch die Nähe zu Südtirol und somit zu Italien ist das Zillertal bei den Italienern bekannt und beliebt.

La latteria Erlebnissennerei Zillertal è situata nel cuore del Tirolo. Come suggerisce il nome, la sede dell'azienda si trova nella valle Zillertal, per la precisione nel capoluogo Mayrhofen. La valle Zillertal è sinonimo di agricoltura alpina, gestione di malghe in alta montagna, amore per gli animali, qualità onesta, genuinità e sostenibilità. Grazie alla sua vicinanza all'Alto Adige e quindi all'Italia, la valle Zillertal è conosciuta e apprezzata dagli italiani.

Wir sind WELTKULTURERBE

Die Vereinten Nationen haben unsere traditionelle Heumilchwirtschaft als landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung anerkannt. Diese Auszeichnung würdigt die nachhaltige, klimafreundliche und auf Generationen ausgerichtete Arbeit unserer Bergbauern.

Siamo „Patrimonio Culturale Mondiale“! Le Nazioni Unite hanno insignito la nostra tradizionale produzione di latte da fieno come patrimonio agricolo di valore universale. Un riconoscimento che celebra la passione, la sostenibilità e l'impegno dei nostri contadini di montagna – da generazioni, per il futuro.“



Traditionell DER FAMILIENBETRIEB

Die Erlebnissennerei Zillertal wird von Christian und Heinrich Kröll in 3. Generation geführt und steht für über 70 Jahre Erfahrung in der Milchveredelung. Dank dieser Erfahrung kannst Du Dir sicher sein, dass in jedem unserer Heumilch-Produkte die beste Rezeptur, die schonendste Veredelung, ausgedehnte Reifezeiten und das Wissen unserer langjährigen Mitarbeiter stecken. Darauf gibt Dir Familie Kröll ihre persönliche Garantie.

Erlebnissennerei Zillertal è gestita dai fratelli Christian e Heinrich Kröll nella terza generazione e può vantare 70 anni di esperienza nella lavorazione del latte. Grazie a questa competenza, possiamo garantire che in ognuno dei nostri prodotti a base di latte di fieno potete trovare la migliore ricetta, la lavorazione più delicata, tempi di stagionatura lunghi e la professionalità dei nostri collaboratori. La famiglia Kröll lo garantisce con il proprio nome.



Nachhaltig DER KREISLAUF

Die Heumilch unserer Bergbauern stammt von den Zillertaler Almen & Bergbauernhöfen und bei durchschnittlich 9 Kühen pro Hof steht das Wohlbefinden der Tiere natürlich an erster Stelle. Dank der kurzen Transportwege zu uns in die Sennerei wird die kostbare Heumilch zudem schnellstmöglich veredelt. Und dank unserer umweltfreundlichen Verpackungen schmecken unsere Produkte nicht nur Dir, sondern auch unserer Umwelt.

I nostri allevatori di latte-fieno sono strutturati a piccole dimensioni con una media di 9 mucche per stalla. Si trovano tutti situati nelle immediate vicinanze e possono di conseguenza garantire distanze brevissime di trasporto. Il benessere dei nostri animali è una delle nostre priorità. Solo dal miglior latte di montagna a base di fieno si possono produrre i migliori prodotti lattiero-caseari, che vengono offerti ai clienti esclusivamente in confezioni sostenibili e riciclabili.

Ehrlich DIE QUALITÄT

Bei der Erzeugung unserer handwerklich hergestellten Produkte machen wir keine Kompromisse! So übernehmen Christian und Heinrich die Qualitätskontrolle noch höchst persönlich und bürgen für diese ehrliche Qualität mit ihrem Namen. Vorgeschriebene Qualitätsstandards werden bei uns gerne übertroffen, denn nur dadurch können wir unseren Kunden geschmackvolle Produkte in Premium-Qualität bieten.

