

*Frische & Qualität
aus den Salzburger Bergen*



Im Herzen der Salzburger Berge

Mehr als 1200 Bauern aus der Gebirgsregion Pinzgau, Pongau und dem angrenzenden Tiroler Kaiserwinkl vertrauen ihre sorgfältig produzierte Milch der Pinzgau Milch in Maishofen zur Weiterverarbeitung an. Die naturverbundene Wirtschaftsweise und eine artgerechte Tierhaltung sind nur zwei der grundlegenden Voraussetzungen für die Produktion wohlschmeckender, naturbelassener Milch und Milchprodukte.



Die Produkte der Pinzgau Milch werden ausschließlich aus frischer Milch hergestellt. Die Kühe unserer Bauern weiden von Mai bis September auf den zahlreichen Almen mit würzigen Bergkräutern und Wiesenblumen.

Im Einklang mit der Natur

Mit einem Anteil von über 50% an biologisch produzierenden Milchbauern ist die Erhaltung der intakten Natur eine Selbstverständlichkeit. So wird z.B. bei der Düngung auf natürliche Einsatzmittel geachtet. Der Schutz der Umwelt und der schonende Umgang mit den natürlichen Ressourcen ist uns ein sehr großes Anliegen.



Das Unternehmen

Die Pinzgau Milch liegt in der Nationalparkregion Hohe Tauern und verarbeitet jährlich eine Milchmenge von ca. 60 Mio Kilogramm. Mehr als die Hälfte kommt aus der biologischen Landwirtschaft. In speziell ausgestatteten Tanksammelwägen wird die Milch von unseren Bauern abgeholt und gelangt über kurze Transportwege direkt zur Molkerei. Die Pinzgau Milch produziert sowohl für weltbekannte Markenartikelunternehmen, aber auch eigene Produkte rollen täglich vom Band.



Zufriedene Kunden sind uns sehr wichtig. Daher legt die Pinzgau Milch das Augenmerk auf ihre Stärken Frische, hohe Qualität und rasche Verfügbarkeit der Produkte, sowie Liefertreue, innovative Verpackungen und neuartige Technologien. Gut ausgebildete Molkereifachleute und 130 motivierte Mitarbeiter sorgen dafür, dass auf modernsten Produktionsanlagen die Qualität unserer Produkte bis hin zum Kunden gesichert ist.

Die Verarbeitung

Unsere PEHD-Abfüllanlage entspricht dem neuesten Stand der Technik. Unter vollaseptischen Voraussetzungen werden Milch, Milchmodigetränke und Joghurtprodukte in höchster Qualität abgefüllt.

Die Abpackung der flüssigen Milchprodukte, wie Frischmilch, Halbfettmilch, Buttermilch oder ESL-Milch in 0,5l, 0,75l oder 1l-Elopacks, erfolgt ebenfalls auf modernsten Anlagen. Alle Milchpackungen werden mit einem praktischen Drehverschluss angeboten und bieten dem Kunden damit neben bester Qualität einen zusätzlichen Nutzen.



Die Produkte

In den Reifungskellern der Pinzgau Milch und der Kaiserwinkl Sennerei reifen handwerklich hergestellte, regionspezifische Käsesorten unter ständiger Pflege der Käsemeister heran. Eine Silber und eine Bronzemedaille beim World Cheese Award in England zeichnen die Qualität besonders aus.

Die Qualität der Pinzgau Milch Produkte ist durch eine durchgängige Qualitätskontrolle garantiert. So werden chemisch-physikalische Kontrollen und bakteriologische Untersuchungen während des gesamten Produktionsablaufes durchgeführt.



Darüber hinaus wird genauestens auf die Einhaltung der HACCP-Vorschriften sowie Sauberkeit und Hygiene aller Anlagen geachtet.

Die Pinzgau Milch ist im Jahr 2002 mit einem Forschungsförderungspreis der Lebensmittelinitiative Österreich für die beste Produktentwicklung ausgezeichnet worden. Weiters erhielten wir im Jahr 2005 für unsere ESL Milch (Vollmilch „Länger Frisch“) den DLG Preis in Gold.





PINZGAU MILCH Produktions GmbH

A-5751 MAISHOFEN

TELEFON +43 (0) 6542 68266
TELEFAX +43 (0) 6542 68266-338
office@pinzgaumilch.at
www.pinzgaumilch.at

