

Das ist unser ERFOLGSREZEPT



Erlebnis Sennerei
Zillertal

GENUSS-ERLEBNISSE AUS HEUMILCH
Mediakit & digitale Pressemappe

Die erlebnisreichen
TIROLER



NEU



LIEBE GENUSSFREUNDE DER ERLEBNISSENNEREI ZILLERTAL!

Herzlich Willkommen zu unserem exklusiven Erfolgsrezept

Heute servieren wir Dir ein ganz besonderes Menü, das unvergessliche Geschmackserlebnisse verspricht. Ja ok - zwar findet unser Erfolgsrezept jetzt gerade nur in Deinem Kopf statt, aber liefert Dir garantiert einen kleinen Anreiz zum Verkosten & Berichten.

Lehn Dich zurück, schalte Dein Kopfkino an und lass Dich und Deinen Gaumen von uns kulinarisch überraschen.

Wir wünschen Dir viel Spaß & vor allem
ganz viieeeeel Genuss!

Deine Familie Kröll



#1 DER AUFTAKT



ZUTATEN

Heumilch

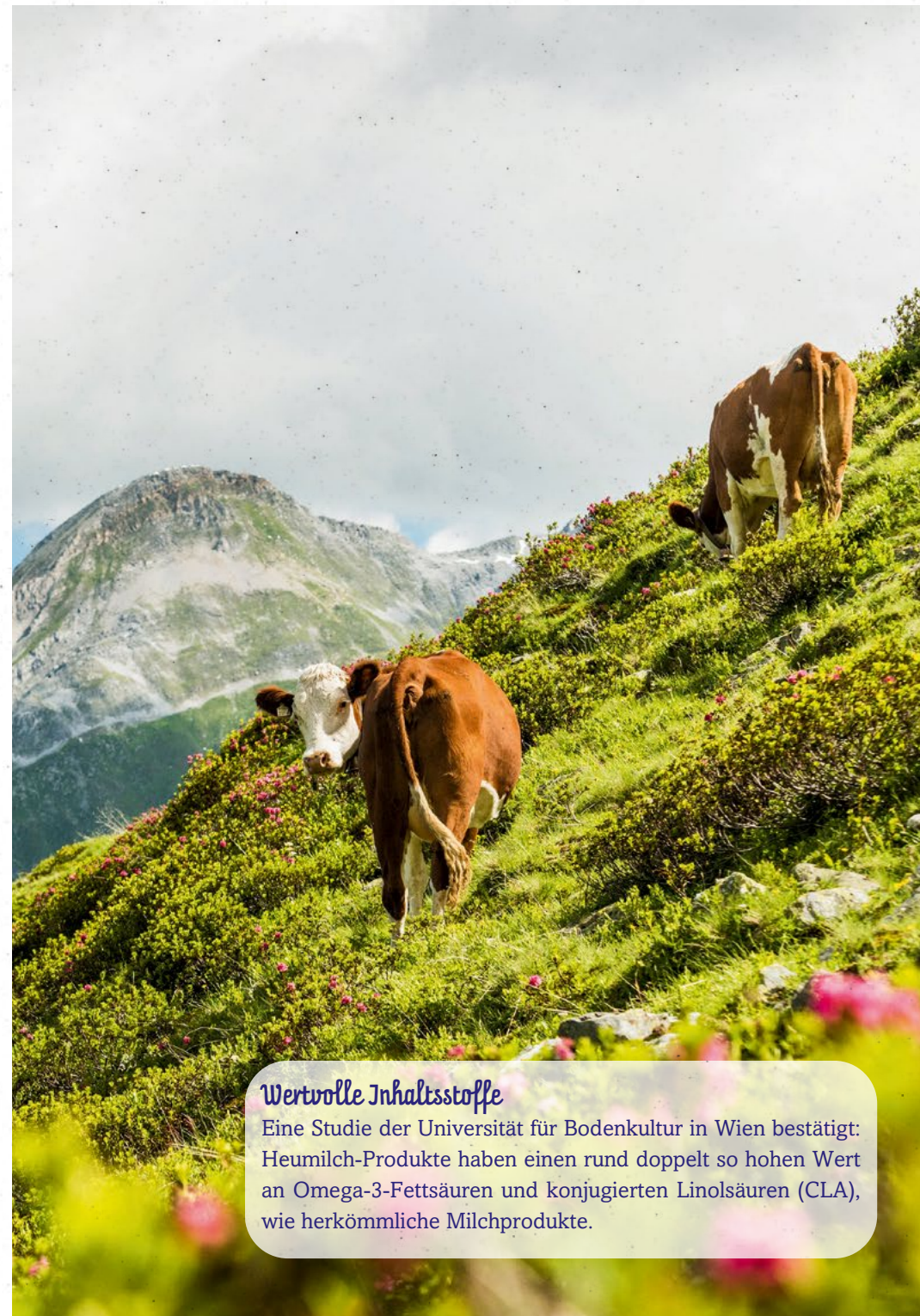
HERKUNFT

- Von echten Zillertalerinnen (Heumilchkühe)
- aus kleinstrukturierten heimischen Bauernhöfen und Almen
- Heuwirtschaft als ursprünglichste Form der Milchwirtschaft
- Seit Jahrhunderten Tradition im Zillertal

