



Erlebnis Sennerei

Zillertal

So schmeckt Zillertal

HIMMLISCH CREMIG

Eisgenuss aus Heumilch



**NEU und
einzigartig!**



ECHT TIROL

GLÜCK KANN MAN JETZT SCHLECKEN

Unsere himmlisch cremigen Eissorten

Ehrlich DIE QUALITÄT.

Die Erlebnissenerei Zillertal steht für über 60 Jahre Erfahrung in der Milchveredelung. Dank unserer Partnerschaft mit der Eismanufaktur Valentino – dem steirischen Eisexperten – kannst Du Dir sicher sein, dass in jedem unserer Heumilch-Eisbecher, die feinsten Zutaten, die beste Rezeptur und die schonendste Verarbeitung stecken. Darauf gibt Dir Familie Kröll ihre persönliche Garantie. In unseren beiden Erlebniswelten im Zillertal und in der Steiermark, 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 einer der Ersten, auf die Verarbeitung von Heumilch und veredelt den kostbaren Rohstoff – mit viel Liebe & Gespür – zu Deinen Lieblingsprodukten.

Nachhaltig DER KREISLAUF.

Die Heumilch unserer Bergbauern stammt von den Zillertaler Almen & Bergbauernhöfen und wird in der Steiermark zu unseren köstlichen Eiskreationen veredelt. Dank unserer umweltfreundlichen Kartonbecher schmeckt unser Heumilch-Eis 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.

NACHHALTIGER

Unser umweltfreundlicher Kartonbecher ist zu 100% biologisch abbaubar und kompostierbar. Der Karton wird zudem aus nachwachsenden Rohstoffen gewonnen.



PRAKTISCH

Für erfrischenden Eisgenuss „to go“ findest Du in unseren beiden Mini-Eisbechern einen kleinen Löffel.



HOCHWERTIG

Für unsere Eiskreationen verwenden wir natürlich 100% Zillertaler Heumilch. Ausgetüftelte Rezepturen vereinen diesen hochwertigen Rohstoff, mit ausgesuchten Zutaten, zu Deinem Lieblingseis.

HIMMLISCH CREMIG

Dank einer extra Portion Heumilch-Schlagrahm ist unser Eis besonders cremig. Unser Tipp: lass Deinen Eisbecher vor dem Genuss nur ein paar Minuten bei Zimmertemperatur antauen – so kann sich der volle Geschmack entfalten!

Löffelweise Schleckgenuss!




Erlebnis Sennerei
Zillertal
JETZT
 Lieblingseis
 Deiner Kunden
BESTELLEN

HIMBEER

Eis aus Heumilch

Speiseeis aus pasteurisierter Heumilch g.t.S.
 mit 5,6% Fett im Milchanteil,
 3,9% Himbeerpüree und 1,3% Himbeersaft.

6 × 480 ml Becher
12 × 250 ml Mini-Becher
Art.-Nr. 3603
Art.-Nr. 3607

KARAMELL-COOKIE

Eis aus Heumilch

Speiseeis aus pasteurisierter Heumilch g.t.S.
 mit 5,6% Fett im Milchanteil,
 und 2,5% Karamellkeksen.

6 × 480 ml Becher
12 × 250 ml Mini-Becher
Art.-Nr. 3602
Art.-Nr. 3606

HEIDELBEER

Eis aus Heumilch

Speiseeis aus pasteurisierter Heumilch g.t.S.
 mit 5,6% Fett im Milchanteil
 und 4% Heidelbeerpüree.

6 × 480 ml Becher (= 300 g)
Art.-Nr. 3601

VANILLE

Eis aus Heumilch

Speiseeis aus pasteurisierter Heumilch g.t.S.
 mit 5,6% Fett im Milchanteil
 und Tahiti-Vanillegeschmack.

6 × 480 ml Becher (= 300 g)
Art.-Nr. 3600

HASELNUSS

Eis aus Heumilch

Speiseeis aus pasteurisierter Heumilch g.t.S.
 mit 5,6% Fett im Milchanteil
 und Haselnussgeschmack.

6 × 480 ml Becher (= 300 g)
Art.-Nr. 3605

KAKAO-NUSS-WAFFEL

Eis aus Heumilch

Speiseeis aus pasteurisierter Heumilch g.t.S.
 mit 5,6% Fett im Milchanteil
 und Haselnuss-Kakaogeschmack.

6 × 480 ml Becher (= 300 g)
Art.-Nr. 3604

Erlebnissenerei Zillertal KG • Hollenzen 116, 6290 Mayrhofen, Österreich

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

www.erlebnissenerei-zillertal.at