Non accettiamo nessun compromesso quando si tratta della qualità dei prodotti: è quindi una conseguenza naturale che Christian e Heinrich, essendo garanti della qualità, si occupano personalmente del controllo qualità. Per questo motivo, superiamo gli standards richiesti e questo si può verificare dal gusto eccezionale dei nostri prodotti.

Entdecke unsere bunte Heumilch-Vielfalt von Kuh, Schaf & Ziege! Milch, Joghurt, Butter, Topfen und Käse... alles aus einer Hand... natürlich ohne Gentechnik!

Hol Deinen Kunden ein Stück Zillertal nach Hause!

L'intera gamma di latte, yogurt, burro, e formaggio a base del miglior latte di mucca, pecora e capra, naturalmente senza OGM, è una delizia per il palato e i vostri clienti ne rimarranno stupiti.

**BERG-Heumilch Latte fieno MONTAGNA**

Bestelleinheit: 10lt Eimer secchiello

Art. Nr. 1004

Unità d'ordine: 5lt Eimer secchiello

Art. Nr. 1019

8 × 1lt Getränkekarton contenitore

Art. Nr. 1003

Heumilch g.t.S. mit 3,6% Fett • hochehitzt und zentrifugalentkeimt • länger haltbar

Latte fieno STG intero con 3,6% di grassi • pastorizzato a temperatura elevata, eliminazione germi mediante centrifuga • lunga durata

**LEICHTE Heumilch Latte fieno LEGGERO**

Bestelleinheit: 10lt Eimer secchiello

Art. Nr. 1009

Unità d'ordine: 8 × 1lt Getränkekarton contenitore

Art. Nr. 1007

Fettarme Heumilch g.t.S. mit 1,5% Fett • hochehitzt und zentrifugalentkeimt • länger haltbar

Latte fieno STG parzialmente scremato con 1,5% di grassi • pastorizzato a temperatura elevata, eliminazione germi mediante centrifuga • lunga durata

**Frische ALM Milch Latte fieno MALGA**

Bestelleinheit: 8 × 1lt Getränkekarton contenitore

Art. Nr. 1001

Infos:

Frische Heumilch g.t.S. mit 3,6% Fett • pasteurisiert • Diese exklusive Heumilch stammt zu 100% von Zillertaler Almen und ist deshalb nur während des Almsommers, von Juni bis September, erhältlich.

Latte fieno STG fresco intero con 3,6% di grassi • pastorizzato • Questo latte esclusivo proviene al 100% dalle malghe della Zillertal ed è disponibile solo da giugno a settembre.

Exklusiv im
SOMMERdisponibile
esclusivo
in estate**LAKTOSEFREIE Heumilch Latte fieno DELATTOSATO**

Bestelleinheit: 8 × 1lt Getränkekarton contenitore

Art. Nr. 2260

Unità d'ordine: Laktosefreie Heumilch g.t.S. mit 3,6% Fett • hochehitzt und zentrifugalentkeimt • länger haltbar

Latte fieno STG delattosato con 3,6% di grassi • pastorizzato a temperatura elevata, eliminazione germi mediante centrifuga • lunga durata

**HONIGMILCH Latte fieno con MIELE**

Bestelleinheit: 4 × 0,5lt Getränkekarton contenitore

Art. Nr. 2209

Unità d'ordine: Heumilch g.t.S. mit 3,6% Fett und 5% Honig • hochehitzt • länger haltbar

Bevanda a base di latte fieno STG con 5% miele, con 3,6% di grassi, pastorizzata a temperatura elevata • lunga durata

**KAKAO aus Heumilch Latte fieno al CACAO**

Bestelleinheit: 4 × 0,5lt Getränkekarton

Art. Nr. 2261

Unità d'ordine: Heumilch g.t.S. mit 3,6% Fett und Fair Trade Kakao • hochehitzt • länger haltbar • Unsere Heumilch stammt zu 100% von Zillertaler Bergbauernhöfen.

