



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: 8 × 1lt Getränkekarton **contenitore**

Art. Nr. 1003

Unità d'ordine: 8 × 0,5lt Getränkekarton **contenitore**

Art. Nr. 1013

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: 8 × 1lt Getränkekarton **contenitore**

Art. Nr. 1007

Unità d'ordine: 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

Exklusiv im
SOMMERdisponibile
esclusivo
in estate**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.

**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 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

NEU
NUOVA**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: 8 × 0,5lt Getränkekarton **contenitore**

Art. Nr. 1061

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 × 250ml Getränkekarton **contenitore**

Art. Nr. 1041

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 fieno**Bestelleinheit: 10 × 200g Becher **vasetto**

Art. Nr. 2160

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 fieno**Bestelleinheit: 10 × 250g Stück **pezzo**

Art. Nr. 1350

Unità d'ordine: Sauerrahmbutter aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S. mit 82% Fett • echte Fasslbuttermilch Burro di qualità di panna pastorizzata agra, da latte fieno STG. Materia grassa 82% • burro di zangola

NEU
NUOVA
LEICHTES JOGHURT 1% Fett aus Heumilch
BIANCO yogurt da latte fieno con 1% di grassi

Bestelleinheit: 3 × 1 kg Eimer

Art. Nr. 1107

Unità d'ordine: Cremig gerührtes Joghurt aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S. mit 1% Fett Yogurt intero bianco da latte fieno STG pastorizzato con 1% di grassi


NATUR Joghurt aus Heumilch **BIANCO** yogurt da latte fieno

Bestelleinheit: 3 × 1 kg Eimer secchiello

Art. Nr. 1103

Unità d'ordine: 10 × 200 g Becher vasetto

Art. Nr. 2150

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 fieno

Bestelleinheit: 6 × 180 g Becher vasetto

Art. Nr. 2104

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 fieno

Bestelleinheit: 6 × 180 g Becher vasetto

Art. Nr. 2105

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 fieno

Bestelleinheit: 6 × 180 g Becher vasetto

Art. Nr. 2101

Unità d'ordine: 6 × 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 fieno

Bestelleinheit: 6 × 180 g Becher vasetto

Art. Nr. 2100

Unità d'ordine: 6 × 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 fieno

Bestelleinheit: 6 × 180 g Becher vasetto

Art. Nr. 2102

Unità d'ordine: 6 × 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


KAFFEE Joghurt aus Heumilch **CAFFÈ** yogurt da latte fieno

Bestelleinheit: 6 × 180 g Becher vasetto

Art. Nr. 2103

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


HOLUNDER-LIMETTE Joghurt aus Heumilch
FIORI DI SAMBUCO & LIMETTA yogurt da latte fieno

Bestelleinheit: 6 × 180 g Becher vasetto

Art. Nr. 2106

Unità d'ordine: Cremig gerührtes Joghurt aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S. mit 3,5% Fett und Holunder-Limette-Zubereitung Yogurt intero al gusto fiori di sambuco e limetta da latte fieno STG pastorizzato con 3,5% di grassi nel latte, con 3,9% di estratto di fiori di sambuco e 0,9% succo di limetta


HASELNUSS Joghurt aus Heumilch **NOCCIOLA** yogurt da latte fieno

Bestelleinheit: 6 × 180 g Becher vasetto

Art. Nr. 2115

Unità d'ordine: Cremig gerührtes Joghurt aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S. mit 3,5% Fett und aromatischer Haselnuss-Zubereitung Yogurt intero al gusto di nocciola da latte fieno STG pastorizzato con 3,5% di grassi, con 1,8% di nocciola

NEU
NUOVA
STRACCIATELLA Joghurt aus Heumilch
STRACCIATELLA yogurt da latte fieno

Bestelleinheit: 6 × 180 g Becher vasetto

Art. Nr. 2119

Unità d'ordine: Cremig gerührtes Joghurt aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S. mit 3,5% Fett und fein gerösteten Kakaosplittern Yogurt da latte fieno STG pastorizzato con il 3,5% di grassi nel latte e con 0,5% scaglie di cacao tostate



CHILI-PAPRIKA-ERLEBNIS aus Heumilch
FORMAGGIO PEPERONCINO da latte fieno

Bestelleinheit: 7 × 150 g Portion **pezzo** Art. Nr. 2934

Unità d'ordine: Käsezubereitung aus Schnittkäse mit 45 % Fett. i. Tr.
aus Heumilch g.t.S., mit Chili & Paprika
Formaggio da taglio con 45% m.g.s.s. di latte fieno STG
pastorizzato, con peperoncino e peperoni



