



Erlebnis Sennerei
Zillertal

ZUKAUFPRODUKTE für unsere Gastropartner





Erlebnis Sennerei

Zillertal



Willkommen in der **WELT DER HEUMILCH**

Ehrlich **DIE QUALITÄT**

Die Erlebnissenerei 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 Erlebnissenerei Zillertal, in 3. Generation, von den beiden Brüdern, Christian und Heinrich Kröll, geführt.





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



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



Schärdinger CRÈME FRAÎCHE

Bestelleinheit: 125 g Becher

Art. Nr. 12053

Infos: Crème Fraîche mit 32% Fett, aus pasteurisiertem Sauerrahm





Salzburg Milch SPEISETOPFEN

Bestelleinheit: 250 g Becher
 Infos: Speisetopfen 20% Fi.Tr.

Art. Nr. 12058



Tirol Milch FRUCHT-BUTTERMILCH

Bestelleinheit: Erdbeer 0,5 lt Packung
 Heidelbeer 0,5 lt Packung
 Infos: Buttermilch mit Fruchtgeschmack und 1% Fett, pasteurisiert

Art. Nr. 10067

Art. Nr. 10064



**WEITERE
 SORTEN
 lt. Preisliste**

LATTELLA

Bestelleinheit: Maracuja 0,5 lt Packung
 Mango 0,5 lt Packung
 Infos: Molkegetränk mit Fruchtgeschmack und 0,1% Fett, aus pasteurisierter Süßmolke

Art. Nr. 11082

Art. Nr. 11081



Alpi BUTTERSCHMALZ

Bestelleinheit: 2,5 kg Dose
 500 g Becher
 Infos: Butterschmalz aus Österreich

Art. Nr. 12357

Art. Nr. 12356



Tirol Milch BUTTER

Bestelleinheit: 10 x 250 g Portion (2,5 kg)
 100 x 20 g Portion (2 kg)
 200 x 10 g Portion (2 kg)
 Infos: Teebutter aus pasteurisiertem Süßrahm mit 82% Fett

Art. Nr. 10342

Art. Nr. 10350

Art. Nr. 10351



BECEL

Bestelleinheit: 200 x 10 g Portion (2 kg)
 Infos: Fettreduziertes Diätstreichfett mit 60% Fett

Art. Nr. 12347





Schäringer **ASMONTE**

Nur auf **VORBESTELLUNG**

Bestelleinheit: Laib ca. 6 kg

Art. Nr. 12557

Infos: Reib-Hartkäse aus pasteurisierter 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



Capriz NATURALIS

Bestelleinheit: ca. 400 g Minilaib

Art. Nr. 18604

Infos: Halbfester Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, mit Rotkulturen gepflegt



Capriz NATURALIS IN FIORDALISO (MIT BLÜTEN)

Bestelleinheit: ca. 450 g Minilaib

Art. Nr. 18607

Infos: Halbfester Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, mit Rotkulturen gepflegt und affiniert mit getrockneten Blüten



Schärddinger JEROME

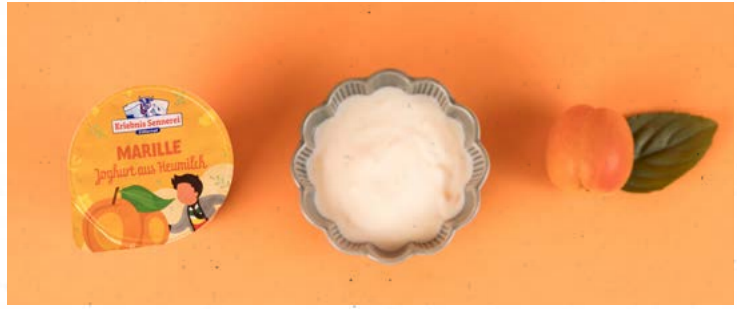
Bestelleinheit: ca. 1 kg Halbstange

Art. Nr. 12554

Infos: Pikant-würziger Schnittkäse aus pasteurisierter Milch



LAKTOSEFREI





Milcbuben **BIO CAMEMBERT „NATUR“**

Bestelleinheit: ca. 180 g Minilaib

Art. Nr. 18617

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



Milcbuben **BIO CAMEMBERT „LE CRÉMEUX“**

Bestelleinheit: ca. 180 g Minilaib

Art. Nr. 18615

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



Milcbuben **BIO CAMEMBERT „WALNUSS“**

Bestelleinheit: ca. 180 g Minilaib

Art. Nr. 18618

Infos: Weichkäse aus thermisierter Heumilch, verfeinert mit Walnüssen



Milcbuben **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.



