

Pinzgau Milch



Qualität aus den Salzburger Bergen

Quality from the Salzburg Mountains

*Qualität
aus den Salzburger Bergen*





Qualität ist unsere Natur.

Frische und Qualität aus den Salzburger Bergen: Pinzgau Milch liegt in der schönen Landschaft der Nationalparkregion Hohe Tauern, umgeben von imposanten Bergpanoramen. Hier weiden die Kühe unserer Bauern von Mai bis September auf satt grünen Almen und laben sich an würzigen Bergkräutern und saftigen Wiesenblumen. Seit dem Gründungsjahr 1958 entwickelte sich Pinzgau Milch zu einem innovativen Bindeglied zwischen Landwirtschaft, Handel und Konsument. Wir produzieren Produkte unter eigener Marke sowie für bekannte Markenartikler. Mehr als die

Hälfte kommt aus biologischer Landwirtschaft. Ganz wesentlich sind uns dabei Schutz der Umwelt, naturverbundene Wirtschaftsweise und artgerechte Tierhaltung. Genuss steht für uns im Mittelpunkt: Das beweist unsere Produktpalette bestehend aus Milch, Milchmischgetränken, Naturjoghurts, Fruchtjoghurts, Obers, Sauerrahm, Topfen und Käse. Als mittelständischer Betrieb sind wir mit einem modernen Maschinenpark ausgestattet, der u.a. zwei vollseptische Flaschenabfüllanlagen beinhaltet. Neben den klassischen Milchprodukten bieten wir eine Vielzahl an

Produktsegmenten wie Smoothies, Sojadrinks, Multivitaminshots und functional food drinks an. Hierbei gehören u. a. Muskelaufbaudrinks sowie hochkalorische Spezialgetränke zu der Produktgruppe, die wir mit Haltbarkeiten von bis zu 1 Jahr anbieten können. Europaweit sind wir mit steigendem Exportanteil in Sachen Convenience gefragt – und freuen uns, dass immer mehr auf den ausgezeichneten Geschmack unseres vielseitigen Angebots kommen.

Quality Is Our Nature.

Freshness and quality from the Salzburg mountains: Pinzgau Milch is nestled in the National Park Region of Hohe Tauern, surrounded by impressive mountain panoramas. From May to September, the cows of our dairy farmers graze here on lushes green alpine meadows and feed on aromatic mountain herbs and juicy meadow flowers. Since its foundation in 1958, Pinzgau Milch has developed into an innovative link between agriculture, trade and consumer. We produce for our own brands as well as products for well-known branded

companies. More than half of our products come from organic agriculture. Our primary focus is on protecting the environment, subsistence strategies and species-appropriate animal husbandry. Enjoyment is important to us: Our product range consists of milk, mixed milk beverages, natural and fruit yogurts, whipped creams, sour creams, curds and cheeses. As a SME, we are equipped with a modern pool of machinery, including two fully aseptic bottle filling facilities. In addition to traditional dairy products, we also offer a wide variety of

other product segments such as smoothies, soy beverages, multivitamin shots and functional food drinks. The latter category includes, among others, muscle building beverages as well as high-calorie special beverages for specific target groups, which we can supply with an expiration date up to 1 year after production. We are much sought after within Europe when it comes to convenience as evidenced by our rising export share - and we are pleased that an increasing number of people are developing a taste for our broad product range.



Nagel Austria GmbH · **Zentralverwaltung Österreich** · Gewerbestraße 15 · A-2514 Traiskirchen
 Telefon 0 22 52/2 94-0 · Telefax 0 22 52/2 94-2 19 · E-Mail wien@nagel-austria.com
 Betriebsstätten in **Wien, Innsbruck, Graz und Linz**

NAGEL AUSTRIA



... und Frische kennt keine Grenzen.

Europaweite Lebensmittellogistik

Als führende Fachspedition im Bereich temperaturgeführter Logistikdienstleistungen in Europa bieten wir:

- ▶ **Distribution**
- ▶ **Lagerhaltung**
- ▶ **Kommissionierung**
- ▶ **Konfektionierung**
- ▶ **individuelle Zusatzdienstleistungen**



Ihr Partner für Markenstärke.

Der Kunde steht bei uns immer an erster Stelle! Zudem profitieren Handel und Industrie nicht nur von unserer Professionalität, sondern von unserer Kreativität. Als einer der größten Eigenmarkenhersteller wissen wir, was Kunden wünschen. Gemeinsam mit unseren erfahrenen Produktentwicklern und der Kreativität unserer Kunden haben wir es geschafft, uns am Markt der Handelsmarken einen Namen zu erarbeiten.