ZUBEREITUNG

Zuerst verbringen unsere Heumilchkühe den Sommer auf den heimischen Almen, Bergwiesen und Weiden. Sie würzen ihren Almalltag mit über 1.000 verschiedenen Gräsern & Kräutern. Diese artenreiche Zutat trägt maßgeblich zur hohen Qualität der Heumilch bei.

Im Winter servieren wir ausschließlich sonnengetrocknetes Heu, begleitet mit einer Prise mineralstoffreichen Getreideschrot. Vergorene Futtermittel, wie Silage werden für dieses Qualitätsrezept nicht verwendet und sind laut Heumilch-Regulativ strengstens verboten.



Wertvolle Inhaltsstoffe

Eine Studie der Universität für Bodenkultur in Wien bestätigt: Heumilch-Produkte haben einen rund doppelt so hohen Wert an Omega-3-Fettsäuren und konjugierten Linolsäuren (CLA), wie herkömmliche Milchprodukte.

#2

DAS HERZSTÜCK

ZUTATEN

100% Bergbauern-Heumilch
Erlesene Zutaten aus aller Welt
Eigens entwickelte Kulturen

BESONDERHEITEN

Die Verwendung von Heumilch verleiht dem Käse einen einzigartigen und vollmundigen Geschmack. Außerdem ist bei länger gereiften Käsesorten die Güte der Milch besonders wichtig. Nur aus einem hochwertigen Rohstoff lässt sich Käse herstellen, der für eine längere Reifung geeignet ist.

ZUBEREITUNG

Wir beginnen die Käseherstellung nach traditionellen Handwerksmethoden und bester Rezeptur. Dann fügen wir hochwertige Zutaten hinzu, welche eine harmonische Geschmackssymphonie schaffen. Nach einer kleinen Wellnessbehandlung im Salzbad, entspannt unser Heumilchkäse in unserer Schatzkammer (Reifekeller) für mindestens 3 Monate, damit maximaler Genuss serviert werden kann.



