

## Erlebnissenerei Zillertal: Premium Heumilchprodukte von Kuh, Schaf &#038; Ziege

Die Erlebnissenerei Zillertal in Mayrhofen, Tirol, bietet als einziger Milchverarbeiter in Österreich exklusiv Heumilch von Kuh, Schaf & Ziege. Die Produkte sind eine gesunde und vielfältige Alternative zu Kuhmilch und zeichnen sich durch Regionalität, Qualität und Nachhaltigkeit aus. Schaf-Heumilch ist reich an Nährstoffen wie Kalzium und Proteinen, während Ziegen-Heumilch als bekömmliche Proteinquelle gilt.



*Schaf-Heumilch & Edelschaf aus Heumilch (©Erlebnissenerei Zillertal)*

**Erlebnissenerei Zillertal** macht nicht nur Kuh, sondern auch Mäh. Tirol's größte Sennerei in Privatbesitz bietet das Komplettpaket und veredelt exklusiv, als einziger Milchverarbeiter in ganz Österreich, **Heumilch** von Kuh, Schaf & Ziege zu Premiumprodukten in Mayrhofen.

In einer Welt, in der Gesundheit und Nachhaltigkeit immer wichtiger werden, haben sich immer mehr Verbraucher auf der Suche nach gesunden und vielfältigen Nahrungsquellen für alternative Milchprodukte gewandt. Regionale Lebensmittel aus Schaf- & Ziegenheumilch haben in den letzten Jahren stark an Popularität gewonnen, denn auch sie tragen zahlreiche Vorteile in sich und bieten eine perfekte Alternative bei Kuhmilchunverträglichkeiten.

## Das Komplettpaket der Heumilch

Darauf hat die **Erlebnissenerei Zillertal** in Mayrhofen eine geschmackige Antwort. Die Heumilch der liebenswerten, vierbeinigen Lieferanten schmeckt nicht nur gut, sondern steht auch für eine bewusste und bekömmliche Ernährung.



*Glückliche Heumilchschafe im Almsommer auf Sommerfrische (©Erlebnissenerei Zillertal)*

Neben den Heumilchkühen bekommen auch deren Schafe & Ziegen nur das beste Futter: im Sommer saftige Gräser, Wiesenblumen und quellfrisches Bergquellwasser auf der Alm und im Winter das sonnengetrocknete Heu sowie mineralstoffreichen Getreideschrot. Zudem stehen genügend Auslauf und ausgiebigen Streicheleinheiten von den Bergbauern

auf dem Tagesprogramm. Und das schmeckt man auch in jedem Tropfen ihrer kostbaren Heumilch.

## Vorteile von Schaf-Heumilch

Da gibt' nichts zu meckern: Schaf-Heumilch ist reich an wichtigen Nährstoffen wie Kalzium, Proteinen, Vitaminen und Mineralstoffen. Der natürliche Fettgehalt garantiert ein besonders vollmundiges Geschmackserlebnis.



*Schaf-Heumilch & Edelschaf aus Heumilch (©Erlebnissenenrei Zillertal)*

## Ziegen-Heumilch als Proteinquelle

Ebenso ist auch Ziegen-Heumilch eine gute Alternative bei Unverträglichkeiten und bekannt als großzügige Proteinquelle, welche als besonders gut bekömmlich gilt. Ziegenmilch ist reich an Vitamin A und D. Bereits mit einem Glas Ziegen-Heumilch können 30% des Tagesbedarfs an Calcium abgedeckt werden. Also ganz und gar nicht zickig!



*Ziegen-Heumilch & Edelziege aus Heumilch(©Erlebnisse Sennerrei Zillertal)*

## **Die perfekte Alternative bei Kuhmilch-Unverträglichkeiten:**

Schaf-Heumilch im klimaneutralen 0,5 Liter Packerl

Edelschaf aus Schaf-Heumilch - elegant & würzig

150 g Portion - 5 Monate gereift in Familie Kröll's Schatzkammer

Ziegen-Heumilch im klimaneutralen 0,5 Liter Packerl

Edelziege aus Ziegen-Heumilch - elegant & mild

150 g Portion - 3 Monate gereift in Familie Kröll's Schatzkammer

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