

Den „**Alma**“-**Eckerlkäse** gibt es seit letztem Jahr auch in der Variante „Schnittlauch“. Die Verfeinerung mit Kräutern verleiht dem Schmelzkäse mit der bewährten Rezeptur einen würzig-frischen Geschmack – ideal für alle „Butterbrot mit Schnittlauch“-Fans. In der Packung finden sich drei einzeln verpackte 50g-Portionen.



Mit den „**Kärntnermilch Superfruits**“-**Joghurts** will man den Konsumenten eine geballte Ladung an Nährstoffen und Geschmack servieren. Aus dem vier Sorten umfassenden Sortiment geht stellvertretend die trendige Variante „Curcuma-Mango“ ins Rennen, die – wie auch extra ausgelobt wird – reich an Proteinen ist. Erhältlich im 180g-Becher.



Die Schmelzkäsescheiben von „**Rupp**“ gibt es neuerdings auch in der Variante „**Schwarzer Pfeffer**“, bei der der Käse mit größeren, schwarzen Pfefferstücken verfeinert wird. Mit ihrer Pfeffernote eignet sich diese Neuheit für viele kalte Speisen ebenso wie für warme Gerichte – etwa auch für Burger, wie eine entsprechende Abbildung auf der Packung deutlich macht.



Die **Erlebnis Sennerei Zillertal** bietet mit ihrem Konzept der „Zillertaler Käsejuwelen aus Heumilch“ ein vier Varianten umfassendes Sortiment an Käse-Spezialitäten. Stellvertretend für die Range geht der „**Hanf Opal**“ ins Rennen – eine Kombination aus drei Monate gereiftem und mit Rotschmiere gepflegtem Heumilchkäse mit Bergkräutern und Hanfsamen.



„**Die Käsemacher**“ nehmen mit dem „**Granit Beisser**“ in der Ausführung „der Mediterrane“ am PRODUKT Champion teil. Dahinter steckt ein Hartkäse aus pasteurisierter Schaf- und Ziegenmilch mit einer mediterranen Gewürzmischung aus Tomaten und Basilikum. Ideal zum Reiben, Raspeln und Hobeln, z.B. zum Verfeinern von Pasta oder Risotto.



Die „**SalzburgMilch Premium Frühstück-Heumilch**“ stammt von Heumilchkühen, die sich 365 Tage im Jahr frei bewegen können – im Laufstall, im Auslauf oder auf der Weide. Angeboten wird diese länger frische Milch in einer Packung mit großer Öffnung und dem deutlichen Hinweis „365 Tage Freilauf“.



Mit dem „**Gmundner Milch Atterseer**“ kam letztes Jahr eine extra würzige Käsespezialität auf den Markt. In rund sechs Monaten Reifezeit entwickelt der Käse seine charakteristische Note mit leicht süßlicher bis fruchtiger Schärfe im Abgang. Die Spezialität hat eine oberflächengereifte, rötlich gelbe bis bräunlich goldene Rinde und einen hellgelben, schnittfesten Teig.



Mit seiner sattgelben Farbe ist der „**Käse-rebellen Ingwer Rebell**“ im Kühlregal ein echter Hingucker. Verantwortlich dafür ist eine der Zutaten, nämlich Kurkuma – auch Gelber Ingwer genannt. Der Käse zeichnet sich durch seine weiche Konsistenz und seinen subtilen Ingwergeschmack aus, kombiniert mit feinen, blumigen Aromen von Rahm, Joghurt und Buttermilch.



Mehrweg-Glas feiert dank der Berglandmilch gerade ein Comeback im Lebensmittelhandel – und ist natürlich auch Teil unseres Bewerbes, denn die Berglandmilch nominiert die „**Schärdinger Berghof Milch**“ in der 1L-Mehrweg-Glasflasche. Diese kann mindestens 15 Mal wiederbefüllt werden.



Auch bei „Tirol Milch“ setzt man auf nachhaltige Gebindelösungen und präsentierte kürzlich den „**Tirol Milch Bergbauern Kakao**“ in der Mehrweg-Glasflasche. Der Inhalt: Tiroler Bergbauernmilch mit echtem Kakao und nur 4% zugesetztem Zucker, was auch den Richtlinien für Schulmilchgetränke entspricht.