Latte al cacao da latte fieno STG con 3,6% di grassi, pastorizzato ad alta temperatura.

**ZIEGEN-Heumilch Latte fieno CAPRA**

Bestelleinheit: 8 × 0,5lt Getränkekarton contenitore

Art. Nr. 1496

Unità d'ordine: Ziegen-Heumilch g.t.S. mit natürlichem Fettgehalt (mind. 2,8%) • hochehitzt und zentrifugalentkeimt • länger haltbar

Latte fieno STG di capra con tenuto naturale di grasso (grassi minimo 2,8%) • pastorizzato a temperatura elevata, eliminazione germi mediante centrifuga • lunga durata

**SCHAF-Heumilch Latte fieno PECORA**

Bestelleinheit: 4 × 0,5lt Getränkekarton contenitore

Art. Nr. 1489

Unità d'ordine: Schaf-Heumilch g.t.S. mit natürlichem Fettgehalt (mind. 5,5%) • hochehitzt und zentrifugalentkeimt • länger haltbar

Latte fieno STG di pecora con tenuto naturale di grasso (grassi minimo 5,5%) • pastorizzato a temperatura elevata, eliminazione germi mediante centrifuga • lunga durata

**BUTTERMILCH aus Heumilch LATTICELLO da latte fieno**

Bestelleinheit: 5lt Eimer secchiello

Art. Nr. 1071

Unità d'ordine: Buttermilch aus pasteurisierter Heumilch g.t.S. mit 1% Fett

Latte fermentato da latte fieno STG pastorizzato con 1% di grassi

**SCHLAGRAHM aus Heumilch PANNA da latte fieno**

Bestelleinheit: 8 × 1lt Getränkekarton contenitore

Art. Nr. 1043

Unità d'ordine: Pasteurisierter Schlagrahm aus Bergbauern-Heumilch g.t.S. mit 32% Fett • Natürlich OHNE Bindemittel (Carrageen)

Panna da latte fieno STG • pastorizzato con 32% di grassi • naturalmente SENZA addensante (carragenina)



**SAUERRAHM** aus Heumilch **PANNA ACIDA** da latte fienoBestelleinheit: 5 kg Eimer **secchiello**

Art. Nr. 1052

Unità d'ordine: Sauerrahm aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S. mit 15% Fett
 Panna acida da latte fieno STG pastorizzato con 15% di grassi

**SENNEREIBUTTER** aus Heumilch **BURRO** da latte fienoBestelleinheit: ca. 5 kg Block **blocco**

Art. Nr. 1348

Unità d'ordine: 10 x 250 g Stück **pezzo**

Art. Nr. 1350

Sauerrahmbutter aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S. mit 82% Fett • echte Fasslbutter
 Burro di qualità di panna pastorizzata agra, da latte fieno STG. Materia grassa 82% • burro di zangola

NATUR Joghurt aus Heumilch **BIANCO** yogurt da latte fienoBestelleinheit: 10 kg Eimer **secchiello**

Art. Nr. 1102

Unità d'ordine: 5 kg Eimer **secchiello**

Art. Nr. 1108

Cremig gerührtes Joghurt aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S. mit 3,5% Fett
 Yogurt intero bianco da latte fieno STG pastorizzato con 3,5% di grassi

TESTNOTE „SEHR GUT“
 lt. Verein für Konsumenteninformation (VKI) 12'25

„MOLTO BUONO“ secondo il test
 dell'Associazione per l'informazione dei consumatori (VKI) 12'25

**MARILLE** Joghurt aus Heumilch **ALBICOCCA** yogurt da latte fienoBestelleinheit: 5 kg Eimer **secchiello**

Art. Nr. 1124

Unità d'ordine: Cremig gerührtes Joghurt aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S. mit 3,5% Fett und aromatischer Marillen-Zubereitung
 Yogurt intero all' albicocca da latte fieno STG pastorizzato con 3,5% di grassi, con 8% di albicocche

