



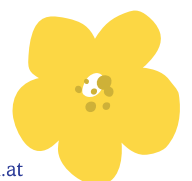
GENUSS-ERLEBNISSE AUS HEUMILCH: NEUE KÄSESORTE CHILI-PAPRIKA

Das Tiroler Traditionsunternehmen Erlebnissenerei Zillertal präsentiert eine neue Sorte des erfolgreichen Konzepts **Genuss-Erlebnisse aus Heumilch**. Schon das bestehende Sortiment bietet eine exklusive Auswahl von Heumilchkäse-Sorten, die das Herz von Käseliebhabern höherschlagen lässt. Auch die **neue Sorte „Chili-Paprika-Erlebnis aus Heumilch“** verspricht unvergessliche Geschmackserlebnisse und unterstreicht das Engagement des Unternehmens für höchste Qualität und Nachhaltigkeit.

Heumilchkäse hat in den letzten Jahren immer mehr an Beliebtheit gewonnen und das aus gutem Grund: Die Verwendung von Heumilch, die von Kühen stammt, die ausschließlich mit frischem Gras und Kräutern gefüttert werden, verleiht dem Käse einen einzigartigen und vollmundigen Geschmack. Die Käseherstellung erfolgt nach traditionellen Handwerksmethoden vereint mit hochwertigen Zutaten, wodurch die Authentizität und Qualität der Produkte gewahrt werden.

Exklusive Geschmacks-Erlebnisse für alle:

- **NEU: Chili-Paprika-Erlebnis aus Heumilch**
Die feurige Verlockung aus feinstem Heumilch und erlesenen Zutaten! Dieser temperamentvolle Käse beschert Dir ein pikantes Genuss-Erlebnis und bringt Abwechslung aufs Jausenbrett. Jeder Bissen wird zum Abenteuer für Deinen Gaumen – lass Dich verführen!
- **Bärlauch-Erlebnis aus Heumilch**
Ein endloses Meer aus saftigem Grün. Vom Morgentau benetzte Blätter glitzern in der Sonne. Beim Pflücken verströmt das frühlingsfrische Kraut zarte Knoblauchnoten und Dir rinnt das Wasser im Mund zusammen. Unser Bärlauch-Erlebnis, verfeinert mit Schnittlauch, macht aus diesem Frühlingstraum wahrgewordenen Heumilch-Käsegenuss!
- **Pesto-Erlebnis aus Heumilch**
Der süße Duft sonnengetrockneter Tomaten, ein Hauch frisch gepflückten Basilikums und eine salzige Meeresbrise... südländisches Flair liegt in der Luft! Die mediterranen Noten ausgesuchter Zutaten machen diesen Heumilch-Käse mit rotem Pesto zu einem echten Genuss-Erlebnis.
- **Trüffel-Erlebnis aus Heumilch**
Zum Veredeln feiner Gerichte geschätzt, verleiht das „schwarze Gold“ auch unserem Heumilch-Käse seinen exklusiven Touch. Die intensiv aromatischen Erdnoten des Sommertrüffels machen diese Käsespezialität zu einem Genuss-Erlebnis, das jeden Gourmet begeistern wird!





Regionalität ist (k)ein Käse

Die Erlebnissennerei Zillertal ist stolz darauf, mit diesem Heumilchkäse-Konzept einzigartige Geschmackserlebnisse zu kreieren und gleichzeitig einen nachhaltigen Ansatz in der Käseproduktion zu verfolgen. Die Verwendung von hochwertiger Heumilch aus regionaler Landwirtschaft fördert nicht nur das Wohlbefinden der Tiere und schützt die Natur, sondern unterstützt auch die heimischen Bergbauern. Nicht nur der Geschmack ist einmalig, denn Heumilch ist darüber hinaus auch noch reichhaltig an wichtigen Nährstoffen und enthält rund doppelt so viel Omega-3-Fettsäuren als herkömmliche Milch.

Geschäftsführer Christian Kröll betonte: "Mit diesen besonderen Heumilchkäse-Sorten möchten wir unsere Kunden auf eine kulinarische Reise mitnehmen und ihnen die Schönheit und den Reichtum der Natur durch den einzigartigen Geschmack unserer Produkte näherbringen. Gleichzeitig möchten wir einen Beitrag zu einer nachhaltigen Landwirtschaft leisten und die Verbundenheit zur Region stärken."

Die Genuss-Erlebnisse aus Heumilch inkl. dem „**Chili-Paprika-Erlebnis – Der scharfe Tiroler**“ sind als 150 g Portion im Tiroler Einzelhandel und in Feinkostgeschäften erhältlich.

PRESSEKONTAKT

Sabrina Ruppachter | 0043 5285 63906 30 1
sabrina.ruppachter@sennerei-zillertal.at

PRESSEBILDER

<https://bit.ly/3eGw3AM>