BÄRLAUCH-ERLEBNIS aus Heumilch
FORMAGGIO AGLIO ORSINO da latte fieno

Bestelleinheit: 7 × 150 g Portion **pezzo** Art. Nr. 2932

Unità d'ordine: Käsezubereitung aus Schnittkäse mit 45 % Fett. i. Tr.
aus Heumilch g.t.S., mit Bärlauch & Schnittlauch
Formaggio da taglio con 45% m.g.s.s. di latte fieno STG
pastorizzato, con aglio orsino



TRÜFFEL-ERLEBNIS aus Heumilch
FORMAGGIO TARTUFO da latte fieno

Bestelleinheit: 7 × 150 g Portion **pezzo** Art. Nr. 2933

Unità d'ordine: Käsezubereitung aus Schnittkäse mit 45 % Fett. i. Tr.
aus Heumilch g.t.S., mit feinem Sommertrüffel
Formaggio da taglio con 45% m.g.s.s. di latte fieno STG
pastorizzato, con tartufo



ANTIPASTI-ERLEBNIS aus Heumilch
FORMAGGIO ANTIPASTI da latte fieno

Bestelleinheit: 7 × 150 g Portion **pezzo** Art. Nr. 2137

Unità d'ordine: Käsezubereitung aus Schnittkäse mit 45 % Fett. i. Tr.
aus Heumilch g.t.S., mit Oliven und Paprika
Formaggio da taglio con 45% m.g.s.s. di latte fieno STG pas-
torizzato, con olive e paprica.



HEUBLUMEN-ERLEBNIS affinert aus Heumilch
FORMAGGIO AFFINATO CON FIORI DI Fieno da latte fieno

Bestelleinheit: 7 × 150 g Portion **pezzo** Art. Nr. 2138

Unità d'ordine: Schnittkäse aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S.,
mit 45 % Fett. i. Tr., affinert mit feiner Blütenmischung
Formaggio da taglio con 45% m.g.s.s. di latte fieno STG
pastorizzato, affinato con fiori di fieno



KRÄUTER-ERLEBNIS affinert aus Heumilch
FORMAGGIO AFFINATO CON ERBE da latte fieno

Bestelleinheit: 7 × 150 g Portion **pezzo** Art. Nr. 2139

Unità d'ordine: Schnittkäse aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S.,
mit 45 % Fett. i. Tr., affinert mit Kräutern der Provence
Formaggio da taglio con 45% m.g.s.s. di latte fieno STG
pastorizzato, affinato con erbe della Provence



ALMKÄSER aus Heumilch
FORMAGGIO MALGA da latte fieno

Bestelleinheit: 2 × ca. 1,8 kg Stange **stanga** Art. Nr. 1501

Unità d'ordine: 7 × 200 g Portion **pezzo** Art. Nr. 2922
10 × 120 g Scheiben **fette** Art. Nr. 2972
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

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

Bestelleinheit: 2 × ca. 1,8 kg 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

BERGTILSITER aus Heumilch
TILSITER DI MONTAGNA da latte fieno

Bestelleinheit: 2 × ca. 1,8 kg Stange **stanga** Art. Nr. 1510

Unità d'ordine: 7 × 200 g Portion **pezzo** Art. Nr. 2923
10 × 120 g Scheiben **fette** Art. Nr. 2973
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

BERGKÄSE aus Heumilch
FORMAGGIO MONTAGNA da latte fieno

Bestelleinheit: ca. 3,8 kg Zwickel **pezzo** Art. Nr. 1456

Unità d'ordine: 2 × ca. 2 kg Stange **stanga** Art. Nr. 1455
ca. 1,8 kg Zwickel **pezzo** Art. Nr. 1454
7 × 200 g Portion **pezzo** Art. Nr. 2920
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

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

Bestelleinheit: 2 × ca. 2 kg Stange **stanga** Art. Nr. 1452

Unità d'ordine: ca. 1,8 kg Zwickel **pezzo** Art. Nr. 1451
7 × 200 g Portion **pezzo** Art. Nr. 2921
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



KÄSETRIO aus Heumilch **TRIO FORMAGGI** da latte fieno

Bestelleinheit: 5 × 300 g Packung (mit je 3 × 100 g Portionen) Art. Nr. 2886
Unità d'ordine: 5 × 300 g contenitore (con 3 × 100 g pezzi)

