100% RECYCELTES PAPIER

Erlebnis Sennerei
Zillertal

# ZUKAUFPRODUKTE
## für unsere Gastropartner

Erlebnis Sennerei Zillertal

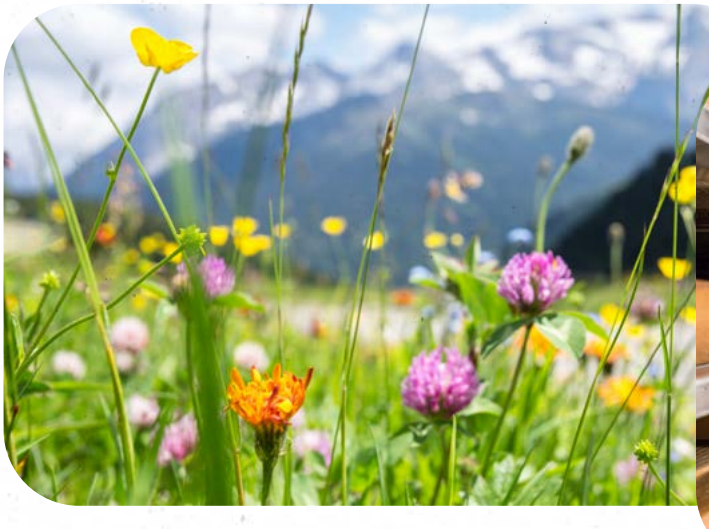
# Willkommen in der WELT DER HEUMILCH

## Ehrlich
### DIE QUALITÄT

Die Erlebnissennerei Zillertal steht für über 70 Jahre Milchveredelung. Dank dieser Erfahrung kannst Du Dir sicher sein, dass in jedem unserer Heumilch-Produkte die beste Rezeptur, die schonendste Verarbeitung, ausgedehnte Reifezeiten und das Wissen unserer langjährigen Mitarbeiter stecken. Darauf gibt Dir Familie Kröll ihre persönliche Garantie. In unserer Erlebniswelt, mit Schau-Sennerei & Bauernhof, kannst Du zudem jederzeit selbst hinter die Kulissen blicken.

## Traditionell
### DER FAMILIENBETRIEB

Heuwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milchwirtschaft und hat im Zillertal seit Jahrhunderten Tradition. Familie Kröll setzte 1954, als eine der Ersten, auf die Verarbeitung von Heumilch und veredelt den kostbaren Rohstoff von Kuh, Schaf & Ziege – mit viel Liebe & Gespür – zu Deinen Lieblingsprodukten. Heute wird die Erlebnissennerei Zillertal, in 3. Generation, von den beiden Brüdern, Christian und Heinrich Kröll, geführt.



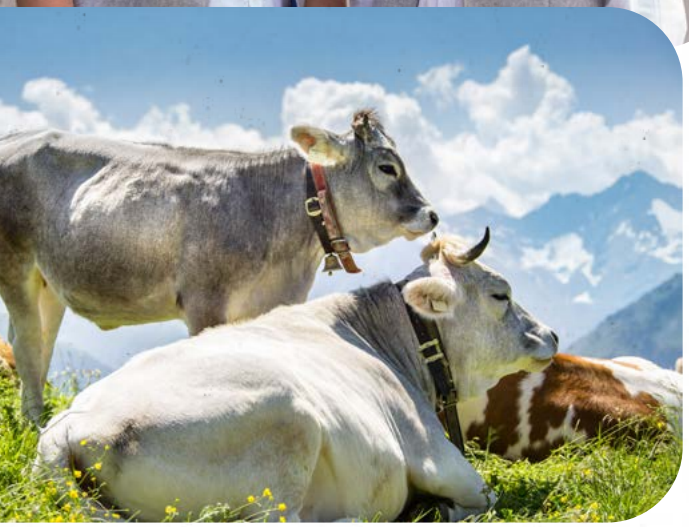
Heumilch – EINFACH URGUT.

Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA

OHNE gen TECHNIK HERGESTELLT

GARANTIERT TRADITIONELLE SPEZIALITÄT

ECHT TIROL



## Nachhaltig
### DER KREISLAUF

Die Premium-Heumilch für unsere bunte Produktvielfalt stammt von Zillertaler Almen & Bergbauernhöfen und wird bei uns im Tal veredelt und verpackt. Dank der kurzen Transportwege und unserer umweltfreundlichen Verpackungen schmecken unsere Heumilch-Produkte also nicht nur Dir, sondern auch unserer Umwelt.

## Garantiert
### DIE TIERLIEBE

Unsere Heumilch-Bauern halten durchschnittlich weniger als 9 Kühe pro Hof. Zilli & Co gehören damit praktisch zur Familie. Das Wohlbefinden und die Gesundheit der Tiere stehen deshalb naturgemäß im Vordergrund. Zudem gewährleistet das strenge Heumilch-Regulativ die Einhaltung verbindlicher Tierwohl-Richtlinien, die regelmäßig kontrolliert werden.

## 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.

# Entdecke unsere bunte Vielfalt aus 100% Bergbauern-Heumilch von Kuh, Schaf & Ziege!

## Salzburg Milch H-MILCH

Bestelleinheit: 12 × 1 lt Packung — Art. Nr. 12022
Infos: Haltbare Vollmilch mit 3,5% Fett, ultrahocherhitzt

## Salzburg Milch SCHLAGOBERS

Bestelleinheit: 1 lt Packung — Art. Nr. 12028
Infos: Schlagobers mit 32 % Fett, hocherhitzt, länger haltbar Stabilisator: Carrageen

## Tirol Milch KAFFEEOBERS

Bestelleinheit: 200 × 10 g Portion — Art. Nr. 17030
Infos: Kaffeeobers mit 10 % Fett, aus ultrahocherhitzter Milch

TIROLER PRODUKT

## MARESI

Bestelleinheit: 24 × 250 g Glasflasche — Art. Nr. 16028
Infos: Kondensmilch mit 7,5 % Fett

## Salzburg Milch CRÈME FRAÎCHE

Bestelleinheit: 1 kg Eimer — Art. Nr. 12055
Infos: Crème Fraîche mit 32 % Fett, ungesalzen

## Salzburg Milch SPEISETOPFEN

Bestelleinheit: 250 g Becher — Art. Nr. 12058
Infos: Speisetopfen 20% F.i.Tr.

## Tirol Milch FRUCHT-BUTTERMILCH

Bestelleinheit: Erdbeer 0,5 lt Packung — Art. Nr. 10067
Heidelbeer 0,5 lt Packung — Art. Nr. 10064
Infos: Buttermilch mit Fruchtgeschmack und 1 % Fett, pasteurisiert

AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA · TIROLER PRODUKT

## LATTELLA

Bestelleinheit: Maracuja 0,5 lt Packung — Art. Nr. 11082
Mango 0,5 lt Packung — Art. Nr. 11081
Infos: Molkegetränk mit Fruchtgeschmack und 0,1 % Fett, aus pasteurisierter Süßmolke

AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA

## Alpi BUTTERSCHMALZ

Bestelleinheit: 2,5 kg Dose — Art. Nr. 12357
500 g Becher — Art. Nr. 12356
Infos: Butterschmalz aus Österreich

LAKTOSEFREI

## Tirol Milch BUTTER

Bestelleinheit: 10 × 250 g Portion (2,5 kg) — Art. Nr. 10342
100 × 20 g Portion (2 kg) — Art. Nr. 10350
200 × 10 g Portion (2 kg) — Art. Nr. 10351
Infos: Teebutter aus pasteurisiertem Süßrahm mit 82 % Fett

AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA · TIROLER PRODUKT

## BECEL

Bestelleinheit: 200 × 10 g Portion (2 kg) — Art. Nr. 12347
Infos: Fettreduziertes Diätstreichfett mit 60 % Fett

LAKTOSEFREI

## Schärdinger ASMONTE

Nur auf VORBESTELLUNG

Bestelleinheit: Laib ca. 6 kg Art. Nr. 12557
Infos: Reib-Hartkäse aus pasteurisiter Milch, 6 Monate gereift, mit Leinöl gepflegte Oberfläche

LAKTOSEFREI

## TRENTINGRANA

Bestelleinheit: ca. 1 kg Laib Art. Nr. 33003
Infos: Italienischer Hartkäse aus Rohmilch, mit geschützter Ursprungsbezeichnung und einer Mindestreifezeit von 18 Monaten

HEUMILCH LAKTOSEFREI

## GRANA PADANO

Nur auf VORBESTELLUNG

Bestelleinheit: ½ Laib ca. 18 kg Art. Nr. 33004
Infos: Italienischer Hartkäse aus Rohmilch, 16 Monate gereift, mit geschützter Ursprungsbezeichnung

LAKTOSEFREI

## GRANA PADANO

Bestelleinheit: 1 kg Sack, gerieben Art. Nr. 33002
Infos: Italienischer Hartkäse aus Rohmilch, mit geschützter Ursprungsbezeichnung Enthält Lysozym (Konservierungsmittel aus Ei).

LAKTOSEFREI

## Salzburg Milch PIZZAKÄSE

Bestelleinheit: 4 kg Sack, gerieben Art. Nr. 12531
Infos: Schnittkäse aus pasteurisierter Milch, gerieben

## Heumilchsennerei Fügen **BAUERNGOLD**

Bestelleinheit: ca. 2,5 kg Stange Art. Nr. 19724

Infos: Schnittkäse aus pasteurisierter Heumilch, mit feinem Raucharoma

TIROLER PRODUKT | HEUMILCH | LAKTOSEFREI

## Heumilchsennerei Fügen **BIERKÄSE**

Bestelleinheit: ca. 2,2 kg Halblaib Art. Nr. 19720

Infos: Magerer Schnittkäse aus pasteurisierter Heumilch, mit Schlitzlochung. Leicht und pikant im Geschmack.

TIROLER PRODUKT | HEUMILCH | LAKTOSEFREI

## Käserei Plangger **STEINBEISSER**

Bestelleinheit: ca. 0,9 kg Halblaib Art. Nr. 20583

Infos: Schnittkäse aus thermisierter Heumilch, Rinde mit Steinsalz und Bergkräutern gepflegt, 4 Monate im Felsenkeller gereift

TIROLER PRODUKT | HEUMILCH | LAKTOSEFREI

## Rotholzer **BLAUHUDLER**

Bestelleinheit: ca. 1,2 kg Halblaib Art. Nr. 23618

Infos: Fein-würziger Blauschimmelkäse aus pasteurisierter Milch, verfeinert mit Uhudler vom Weingut Gratl, Südburgenland.

