

Heumilchkäse der Erlebnissenerei Zillertal mit 9 internationalen Auszeichnungen prämiert

Ausgezeichnet lecker: Tirols größte Sennerei in Privatbesitz freut sich über einen Medaillenregen bei den diesjährigen World Cheese Awards im spanischen Oviedo und bei der 15. Internationalen Käsiade in Hopfgarten. Die Zillertaler Heumilchpioniere konnten am hart umworbene Markt die Bronze-Medaille für ihre Käsespezialitäten „Trüffel-Edelstein aus Heumilch“ aus der Range der Zillertaler Käsejuwelen und „Zillertaler Edelschaf aus Heumilch“ erreichen.



*Das Team der Erlebnissenerei Zillertal freut sich über die vielen Medaillen.
(©Foto Karg)*

Alle zwei Jahre findet in Hopfgarten in Tirol die Internationale Käsiade statt – ein Wettbewerb von Käserei- und Molkereispezialisten aus dem In- und Ausland. Die Fachjury

bewertete Milchprodukte aus verschiedenen Ländern und zeichnet die besten mit Gold, Silber und Bronze aus. Der Geschmack und die Textur stehen hier besonders im Fokus. Die Erlebnissenerei Zillertal erhielt gleich 7 Medaillen für ihre hochwertigen Käsespezialitäten aus Heumilch:

Gold

Zillertaler Graukäse Jung aus Heumilch

Safran-Diamant - aus der Range der Zillertaler Käsejuwelen aus Heumilch

Silber

Zillertaler Edelziege aus Heumilch

Zillertaler Bio-Graukäse aus Heumilch

Hanf-Opal - aus der Range der Zillertaler Käsejuwelen aus Heumilch

Bronze

Zillertaler Graukäse Premium Blau aus Heumilch

Zillertaler Almkäser aus Heumilch

Regional und Nachhaltig

„Regionale hergestellte und nachhaltig verpackte Lebensmittel in ehrlicher Qualität haben in unserem Heimatmarkt Österreich und auch im Ausland einen hohen Stellenwert. Wir freuen uns sehr über diese exklusiven Auszeichnungen und die besondere Anerkennung am globalen Markt“, erklärt Geschäftsführer Christian Kröll stolz.

Ein besonderer Dank und ein großes Lob geht an die

langjährigen Käser der Erlebnissenerei Zillertal Michael Schragl, Raimund Klocker, Stefan Erler, Christian Sporer und Hannes Geisler mit ihrem Team.

Die Erlebnissenerei Zillertal steht für über 60 Jahre Erfahrung in der Milchveredelung. Dank dieser Erfahrung können sich Konsumenten sicher sein, dass in jedem ihrer Heumilch-Produkte, die beste Rezeptur, die schonendste Verarbeitung, ausgedehnte Reifezeiten und das Wissen ihrer langjährigen Mitarbeiter stecken. Darauf gibt Familie Kröll ihre persönliche Garantie.

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)