Almkäser, Bergkäse & Bergtilsiter
aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S.
Mit Rotkulturen gepflegt • mindestens 3 Monate gereift
Formaggio Malga, Montagna e Tilsiter
Formaggio da taglio da latte fieno STG pastorizzato • a crosta
lavata • stagionato minimo 3 mesi



BERGSENNER aus Heumilch
FORMAGGIO „CASARO DI MONTAGNA“ da latte fieno

Bestelleinheit: 10 × 120 g Scheiben fette Art. Nr. 2971
Unità d'ordine: 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



RACLETTE aus Heumilch **RACLETTE** da latte fieno

Bestelleinheit: 7 × 200 g extra dicke Käsescheiben fette Art. Nr. 1527
Infos: 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



EMMENTALER aus Heumilch
EMMENTALER da latte fieno

Bestelleinheit: 2 × ca. 2 kg Stange stanga Art. Nr. 1441
Unità d'ordine: 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



GOUDA aus Heumilch
GOUDA da latte fieno

Bestelleinheit: 2 × ca. 2 kg Stange stanga Art. Nr. 1520
Unità d'ordine: 8 × 1 kg Scheiben fette Art. Nr. 1509

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



EDAMER aus Heumilch
EDAMER da latte fieno

Bestelleinheit: 2 × ca. 2 kg Stange stanga Art. Nr. 1515
Unità d'ordine: Schnittkäse aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S.

Formaggio da taglio da latte fieno STG pastorizzato



REIBKÄSE-SACKERL mit Käse aus Heumilch
FORMAGGIO GRATTUGIATO da latte fieno

Bestelleinheit: 12 × 200 g Packung sacchetto Art. Nr. 1537

Unità d'ordine: Schnittkäsemischung aus pasteurisierter
Bergbauern-Heumilch g.t.S.
Formaggio da taglio da latte fieno STG pastorizzato



RAHMTALER aus Heumilch
FORMAGGIO CREMA da latte fieno

Bestelleinheit: ca. 5 kg Laib forma Art. Nr. 2891

Unità d'ordine: Schnittkäse aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S.
Formaggio da taglio da latte fieno STG pastorizzato



HEUBLUMENKÄSE aus Heumilch
FORMAGGIO AI FIORI DI Fieno da latte fieno

Bestelleinheit: ca. 6 kg Laib forma Art. Nr. 19723

Unità d'ordine: 4 × ca. 1,5 kg Viertel-Laib quarto Art. Nr. 19721
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



EXTRA
LANG
gereift

stagionato extra lungo

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

Bestelleinheit: ca. 3 kg Laib forma Art. Nr. 1471

Unità d'ordine: 4 × ca. 500 g Minilaib pezzo Art. Nr. 1481

Sauermilchkäse aus pasteurisierter, magerer
Bergbauern-Heumilch g.t.S. • hoher Proteingehalt
weniger als 2% Fett • würzig deftig • extra lang gereift
mit grauem Edelschimmel & Topfenkern
Formaggio magro a pasta acida da latte fieno STG • ricco di
proteine • meno di 2% di grassi • saporito • con muffa grigia
nobile



GRAUKÄSE JUNG aus Heumilch
FORMAGGIO GRIGIO da latte fieno

Bestelleinheit: ca. 3 kg Laib forma Art. Nr. 1475

Unità d'ordine: 2 × ca. 1,5 kg Stange stanga Art. Nr. 1487

6 × ca. 350 g Minilaib pezzo Art. Nr. 1482

7 × 200 g Portion pezzo Art. Nr. 1485

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



EDELSCHAF aus Schaf-Heumilch
FORMAGGIO DI PECORA da latte fieno

Bestelleinheit: 2 × ca. 1,5 kg stanga
Unità d'ordine: 7 × 150 g Portion pezzo
Art. Nr. 1381
Art. Nr. 2924
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
Unità d'ordine: 7 × 150 g Portion pezzo
Art. Nr. 1470
Art. Nr. 2865
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 pastoriz-
zato • a crosta lavata • stagionato minimo 3 mesi

EXKLUSIVE WINTERPRODUKTE Disponibile esclusivo in inverno



ZIEGENRACLETTE aus Ziegen-Heumilch
RACLETTE DI CAPRA da latte fieno

Bestelleinheit: 2 × ca. 1,5 kg Stange stanga
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 pastoriz-
zato • a crosta lavata • stagionato minimo 3 mesi
Art. Nr. 1529



RACLETTE aus Heumilch
RACLETTE da latte fieno

Bestelleinheit: 2 × ca. 1,8 kg Stange stanga
Unità d'ordine: 7 × 200 g Scheiben fette
Art. Nr. 1528
Art. Nr. 1527
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



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