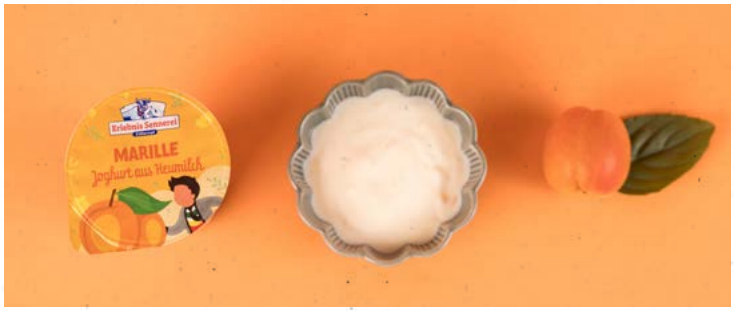
TIROLER PRODUKT | LAKTOSEFREI

## Schärdinger **JEROME**

Bestelleinheit: ca. 1 kg Halbstange Art. Nr. 12554

Infos: Pikant-würziger Schnittkäse aus pasteurisierter Milch

LAKTOSEFREI


Erlebnis Sennerei
MARILLE
Joghurt aus Heumilch

NACHHALTIGKEIT
1954
70
Jahre
2024
TIERLIEBE
EHRLICHE QUALITÄT

SCHAF
Heumilch
Erlebnis Sennerei
SCHAF
Heumilch
Erlebnis Sennerei

ALM
milch
BUTTERMILCH

## Milchbuben BIO CAMEMBERT „NATUR“

Bestelleinheit: ca. 180 g Minilaib Art. Nr. 18617

Infos: Weichkäse aus thermisierter Heumilch Kann Spuren von Walnüssen enthalten.

TIROLER PRODUKT HEUMILCH

## Milchbuben BIO CAMEMBERT „LE CRÉMEUX“

Bestelleinheit: ca. 180 g Minilaib Art. Nr. 18615

Infos: Weichkäse aus thermisierter Heumilch, und Rahm Kann Spuren von Walnüssen enthalten.

TIROLER PRODUKT HEUMILCH

## Milchbuben BIO CAMEMBERT „WALNUSS“

Bestelleinheit: ca. 180 g Minilaib Art. Nr. 18618

Infos: Weichkäse aus thermisierter Heumilch, verfeinert mit Walnüssen

TIROLER PRODUKT HEUMILCH

## Milchbuben BIO CAMEMBERT „KRÄUTER“

Bestelleinheit: ca. 180 g Minilaib Art. Nr. 18620

Infos: Weichkäse aus thermisierter Heumilch, ummantelt mit Kräutern & Blüten Kann Spuren von Walnüssen enthalten.

TIROLER PRODUKT HEUMILCH

## Milchbuben BIO CAMEMBERT „CHILI“

Bestelleinheit: ca. 180 g Minilaib Art. Nr. 18616

Infos: Weichkäse aus thermisierter Heumilch, verfeinert mit Chili (angenehm scharf) Kann Spuren von Walnüssen enthalten.

TIROLER PRODUKT HEUMILCH

## Biosennerei Kolsass BIO „BRIE“

Bestelleinheit: ca. 1,2 kg Laib Art. Nr. 24611

Infos: Weichkäse aus thermisierter Heumilch mit weißem Edelpilz

TIROLER PRODUKT HEUMILCH

## Biosennerei Kolsass BIO „TIROLER GOLD“

Bestelleinheit: ca. 1,2 kg Laib Art. Nr. 24610

Infos: Weichkäse aus thermisierter Heumilch, mit weißem Edelpilz und herzhaften Rotkulturen

TIROLER PRODUKT HEUMILCH

## Biosennerei Kolsass BIO „GAMBRINUS“

Bestelleinheit: ca. 250 g Minilaib Art. Nr. 19710

Infos: Weichkäse aus thermisierter Heumilch, ummantelt mit Hopfen, Bockshornklee, Senf, Kümmel, Zwiebel & Bärlauch.

TIROLER PRODUKT HEUMILCH

## Biosennerei Kolsass BIO „HILDEGARD"

Bestelleinheit: ca. 250 g Minilaib — Art. Nr. 24612

Infos: Weichkäse aus thermisierter Heumilch, ummantelt mit einer Kräutermischung nach Hildegard von Bingen.