So zählen mittlerweile bekannte Markenartikel in ganz Europa zu unserem Kundenkreis, aber auch Industrie- und Handels-

marken werden in Maishofen produziert. Als IFS zertifiziertes Unternehmen schätzen unsere Kunden besonders die persönliche Betreuung sowie unsere Flexibilität. Gut ausgebildete, motivierte Molkereifachleute und engagierte Mitarbeiter garantieren, dass auf modernen Produktionsanlagen hochwertige Qualität bis hin zum Kunden gesichert ist. Dazu gehört eine durchgängige Qualitätskontrolle, strikte Einhaltung der HACCP-Vorschriften sowie gründlichste Sauberkeit und Hygiene aller Anlagen. Wer stets sein Bestes gibt, erzielt Markterfolg und schafft Nachfrage: Neben den

Hauptvertriebsländern Österreich und Deutschland überzeugen wir mit unserer Produktqualität in bereits über 15 Ländern in und außerhalb der EU.

Your Partner for Brand Strength.

Customer satisfaction is our primary goal! Trade and industry do not only profit from our professionalism but also from our creativity. Being one of the largest producer of private brands, we know what customers want. Together with our experienced product developers and the creativity of our customers, we have managed to make a name for ourselves in the brand name market.

For example, well-known branded companies across Europe are by now part of our customer pool but trade and industry

brands are also produced in Maishofen. As an IFS-certified company, our customers especially value our personal assistance as well as our flexibility. Well-trained, motivated dairy experts and dedicated employees ensure that we produce and deliver only high-grade quality, from our modern production facilities to the customer. This includes comprehensive quality controls, strict adherence to HACCP rules and regulations as well as the most thorough cleanliness and hygiene of all systems and facilities.

We believe that always giving your best results in market success and creates demand: In addition to the main distribution countries of Austria and Germany, our product quality has already convinced customers in more than 15 countries within and beyond the EU.



Bis zur Milchpackung im Kühlregal: Tracking & Tracing Excellence

Wie Sie Ihren Materialfluss vom Bauernhof bis zum Supermarkt lückenlos kontrollieren können: mit unserem intelligenten MES-System SIMATIC IT, das Ihnen online alle Produktdaten zuverlässig zur Verfügung stellt. Oder mit innovativen RFID-Systemen, die Güter entlang der gesamten Lieferkette sicher identifizieren. Vom Rohstoff bis zum Fertigprodukt. www.siemens.com/food-beverage. **Setting standards with Totally Integrated Automation.**

Answers for industry.

SIEMENS



Co-Packing ist die Lösung: Kapazität für Qualität.

Wir investieren in die Zukunft – und realisieren Technologien, mit denen wir nicht nur in der Lohnabfüllung neue Wege gehen können. Effektive Kapazitäten schaffen eine wettbewerbsfähige Kostenstruktur. Zwei voll aseptische HDPE Abfüllanlagen, moderne Joghurtfüller und leistungsstarke Kartonverpackungsmaschinen sichern uns die Umsetzung neuer Produktideen. Darüber hinaus steht ein neues Verpackungsmittellager sowie eine vollautomatische Palettierungsanlage zur Verfügung. Mit unserer jahrzehntelangen Erfahrung und der ständigen Weiterentwicklung können wir für Ihre Produkte eine Vielzahl eigener Rezepturen nutzen, entwickeln aber auch

gern gemeinsam mit Ihnen völlig neue Konzepte. Durch Einsatz verschiedener Herstellungsverfahren können wir unterschiedliche Haltbarkeiten offerieren. Dank einer guten Produktentwicklung sowie strengen Hygiene- und Qualitätssicherungsmaßnahmen erfüllen wir fast alle Kundenwünsche. Die Herstellung von hochqualitativen Produkten zu wettbewerbsfähigen Preisen erlaubt unseren Kunden, dass sich renommierte Marken mit verstärkter Präsenz am Markt durchsetzen. Aber auch im Preiseinstiegsbereich haben wir uns durch die Kombination „Preis & Qualität“ einen Namen am europäischen Markt erarbeiten können.