**WILDPREISELBEER** Joghurt aus Heumilch **MIRTILLI ROSSI SELVATICI** yogurt da latte fienoBestelleinheit: 5 kg **secchiello**

Art. Nr. 1125

Unità d'ordine: Cremig gerührtes Joghurt aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S. mit 3,5% Fett und aromatischer Wildpreiselbeer-Zubereitung
 Yogurt intero ai mirtilli rossi selvatici da latte fieno STG pastorizzato con 3,5% di grassi, con 7% di mirtilli rossi selvatici

**WILDHEIDELBEER** Joghurt aus Heumilch **MIRTILLI NERI SELVATICI** yogurt da latte fienoBestelleinheit: 5 kg Eimer **secchiello**

Art. Nr. 1122

Unità d'ordine: 6 x 100 g Mini-Becher **vasetto**

Art. Nr. 2116

Cremig gerührtes Joghurt aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S. mit 3,5% Fett und aromatischer Wildheidelbeer-Zubereitung
 Yogurt intero ai mirtilli neri selvatici da latte fieno STG pastorizzato con 3,5% di grassi, con 7% di mirtilli neri selvatici

**ERDBEER** Joghurt aus Heumilch **FRAGOLA** yogurt da latte fienoBestelleinheit: 5 kg Eimer **secchiello**

Art. Nr. 1121

Unità d'ordine: 6 x 100 g Mini-Becher **vasetto**

Art. Nr. 2110

Cremig gerührtes Joghurt aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S. mit 3,5% Fett und aromatischer Erdbeer-Zubereitung
 Yogurt intero alla fragola da latte fieno STG pastorizzato con 3,5% di grassi, con 8,5% di fragole

**VANILLE** Joghurt aus Heumilch **VANIGLIA** yogurt da latte fienoBestelleinheit: 5 kg Eimer **secchiello**

Art. Nr. 1123

Unità d'ordine: 6 x 100 g Mini-Becher **vasetto**

Art. Nr. 2111

Cremig gerührtes Joghurt aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S. mit 3,5% Fett und aromatischer Vanille-Zubereitung
 Yogurt intero al gusto di vaniglia da latte fieno STG pastorizzato con 3,5% di grassi



ALMKÄSER aus Heumilch
FORMAGGIO MALGA da latte fieno

Bestelleinheit: 2 × ca. 1,8kg Stange *stanga* Art. Nr. 1501
Unità d'ordine: 8 × 1kg Scheiben *fette* Art. Nr. 1508
Schnittkäse aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S.
Mit Rotkulturen gepflegt • mindestens 3 Monate gereift
Formaggio da taglio da latte fieno STG pastorizzato • a crosta lavata • stagionato minimo 3 mesi



EXTRA LANG gereift

stagionato extra lungo

ALMKÄSER 6 MONATE aus Heumilch
FORMAGGIO MALGA 6 MESI da latte fieno

Bestelleinheit: 2 × ca. 1,8kg Stange *stanga* Art. Nr. 1523
Unità d'ordine: Schnittkäse aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S.
Mit Rotkulturen gepflegt • mindestens 6 Monate gereift
Formaggio da taglio da latte fieno STG pastorizzato • a crosta lavata • stagionato minimo 6 mesi



BERGKÄSE aus Heumilch
FORMAGGIO MONTAGNA da latte fieno

Bestelleinheit: ca. 3,8kg Zwickel *pezzo* Art. Nr. 1456
Unità d'ordine: 2 × ca. 2kg Stange *stanga* Art. Nr. 1455
ca. 1,8kg Zwickel *pezzo* Art. Nr. 1454
Hartkäse aus roher Bergbauern-Heumilch g.t.S.
Mit Rotkulturen gepflegt • mindestens 3 Monate gereift
Formaggio a pasta dura da latte fieno STG crudo • a crosta lavata • stagionato minimo 3 mesi