TIROLER PRODUKT | HEUMILCH

## Biosennerei Kolsass BIO „GSCHMACKIGER"

Bestelleinheit: ca. 250 g Minilaib — Art. Nr. 24613

Infos: Weichkäse aus thermisierter Heumilch, ummantelt mit einer feinen Mischung aus frischem Basilikum, Knoblauch und Tomaten

TIROLER PRODUKT | HEUMILCH

## Wilder Käser GROßER STINKER

Bestelleinheit: ca. 300 g Minilaib — Art. Nr. 18624

Infos: Weichkäse aus thermisierter Heumilch, Oberflächenreifung mit Rotkultur

TIROLER PRODUKT | HEUMILCH | LAKTOSEFREI

## Wilder Käser KLEINER STINKER

Bestelleinheit: ca. 300 g Minilaib — Art. Nr. 18625

Infos: Weichkäse aus thermisierter Heumilch, Edelschimmelreifung

TIROLER PRODUKT | HEUMILCH | LAKTOSEFREI

## Schärdinger Affineur „PETIT KRACHER"

Bestelleinheit: Keramikschüssel mit 150 g Laib — Art. Nr. 12606

Nachfüllpackung mit 150 g Laib — Art. Nr. 12605

Infos: Herzhaft würziger Edelschimmelkäse aus pasteurisierter Milch, verfeinert mit Beerenauslese vom Weingut Kracher, in Burgenland.

LAKTOSEFREI

## Schärdinger SIRIUS CAMEMBERT

Bestelleinheit: 300 g Minilaib — Art. Nr. 12612

Infos: Weichkäse aus pasteurisierter Milch, mit Edelschimmel und mildem bis leicht pikantem Champignonaroma

LAKTOSEFREI

## Schärdinger RAHMBRIE

Bestelleinheit: ca. 1,4 kg Laib — Art. Nr. 12604

Infos: Milder Weichkäse aus pasteurisierter Milch, mit weißem Edelschimmel

LAKTOSEFREI

## Schärdinger ST. SEVERIN

Bestelleinheit: ca. 1,3 kg Laib — Art. Nr. 12615

Infos: Würzig-kräftiger Weichkäse aus pasteurisierter Milch, mit Rotkulturen

LAKTOSEFREI

## Schärdinger WEINKÄSE

Bestelleinheit: ca. 1,3 kg Laib — Art. Nr. 12616

Infos: Vollmundiger Weichkäse aus pasteurisierter Milch, mit Naturrinde, gepflegt mit Zweigeltgeläger – einer Vollhefe, die sich während der Weingärung bildet

LAKTOSEFREI

## Schärdinger ÖSTERKRON

Bestelleinheit: ca. 1,25 kg Halblaib — Art. Nr. 12602

150 g Portion — Art. Nr. 12600

Infos: Würziger Blauschimmelkäse aus pasteurisierter Milch

LAKTOSEFREI

## BAVARIA BLU

Bestelleinheit: ca. 1,2 kg Laib — Art. Nr. 18621

Infos: Weichkäse mit edlem Weißschimmel außen und feinem Blauschimmel innen.