#3 DIE VIelfALT

SORTE

Chili-Paprika-Erlebnis aus Heumilch

ZUTATEN

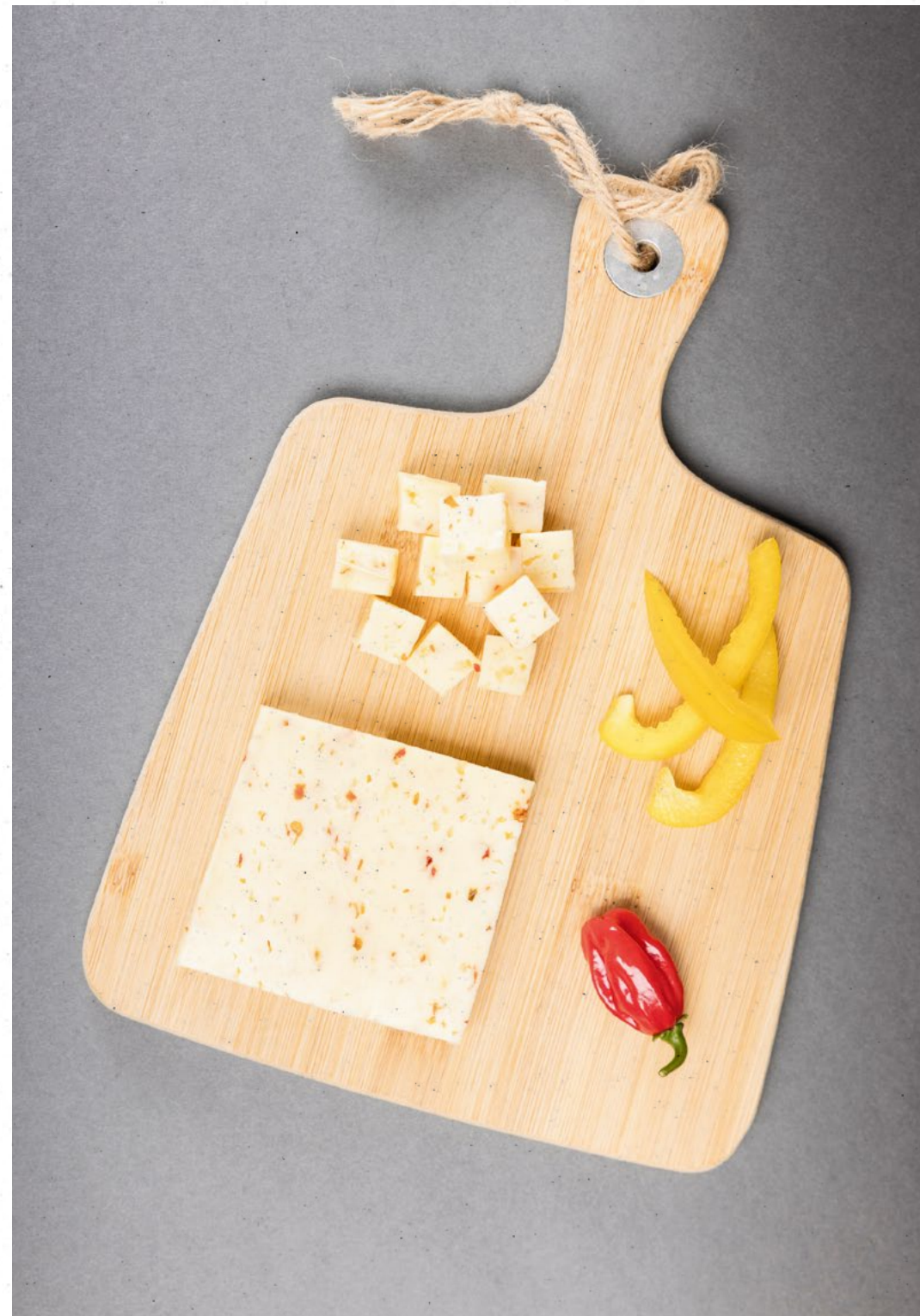
Schnittkäse aus Heumilch
Feine Schärfe

EINHEIT

150 g Portion

GESCHMACK

Die feurige Verlockung aus feinsten 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!



#3

DIE VIELFALT

SORTE

Bärlauch-Erlebnis aus Heumilch

ZUTATEN

Schnittkäse aus Heumilch
Bärlauch & Schnittlauch

EINHEIT

150 g Portion

GESCHMACK

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!



#3 DIE VIELFALT

SORTE

Trüffel-Erlebnis aus Heumilch

ZUTATEN

Schnittkäse aus Heumilch
Feiner Sommertrüffel

EINHEIT

150 g Portion

GESCHMACK

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!



#3 DIE VIELFALT

SORTE

Pesto-Erlebnis aus Heumilch

ZUTATEN

Schnittkäse aus Heumilch
Rotes Pesto

EINHEIT

150 g Portion

GESCHMACK

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.



#4 DAS FINALE

MEDIAKIT

Dir hat unsere kleine Genussreise gefallen und Appetit gemacht? Dann lass es auch Deine Leser wissen und berichte über Dein kulinarisches Erlebnis. Hier findest Du unser honorarfrees PR-Material.



[Jetzt downloaden!](#)

GENUSSMOMENTE

Wenn dieses Menü mal nicht genussvoll klingt, oder? Du hast jetzt bestimmt auch Lust auf eine „echte“ Verkostung bekommen. Gerne senden wir bei Interesse ein Verkostungsset für Dich und Dein Redaktionsteam zu.

INSPIRATION

Unsere Genuss-Erlebnisse aus Heumilch sind nicht nur ein wahres Jausenerlebnis, sondern lassen sich auch vielseitig in der Küche einsetzen. Kreiere Dein eigenes Genussmenü mit diesen einfachen Rezeptideen.



esz.tirol/rezepte

Genuss-Erlebnisse aus
HEUMILCH



NEU



SO SCHMECKT ZILLERTAL

Vom Muh & Mäh bis zum MMMH!

Ehrlich DIE QUALITÄT.

Nachhaltig DER KREISLAUF.

Die Erlebnissenerei Zillertal steht für über 60 Jahre Erfahrung in der 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.

Die Heumilch unserer Bergbauern stammt von den Zillertaler Almen & Bergbauernhöfen und wird bei uns im Tal veredelt und verpackt. Dank der kurzen Transportwege und unserer umweltfreundlichen Verpackung schmecken unsere Heumilch-Produkte als nicht nur Dir, sondern auch unserer Umwelt.

Traditionell DER FAMILIENBETRIEB.

Garantiert DIE TIERLIEBE.

Heuwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milchwirtschaft und hat im Zillertal seit Jahrhunderten Tradition. Familie Kröll setzte als einer der Ersten auf die Verarbeitung von Heumilch und veredelt den kostbaren Rohstoff seit 1954, mit viel Liebe und Gespür, zu Deinen Lieblingsprodukten von Kuh, Schaf & Ziege!

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.





ERLEBNISSENNEREI ZILLERTAL
HOLLENZEN 116, 6290 MAYRHOFEN, ÖSTERREICH
MARKETING@SENNEREI-ZILLERTAL.AT · 0043 5285 63906
ONLINESHOP & INFOS: WWW.ESZ.TIROL