EXTRA LANG gereift

stagionato extra lungo

BERGKÄSE 6 MONATE aus Heumilch
FORMAGGIO MONTAGNA 6 MESI da latte fieno

Bestelleinheit: 2 × ca. 2kg Stange *stanga* Art. Nr. 1452
Unità d'ordine: ca. 1,8kg Zwickel *pezzo* Art. Nr. 1451
Hartkäse aus roher Bergbauern-Heumilch g.t.S.
Mit Rotkulturen gepflegt • mindestens 6 Monate gereift
Formaggio a pasta dura da latte fieno STG crudo • a crosta lavata • stagionato minimo 6 mesi



BERGTILSITER aus Heumilch
TILSITER DI MONTAGNA da latte fieno

Bestelleinheit: 2 × ca. 1,8kg Stange *stanga* Art. Nr. 1510
Unità d'ordine: Schnittkäse aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S.
Mit Rotkulturen gepflegt • 3 Monate gereift
Formaggio da taglio da latte fieno STG pastorizzato • a crosta lavata • stagionato minimo 3 mesi



TILSITER aus Heumilch
TILSITER da latte fieno

Bestelleinheit: 8 × 1kg Scheiben *fette* Art. Nr. 1507
Unità d'ordine: Schnittkäse aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S.
mit 35% F.i.Tr.
Formaggio da taglio con 35% m.g.s.s. di latte fieno STG pastorizzato



EMMENTALER aus Heumilch
EMMENTALER da latte fieno

Bestelleinheit: 2 × ca. 2kg Stange *stanga* Art. Nr. 1441
Unità d'ordine: 8 × 1kg Scheiben *fette* Art. Nr. 2970
Hartkäse aus roher Bergbauern-Heumilch g.t.S. • mindestens 3 Monate gereift
Formaggio a pasta dura da latte fieno STG crudo • stagionato minimo 3 mesi



Exklusives WINTER Produkt

disponibile esclusivo in inverno

RACLETTE aus Heumilch
RACLETTE da latte fieno

Bestelleinheit: 2 × ca. 1,8kg Stange *stanga* Art. Nr. 1528
Unità d'ordine: Schnittkäse aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S.
Mit Rotkulturen gepflegt • mindestens 3 Monate gereift
Formaggio da taglio da latte fieno STG pastorizzato • a crosta lavata • stagionato minimo 3 mesi

SCHNITT- & HARTKÄSE Formaggi da taglio & a pasta dura



GOUDA aus Heumilch GOUDA da latte fieno

Bestelleinheit: 2 × ca. 2 kg Stange *stanga*
Unità d'ordine: 8 × 1 kg Scheiben *fette*

Schnittkäse aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S.
Formaggio da taglio da latte fieno STG pastorizzato

Art. Nr. 1520
Art. Nr. 1509



EDAMER aus Heumilch EDAMER da latte fieno

Bestelleinheit: 2 × ca. 2 kg Stange *stanga*
Unità d'ordine: Schnittkäse aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S.
Formaggio da taglio da latte fieno STG pastorizzato

Art. Nr. 1515



ZWERGLKÄSE aus Heumilch FORMAGGIO „ZWERGLKÄSE“ da latte fieno

Bestelleinheit: ca. 450 g Buffetstück *pezzo*
Unità d'ordine: Schnittkäse aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S.
Mit Rotkulturen gepflegt • mindestens 3 Monate gereift
Formaggio da taglio da latte fieno STG pastorizzato • a crosta lavata • stagionato minimo 3 mesi

Art. Nr. 2962



RAHMTALER aus Heumilch FORMAGGIO CREMA da latte fieno

Bestelleinheit: ca. 5 kg Laib *forma*
Unità d'ordine: Schnittkäse aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S.
Formaggio da taglio da latte fieno STG pastorizzato