LAKTOSEFREI

## Rotholzer EDELBLU SCHAFKÄSE

Bestelleinheit: ca. 1,25 kg Halblaib — Art. Nr. 23619

Infos: Schnittkäse aus pasteurisierter Schaf-Heumilch g.t.S., mit Blauschimmel

AMA GÜTESIEGEL · TIROLER PRODUKT · HEUMILCH

## Rotholzer SCHAFCAMEMBERT

Bestelleinheit: ca. 200 g Minilaib — Art. Nr. 23617

Infos: Weichkäse aus pasteurisierter Schaf-Heumilch

AMA GÜTESIEGEL · TIROLER PRODUKT · HEUMILCH

## Rotholzer ZIEGENCAMEMBERT

Bestelleinheit: ca. 200 g Minilaib — Art. Nr. 23616

Infos: Weichkäse aus pasteurisierter Ziegen-Heumilch

AMA GÜTESIEGEL · TIROLER PRODUKT · HEUMILCH

## Figerhof GLOCKNERLAIBCHEN AUS ZIEGEN-HEUMILCH

Bestelleinheit: ca. 200 g Minilaib — Art. Nr. 23600

Infos: Frischkäse aus pasteurisierter Ziegen-Heumilch

AMA GÜTESIEGEL · TIROLER PRODUKT · ZIEGEN-HEUMILCH

## Oberfasser SCHAFFRISCHKÄSE NATUR

Bestelleinheit: ca. 200-300 g Block — Art. Nr. 23610

Infos: Frischkäse aus thermisierter Schafmilch

AMA GÜTESIEGEL · TIROLER PRODUKT

## FETA

Bestelleinheit: 1 kg Block — Art. Nr. 17032

900 g Würfel — Art. Nr. 17396

200 g Portion — Art. Nr. 17395

Infos: Frischkäse in Salzlake, aus pasteurisierter Schaf- & Ziegenmilch.

## Salzburg Milch FRISCHKÄSE NATUR

Bestelleinheit: 1 kg Eimer — Art. Nr. 12412
Infos: Frischkäsezubereitung 60% Fett i. Tr., wärmebehandelt

## Salzburg Milch FRISCHKÄSE KRÄUTER

Bestelleinheit: 1 kg Eimer — Art. Nr. 12413
Infos: Frischkäsezubereitung 60% Fett i. Tr., wärmebehandelt

## Schärdinger LANDFRISCHKÄSE NATUR

Bestelleinheit: 2,5 kg Eimer — Art. Nr. 10409
200 g Becher — Art. Nr. 12404
Infos: Hüttenkäse aus pasteurisierter Milch

## Schärdinger LANDFRISCHKÄSE SCHNITTLAUCH

Bestelleinheit: 200 g Becher — Art. Nr. 12406
Infos: Hüttenkäse aus pasteurisierter Milch, verfeinert mit Schnittlauch

## Schärdinger ROLLINO

Bestelleinheit: Kräuter, 125 g Minirolle — Art. Nr. 12403
Bunter Pfeffer, 125 g Minirolle — Art. Nr. 12417
Infos: Cremiger Frischkäse aus pasteurisierter Milch

## Brimi MOZZARELLA

Bestelleinheit: Nur auf VORBESTELLUNG — 5 kg Würfel (2 × 2,5 kg Beutel) — Art. Nr. 10422
1 kg Stange — Art. Nr. 10420
1 kg Eimer mit kleinen Bällchen — Art. Nr. 10421
125 g Kugel — Art. Nr. 10419
Infos: Mozzarella aus pasteurisierter, südtiroler Bergbauernmilch

## Brimi BURRATA

Bestelleinheit: 100 g Becher — Art. Nr. 10426
Infos: Burrata aus pasteurisierter, südtiroler Bergbauernmilch

## FRISCHKÄSE

### Brimi MASCARPONE

Bestelleinheit: 500 g Becher — Art. Nr. 10418

Infos: Cremiger Frischkäse aus pasteurisierter, südtiroler Bergbauernmilch

### Brimi RICOTTA

Bestelleinheit: 250 g Becher — Art. Nr. 10427

Infos: Burrata aus pasteurisierter, südtiroler Bergbauernmilch

## SCHMELZKÄSE

### Emmi FONDÜ

Bestelleinheit: 400 g Portion — Art. Nr. 17661

Infos: Fixfertiges Käsefondue aus pasteurisierter Milch

LAKTOSEFREI

## EIER

### Poringer EIER AUS FREILANDHALTUNG

Bestelleinheit: 6 Stück Karton — Art. Nr. 26839

### Poringer EIER AUS BODENHALTUNG

Bestelleinheit: 360 Stück Karton — Art. Nr. 26836

## TELEFONISCHE BESTELLANNAHME

Telefonnummer Expedit: 05285 62459
expedit@sennerei-zillertal.at
Montag bis Freitag 08:00 – 15:00 Uhr