Co-Packing Is the Solution: Capacity for Quality

We invest in the future – and realize technologies that enable us not only to embark on new paths in contract filling. Effective capacities create a competitive cost structure. Two fully aseptic HDPE filling facilities, modern yoghurt filling machines and powerful cardboard box packaging machines ensure that our product ideas become reality. Furthermore, a new packaging material warehouse as well as a fully automated palletization system is available. Our decades of experience and continuous further development mean we are able to utilize numerous own recipes and formulations for your product or develop completely new concepts in

cooperation with you. Different shelf lives are possible due to the use of different production processes. Thanks to excellent product development and strict hygiene and quality assurance rules and measures, we are able to fulfil almost all customer wishes. Producing high quality products at competitive prices makes it possible for our customers that major brands can prevail on the market with renewed vigour. However, we were also able to make a name for ourselves in the European market in the entry-level price segment due to the combination of „price & quality“.



Weniger ist **mehr**



Weniger CO₂ Ausstoss – mehr Nachhaltigkeit

Wir von Elopak nehmen die Umweltsorgen ernst: leichte Verpackungen, recyclingfähiges Material und erneuerbare Rohstoffe bestimmen unser Denken und Handeln.

Elopak Kartonverpackungen für flüssige Nahrungsmittel haben einen vorteilhaften ökologischen Fussabdruck und belasten die CO₂-Bilanz erheblich weniger als alternative Verpackungen aus Kunststoff. Wir setzen uns ein für nachhaltig bewirtschaftete Wälder und haben uns gegenüber der EU verpflichtet, zur Herstellung von Getränkekartons ausschliesslich Holzfasern aus legalen und akzeptierten Quellen zu verwenden, die rückverfolgbar sind.

Mehr Platz für Umwelt- und Konsumenteninformationen

Elopak Kartonverpackungen bringen wertvolle Informationen auf den Küchentisch. Jeden Morgen, jeden Abend, jeden Tag.

Unsere Kartons bieten auf allen vier Seiten, oben auf dem Giebeldach und – NEU – auf dem speziellen CURVE eine ideale Plattform für Ihre Umwelt-, Ernährungs- und Werbebotschaften. Diese sind sehr effektiv und kostengünstig und geben starken Marken einen starken Auftritt.



Pinzgau Milch



Die Verpackung macht's.

Unser Spektrum überzeugt mit Vielfalt: Pinzgau Milch packt's! Dabei lassen wir uns immer etwas gutes Neues für Sie einfallen, z.B. verbraucherfreundlichere Verpackungen wie tropffreier Trinkbecher, Flaschen mit Ausgießvorrichtung und Joghurtbecher mit integriertem Löffel. Im Flaschenbereich bieten wir sowohl frische als auch lange haltbare Produkte an. Durch einen speziellen Flaschenaufbau erzielen wir Licht- und Sauerstoffundurchlässigkeit und somit eine ungekühlte Haltbarkeit von bis zu 12 Monaten. Mehrwert erzielen wir bei bestimmten Produkten, indem wir

diese in Multipacks anbieten wie 4x125ml, 6x100ml oder auch 4x200ml etc. Elopaks in den Größen 0,5, 0,75 sowie 1 Liter bilden die Außenverpackung unserer hochwertigen ESL- und Frischmilch. Bei Joghurtabfüllungen kann der Kunde frei wählen. Hier bieten wir von 125g über 150g, 180g, 200g, 250g, 330g und 500g alle Verpackungsgrößen, die der Joghurtliebhaber sich wünscht.

Die Verpackung

Packaging Is Key.

Our range of products convinces with variety: Pinzgau Milch has always something new for consumers when it comes to packaging, for example, easy to use containers such as drip free drinking cups, bottles with pouring spout and yogurt cups with integrated spoon. In the area of bottles, we offer fresh as well as long-lasting products. A special bottle design yields a high degree of protection from light and oxygen exposure, which means these products remain stable up to 12 months without refrigeration. Added value is achieved with certain products by being sold in multipacks such as 4x125ml, 6x100ml or 4x200ml etc. Elopaks are

available in packs sized 0.5, 0.75 and 1 litre and constitute the outer packaging of our high-grade ESL and fresh milk. In case of yogurt cups, the customer can select from a wide variety of packaging sizes ranging from 125g, 150g, 180g, 200g, 250g, 330g to 500g to satisfy even the most demanding yogurt aficionado.

einfach





Unser Käse – einfach ausgezeichnet!