Art. Nr. 2891



HEUBLUMENKÄSE aus Heumilch FORMAGGIO AI FIORI DI Fieno da latte fieno

Bestelleinheit: ca. 6 kg Laib *forma*
Unità d'ordine: 4 × ca. 1,5 kg Viertel-Laib *quarto*
Hartkäse aus roher Bergbauern-Heumilch g.t.S.
Mindestens 4 Monate gereift
Formaggio a pasta dura da latte fieno STG crudo • stagionato minimo 4 mesi

Art. Nr. 19723
Art. Nr. 19721

REIB- & WÜRFELKÄSE Formaggio grattugiato & cubetti



SPÄTZLEKÄSE aus Heumilch FORMAGGIO SPÄTZLE da latte fieno

Bestelleinheit: 2 kg Beutel *sacchetto*
Unità d'ordine: Käsемischung aus pasteurisierter und roher Bergbauern-Heumilch g.t.S. • deftig würzig • perfekt für Käsespätzle
Formaggio taglio grattugiato da latte fieno STG pastorizzato e crudo • saporito • ideale per „spätzle“

Art. Nr. 1532



EXTRA
LANG
gereift

stagionato extra lungo

GRAUKÄSE PREMIUM aus Heumilch FORMAGGIO GRIGIO „PREMIUM“ da latte fieno

Bestelleinheit: ca. 3 kg Laib *forma*
Unità d'ordine: 4 × ca. 500 g Minilaib *pezzo*
Sauermilchkäse aus pasteurisierter, magerer Bergbauern-Heumilch g.t.S. • hoher Proteingehalt weniger als 2% Fett • würzig deftig • extra lang gereift mit grauem Edelschimmel & Topfkern
Formaggio magro a pasta acida da latte fieno STG • ricco di proteine • meno di 2% di grassi • saporito • con muffa grigia nobile

Art. Nr. 1471
Art. Nr. 1481



GRAUKÄSE JUNG aus Heumilch FORMAGGIO GRIGIO da latte fieno

Bestelleinheit: ca. 3 kg Laib *forma*
Unità d'ordine: 2 × ca. 1,5 kg Stange *stanga*
6 × ca. 350 g Minilaib *pezzo*
7 × 200 g Portion *pezzo*
Sauermilchkäse aus pasteurisierter, magerer Bergbauern-Heumilch g.t.S. • hoher Proteingehalt weniger als 2% Fett • topfig speckig • mit weißem Edelschimmel
Formaggio magro a pasta acida da latte fieno STG • ricco di proteine • meno di 2% di grassi • saporito • con muffa nobile