## GASTRO-KÜHLHAUS IM AB-HOF-VERKAUF

Spontan & flexibel, aber gerne auch auf Vorbestellung und Lieferschein!
Telefonnummer Ab-Hof-Verkauf: 05285 63906 33
Montag bis Freitag 08:00 – 18:00 Uhr
Samstag & Sonntag 08:00 – 17:00 Uhr

Erlebnissennerei Zillertal GmbH
Hollenzen 116, 6290 Mayrhofen, Österreich
/erlebnissennereizillertal
www.erlebnissennerei-zillertal.at

Erlebnis Sennerei Zillertal

**Das Tiroler Heumilch-Original seit 1954.**

Version: 2026-09-09

## TELEFONISCHE BESTELLANNAHME

Telefonnummer Expedit: 05285 62459
expedit@sennerei-zillertal.at
Montag bis Freitag 08:00–15:00 Uhr

## GASTRO-KÜHLHAUS IM AB-HOF-VERKAUF

Spontan & flexibel, aber gerne auch auf Vorbestellung und Lieferschein!
Telefonnummer Ab-Hof-Verkauf: 05285 63906 33
Montag bis Freitag 08:00 – 18:00 Uhr
Samstag & Sonntag 08:00–17:00 Uhr

Erlebnissennerei Zillertal GmbH
Hollenzen 116, 6290 Mayrhofen, Österreich
/erlebnissennereizillertal
www.erlebnissennerei-zillertal.at

Erlebnis Sennerei Zillertal

**Das Tiroler Heumilch-Original seit 1954.**

Version: 2026-09-09

## TELEFONISCHE BESTELLANNAHME

Telefonnummer Expedit: 05285 62459
expedit@sennerei-zillertal.at
Montag bis Freitag 08:00 – 15:00 Uhr

## GASTRO-KÜHLHAUS IM AB-HOF-VERKAUF

Spontan & flexibel, aber gerne auch auf Vorbestellung und Lieferschein!
Telefonnummer Ab-Hof-Verkauf: 05285 63906 33
Montag bis Freitag 08:00 – 18:00 Uhr
Samstag & Sonntag 08:00 – 17:00 Uhr

Erlebnissennerei Zillertal GmbH
Hollenzen 116, 6290 Mayrhofen, Österreich
/erlebnissennereizillertal
www.erlebnissennerei-zillertal.at

Erlebnis Sennerei Zillertal

**Das Tiroler Heumilch-Original seit 1954.**

Version: 2026-09-09

## TELEFONISCHE BESTELLANNAHME

Telefonnummer Expedit: 05285 62459
expedit@sennerei-zillertal.at
Montag bis Freitag 08:00–15:00 Uhr

## GASTRO-KÜHLHAUS IM AB-HOF-VERKAUF

Spontan & flexibel, aber gerne auch auf Vorbestellung und Lieferschein!
Telefonnummer Ab-Hof-Verkauf: 05285 63906 33
Montag bis Freitag 08:00 – 18:00 Uhr
Samstag & Sonntag 08:00–17:00 Uhr

Erlebnissennerei Zillertal GmbH
Hollenzen 116, 6290 Mayrhofen, Österreich
/erlebnissennereizillertal
www.erlebnissennerei-zillertal.at

Erlebnis Sennerei Zillertal

**Das Tiroler Heumilch-Original seit 1954.**

Version: 2026-09-09

## TELEFONISCHE BESTELLANNAHME

Telefonnummer Expedit: 05285 62459
expedit@sennerei-zillertal.at
Montag bis Freitag 08:00 – 15:00 Uhr

## GASTRO-KÜHLHAUS IM AB-HOF-VERKAUF

Spontan & flexibel, aber gerne auch auf Vorbestellung und Lieferschein!
Telefonnummer Ab-Hof-Verkauf: 05285 63906 33
Montag bis Freitag 08:00 – 18:00 Uhr
Samstag & Sonntag 08:00 – 17:00 Uhr