Feinschmeckern schmeckt unser Käse besonders gut: Ausgesuchte Milchbauern liefern beste Premiummilch für die Herstellung unserer bekannten Hausmarken Salzburger Almhüttenkäse, Pinzgauer Bierkäse, Tyroler Sennkäse und Tyroler Bergkäse. Die unterschiedlichen Reifestufen beim Bergkäse sorgen für seine große Beliebtheit in vielen Ländern Europas. Der 12 Monate alte Bergkäse wurde sogar bereits mehrfach ausgezeichnet – zuletzt mit einer Goldmedaille beim World Cheese Award. Ob Forschungsförderungspreis der Lebensmittelinitiative Österreich für die beste Pro-

duktentwicklung oder der DLG Preis in Gold für unsere ESL Milch (Vollmilch „Länger Frisch“) – die Pinzgau Milch macht's! Das bekannte Traditionsprodukt „Pinzgauer Bierkäse“ ist nicht nur Geschmacksgeber der berühmten Pinzgauer Kasnockn oder der schmackhaften Kaspressknödel, sondern hat ebenfalls eine große Fangemeinde weit über die Grenzen des Pinzgau hinaus.

6

7

Our Cheese – Simply Excellent!

Gourmets are especially fond of our cheese: A selected number of dairy farmers supply the best premium milk for producing our popular house brands Salzburger Almhüttenkäse, Pinzgauer Bierkäse, Tyroler Sennkäse and Tyroler Bergkäse. The different aging stages of the alpine cheese (Bergkäse) are part of its high appeal in many European countries. This cheese is aged for 12 months has even received several awards – the last one a gold medal by the World Cheese Award Contest. Whether a research development award by the Austrian Food Initiative for the best product development or the DLG gold award for our ESL milk (whole milk „Exten-

ded Shelf Life“) – Pinzgau Milch makes the difference! The well-known traditional product „Pinzgauer Bierkäse“ (beer cheese) is not only the flavouring ingredient in a variety of famous and very tasty Pinzgau cheese dumplings (Kasnockn, Kaspressknödel) but also has a broad fan base well beyond the borders of the Pinzgau region.

...ch ausgezeichnet!



Das ist nicht Strom.

Sondern ein ungestörtes Abendessen für Mami und Papi. Und ein süßer Traum für mich.

Die Salzburg AG denkt mit. **Und vor.**
www.salzburg-ag.at | Serviceline 0800/660 660

Salzburg AG

I.H.S.
INDUSTRIAL HANDLING SYSTEMS

Ihr Partner für
Verpackungs- und Palettieranlagen

Als namhafter Hersteller von Gesamtanlagen liefern wir:

- Palettieranlagen
- Depalettieranlagen
- Robotersysteme
- Verpackungsanlagen
- Sonderanlagen
- Flaschenein- und -Auspackanlagen
- Gebindetransportanlagen für Kartons und PET
- Transportsysteme für Einzelgebände wie Glas, PET, Karton etc.
- Palettentransportanlagen

I.H.S. Industrijski manipulacijski sistemi Krško d.o.o.
 Cesta 4. julija 84 D, 8270 Krško, Slowenien,
 Tel.: +386 7 49 14 100, Fax: +386 7 49 14 110, e-mail: info@ihs.s **www.ihs.si**

Pinzgau Milch

Pinzgau Milch Produktions GmbH

Saalfeldnerstraße 2
 5751 Maishofen
 Österreich

Tel.: +43 (0) 6542 - 68266
 Fax: +43 (0) 6542 - 68266 338
 Email: office@pinzgaumilch.at
 Web: www.pinzgaumilch.at

IHR WEG ZU UNS:

von Norden: München-Kufstein-St.Johann in Tirol-Saalfelden-Maishofen

oder: München-Siegsdorf-Lofer-Saalfelden-Maishofen

von Westen: Inntalautobahn-Ausfahrt Wörgl-St.Johann in Tirol-Saalfelden-Maishofen

von Osten: Wien-Salzburg-Bischofshofen-Zell am See-Maishofen

TO VISIT US:

From the north: Munich to Kufstein to St. Johann in Tyrol to Saalfelden to Maishofen

Or: Munich to Siegsdorf to Lofer to Saalfelden to Maishofen

From the west: Inntal motorway exit Wörgl to St. Johann in Tyrol to Saalfelden to Maishofen

From the east: Vienna to Salzburg to Bischofshofen to Zell am See to Maishofen