Art. Nr. 1475
Art. Nr. 1487
Art. Nr. 1482
Art. Nr. 1485





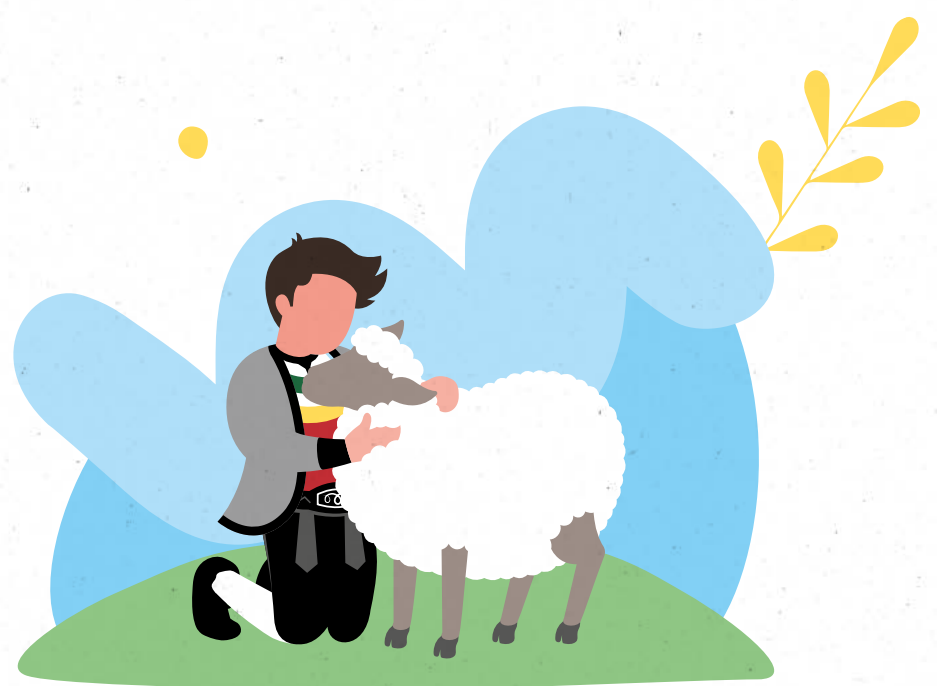
EDELSCHAF aus Schaf-Heumilch
FORMAGGIO DI PECORA da latte fieno
Bestelleinheit: 2 × ca. 1,5 kg stanga Art. Nr. 1381
Unità d'ordine: ca. 450 g Buffetstück forma Art. Nr. 2961
Hartkäse aus pasteurisierter Schaf-Heumilch g.t.S.
Mit Rotkulturen gepflegt • mindestens 5 Monate gereift
Formaggio a pasta dura da latte fieno di pecora STG pasto-
rizzato • a crosta lavata • stagionato minimo 5 mesi



EDELZIEGE aus Ziegen-Heumilch
CAPRINO da latte fieno
Bestelleinheit: 2 × ca. 1,5 kg Stange stanga Art. Nr. 1470
Unità d'ordine: ca. 450 g Buffetstück forma Art. Nr. 2960
Schnittkäse aus pasteurisierter Ziegen-Heumilch g.t.S.
Mit Rotkulturen gepflegt • mindestens 3 Monate gereift
Formaggio a pasta dura da latte fieno di capra STG pasto-
rizato • a crosta lavata • stagionato minimo 3 mesi



ZIEGENRACLETTE aus Ziegen-Heumilch
RACLETTE DI CAPRA da latte fieno
Bestelleinheit: 2 × ca. 1,5 kg Stange stanga Art. Nr. 1529
Unità d'ordine: Schnittkäse aus pasteurisierter Ziegen-Heumilch g.t.S.
Mit Rotkulturen gepflegt • mindestens 3 Monate gereift
Formaggio a pasta dura da latte fieno di capra STG pasto-
rizato • a crosta lavata • stagionato minimo 3 mesi



Garantiert
DIE TIERLIEBE

- ✓ Durchschnittlich nur 9 Kühe pro Hof
- ✓ Frische Almkräuter & Gräser im Sommer – sonnengetrocknetes Heu im Winter
- ✓ Silage- & gentechnikfreie Fütterung
- ✓ Inniges Verhältnis zwischen Mensch und Tier
- ✓ Strenges Heumilch-Regulativ mit unabhängigen Kontrollen
- ✓ Kälberaufzucht am eigenen Hof

Garantiamo
CURA E AMORE PER GLI ANIMALI

- ✓ In media solo 9 mucche per stalla
- ✓ Erbe alpine fresche in estate, fieno essiccato nell'inverno
- ✓ Alimentazione senza insitlati e senza OGM
- ✓ Rapporto stretto tra allevatore e animale
- ✓ Regolamento rigido per latte fieno con controlli indipendenti
- ✓ Allevamento vitelli sul maso proprio



Erlebnis Sennerei

Zillertal

Erlebnissennerei Zillertal

Hollenzen 116, 6290 Mayrhofen, Österreich

expedit@sennerei-zillertal.at • Tel 0043 5285 62459

 facebook.com/erlebnissennereizillertal

 instagram.com/erlebnissennereizillertal

www.erlebnissennerei-zillertal.at