Erlebnissennerei Zillertal GmbH
Hollenzen 116, 6290 Mayrhofen, Österreich
/erlebnissennereizillertal
www.erlebnissennerei-zillertal.at

Erlebnis Sennerei Zillertal

**Das Tiroler Heumilch-Original seit 1954.**

Version: 2026-09-09

## TELEFONISCHE BESTELLANNAHME

Telefonnummer Expedit: 05285 62459
expedit@sennerei-zillertal.at
Montag bis Freitag 08:00–15:00 Uhr

## GASTRO-KÜHLHAUS IM AB-HOF-VERKAUF

Spontan & flexibel, aber gerne auch auf Vorbestellung und Lieferschein!
Telefonnummer Ab-Hof-Verkauf: 05285 63906 33
Montag bis Freitag 08:00 – 18:00 Uhr
Samstag & Sonntag 08:00–17:00 Uhr

Erlebnissennerei Zillertal GmbH
Hollenzen 116, 6290 Mayrhofen, Österreich
/erlebnissennereizillertal
www.erlebnissennerei-zillertal.at

Erlebnis Sennerei Zillertal

**Das Tiroler Heumilch-Original seit 1954.**

Version: 2026-09-09

## TELEFONISCHE BESTELLANNAHME

Telefonnummer Expedit: 05285 62459
expedit@sennerei-zillertal.at
Montag bis Freitag 08:00 – 15:00 Uhr

## GASTRO-KÜHLHAUS IM AB-HOF-VERKAUF

Spontan & flexibel, aber gerne auch auf Vorbestellung und Lieferschein!
Telefonnummer Ab-Hof-Verkauf: 05285 63906 33
Montag bis Freitag 08:00 – 18:00 Uhr
Samstag & Sonntag 08:00 – 17:00 Uhr

Erlebnissennerei Zillertal GmbH
Hollenzen 116, 6290 Mayrhofen, Österreich
/erlebnissennereizillertal
www.erlebnissennerei-zillertal.at

Erlebnis Sennerei Zillertal

**Das Tiroler Heumilch-Original seit 1954.**

Version: 2026-09-09

## TELEFONISCHE BESTELLANNAHME

Telefonnummer Expedit: 05285 62459
expedit@sennerei-zillertal.at
Montag bis Freitag 08:00–15:00 Uhr

## GASTRO-KÜHLHAUS IM AB-HOF-VERKAUF

Spontan & flexibel, aber gerne auch auf Vorbestellung und Lieferschein!
Telefonnummer Ab-Hof-Verkauf: 05285 63906 33
Montag bis Freitag 08:00 – 18:00 Uhr
Samstag & Sonntag 08:00–17:00 Uhr

Erlebnissennerei Zillertal GmbH
Hollenzen 116, 6290 Mayrhofen, Österreich
/erlebnissennereizillertal
www.erlebnissennerei-zillertal.at

Erlebnis Sennerei Zillertal

**Das Tiroler Heumilch-Original seit 1954.**

Version: 2026-09-09

## TELEFONISCHE BESTELLANNAHME

Telefonnummer Expedit: 05285 62459
expedit@sennerei-zillertal.at
Montag bis Freitag 08:00 – 15:00 Uhr

## GASTRO-KÜHLHAUS IM AB-HOF-VERKAUF

Spontan & flexibel, aber gerne auch auf Vorbestellung und Lieferschein!
Telefonnummer Ab-Hof-Verkauf: 05285 63906 33
Montag bis Freitag 08:00 – 18:00 Uhr
Samstag & Sonntag 08:00 – 17:00 Uhr

Erlebnissennerei Zillertal GmbH
Hollenzen 116, 6290 Mayrhofen, Österreich
/erlebnissennereizillertal
www.erlebnissennerei-zillertal.at

Erlebnis Sennerei Zillertal

**Das Tiroler Heumilch-Original seit 1954.**

Version: 2026-09-09