100% RECYCELTES PAPIER

Erlebnis Sennerei
Zillertal

ZUKAUFPRODUKTE
für unsere Gastropartner

Erlebnis Sennerei Zillertal

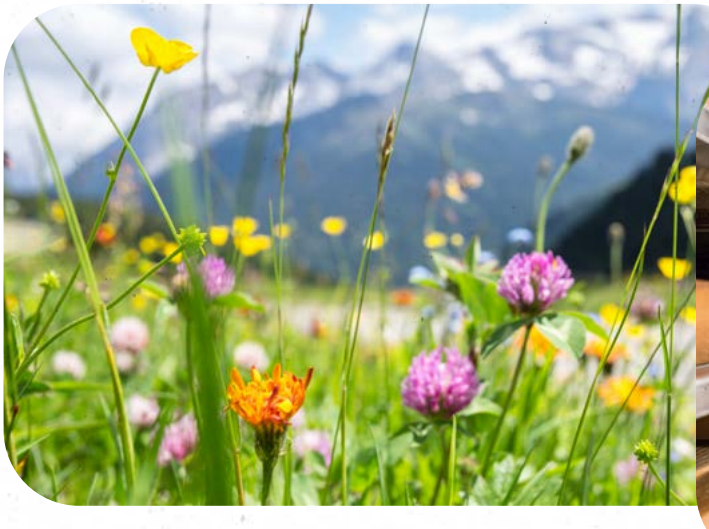
Willkommen in der WELT DER HEUMILCH

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.



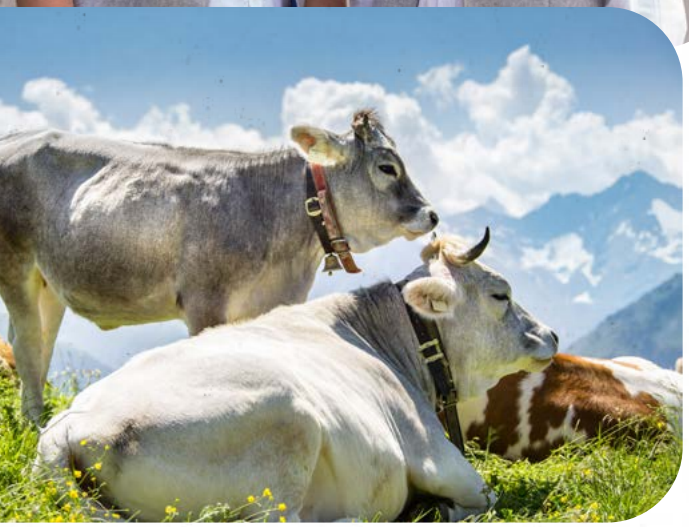
Heumilch – EINFACH URGUT.

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.

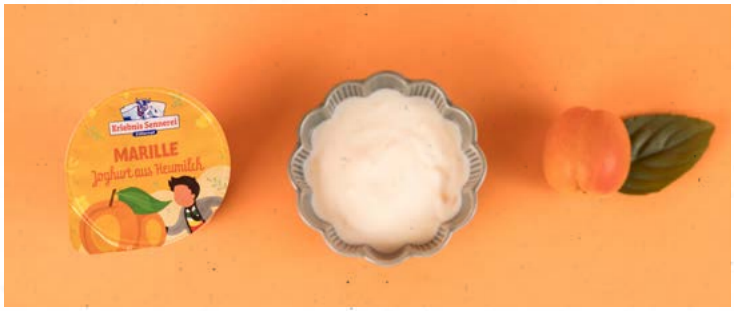
TIROLER PRODUKT | LAKTOSEFREI

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