Milcbuben **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.



Biosennerei Kolsass **BIO „BRIE“**

Bestelleinheit: ca. 1,2 kg Laib

Art. Nr. 24611

Infos: Weichkäse aus thermisierter Heumilch mit weißem Edelschimmel



Biosennerei Kolsass **BIO „TIROLER GOLD“**

Bestelleinheit: ca. 1,2 kg Laib

Art. Nr. 24610

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



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.





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



Capriz **HOFERS ALPTRAUM „KUH“**

Bestelleinheit: ca. 200 g Minilaib

Art. Nr. 18606

Infos: Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, affiniert mit „Pineau de Charentais“ und ummantelt mit Schüttelbrotbröseln Enthält Getreide / Gluten.



Schärdinger Affineur „PETIT KRACHER“

Bestelleinheit: Keramischüssel mit 150 g Laib
Nachfüllpackung mit 150 g Laib

Art. Nr. 12606
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-kraftiger 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
150 g Portion

Art. Nr. 12602
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: Schnittkäsel aus pasteurisierter Schaf-Heumilch g.t.S., mit Blauschimmel



**TIROLER
PRODUKT**

HEUMILCH



Rotholzer SCHAFCAMEMBERT

Bestelleinheit: ca. 200 g Minilaib

Art. Nr. 23617

Infos: Weichkäse aus pasteurisierter Schaf-Heumilch



**TIROLER
PRODUKT**

HEUMILCH



Rotholzer ZIEGENCAMEMBERT

Bestelleinheit: ca. 200 g Minilaib

Art. Nr. 23616

Infos: Weichkäse aus pasteurisierter Ziegen-Heumilch



**TIROLER
PRODUKT**

HEUMILCH



Capriz CARBONITO

Bestelleinheit: ca. 200 g Minilaib

Art. Nr. 18603

Infos: Weichkäse aus pasteurisierter Ziegenmilch, gereift mit Rotkulturen und affinert mit Buchenasche



Figerhof GLOCKNERLAIBCHEN AUS ZIEGEN-HEUMILCH

Bestelleinheit: ca. 200 g Minilaib

Art. Nr. 23600

Infos: Frischkäse aus pasteurisierter Ziegen-Heumilch



**TIROLER
PRODUKT**

**ZIEGEN-
HEUMILCH**



Oberfasser SCHAFFRISCHKÄSE NATUR

Bestelleinheit: ca. 200-300 g Block

Art. Nr. 23610

Infos: Frischkäse aus thermisierter Schafmilch



**TIROLER
PRODUKT**



FETA

Bestelleinheit: 1 kg Block

Art. Nr. 17032

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 x 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 Südtirol, aus pasteurisierter Milch

**Brimi MASCARPONE**

Bestelleinheit: 500 g Becher

Art. Nr. 10418

Infos: Cremiger Frischkäse aus Südtirol, aus pasteurisierter Milch





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

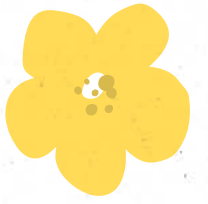


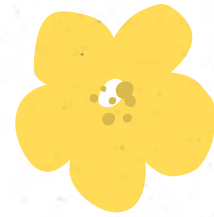
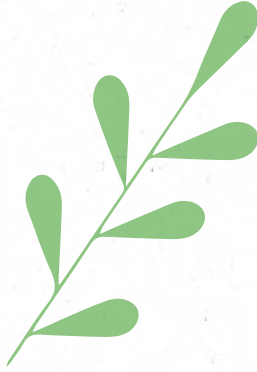
Poringer **EIER AUS BODENHALTUNG**

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

... oder 7 Tage pro Woche:

Hol Dir unsere Heumilch-Vielfalt aus unserem

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



Erlebnis Sennerei

Zillertal

So schmeckt Zillertal



Erlebnissenneri Zillertal

Hollenzen 116, 6290 Mayrhofen, Österreich

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

 facebook.com/erlebnissenneriezillertal

 instagram.com/erlebnissenneriezillertal

www.erlebnissenneri-zillertal.at