



Wenn Geschmack auf Heimat trifft



BRT - Hemmstofftestsysteme

für Kontrollverbände, Molkereien und Milcherzeuger

- Eindeutig
- Sicher
- Zuverlässig

Hemmstofffreie
Anlieferungsmilch?

Ja, sicher!

BRT – Hemmstofftest

BRT – MRL-Suchtest

BRT – hi-sense

Verschiedene Testsysteme für individuelle Anforderungen



**Unabhängig
Validiert**



Produkte für
Milcherzeuger



BRT + Referenzmaterial
für Kontrollverbände
und Molkereien

50 Jahre Erfahrung in der Entwicklung, Herstellung und Anwendung von Hemmstofftestsystemen können Sie bei der Zusammenarbeit mit der AiM GmbH nutzen und damit sicherstellen, dass sich Ihre Rückstananalytik für Antibiotika bzw. Hemmstoffe auf höchstem wissenschaftlichem Niveau befindet.





Wenn Geschmack auf Heimat trifft

Herzlich willkommen in der Landkäserei Herzog

Seit 1995 stellen wir im bayerisch-schwäbischen Voralpenland feinste Käsespezialitäten nach bester Tradition her. Die Milch dafür liefern Landwirte aus der Region, denn kurze Wege und enger Kontakt mit unseren Zulieferern sind uns bei der Produktion besonders wichtig. Hochwertige Produkte können nämlich nur entstehen, wenn jeder Schritt bei der Herstellung transparent und nachhaltig ausgeführt wird. Tadelloses handwerkliches Können ist für uns dabei selbstverständlich. Als anerkannter Ausbildungsbetrieb und klassisches familiengeführtes Unternehmen geben wir dieses Können auch gern an die nächste Generation weiter – das gilt ebenso für unsere Ideale und den hohen Anspruch an unsere Produkte: regional, umweltbewusst, erstklassig.

„ Hochwertige Qualität
beginnt mit der Gewinnung
des Rohstoffs. „

Wir & unsere Historie

Als traditionelles Familienunternehmen spielt Bindung für uns eine wichtige Rolle – innerhalb des Unternehmens, aber auch zu unseren Lieferanten und Partnern. Seit Gründung pflegt Molkereimeister Walter Herzog deshalb guten Kontakt zu den Milchbauern, die ihn beliefern und weiß, wie es in den Ställen und auf den Weiden aussieht. Hochwertige Qualität beginnt nämlich mit der Gewinnung des Rohstoffs. 20 Bauern aus der Region in einem Umkreis von 30 km liefern täglich frische Milch zur Verarbeitung und rund 70 Mitarbeiter kümmern sich neben den Gründern und deren zwei Söhnen um die Produktion und den reibungslosen Ablauf in der Käserei.





Unser Produktionsprozess

Nachdem die Milch geliefert ist, beginnt der eigentliche Produktionsprozess: Jetzt wird aus dem Rohstoff Käse, Joghurt oder Quark. Die Veredelung findet nach traditionellen Herstellungsverfahren statt und wenn das Produkt fertig ist, wird es in der hauseigenen Aufschnitt-Manufaktur geschnitten und verpackt. In unserem Unternehmen legen wir großen Wert auf Innovation und Kreativität und stellen so sicher, dass unsere Produkte immer auf allen Ebenen zeitgemäß sind, aber niemals ihren besonderen Charakter verlieren.

/// Erstklassige Qualität.
Immer & überall genießen. ///



BAVARIA

VERPACKUNGSLÖSUNGEN

**Als Komplettanbieter.
Ein Ansprechpartner, viele Möglichkeiten.**

www.bavaria-verpackungen.de



Heizöl
Telefon 07309 2490

Ihr zuverlässiger Wärmelieferant!



www.brennstoffe-lausmann.de **Brennstoffe**
Röntgenstraße 5 89264 Weißenhorn **Lausmann**

oeb

memminger str. 23
89264 weißenhorn
tel 07 309 / 92 98-0
fax 07 309 / 92 98-20
www.oeb-ra.de

oeb oelmayer & brenner partnerschaft mbB
rechtsanwälte und steuerberater

Hauptsitz der Gesellschaft: Ulm
Amtsgericht Ulm PR 720277

fuchs-Transporte



Michael Fuchs
Am Eplingser Bach 11
88239 Wangen im Allgäu

Mobil 0171/ 5 77 26 26
m.fuchs@fuchs-transporte-net



Roggenburger Biomarke

Unser Produktionsortiment umfasst eine Vielzahl verschiedener Frisch-, Hart- und Schnittkäsesorten aus Kuh- und Ziegenmilch, die seit 2007 unter dem Markennamen „Roggenburger Bio“ vermarktet werden. Den Rohstoff dafür liefern insgesamt 14 Bio-Bauern aus der Region aus einem Umkreis von maximal 30 km. Neben dem Naturkostgroßhandel vertreiben wir unsere Produkte im eigenen Käseladen und über einen eigenen Lieferservice: Vier Marktwägen beliefern 12 regionale Wochenmärkte sowie Bäckereien, Cafés, Metzgereien, Hof- und Dorfläden mit unseren Produkten wie Frischcreme, Frischkäse, Joghurt, Quark, Schnittkäse und SB-Schnittkäse.

Roggenburger
BIO





„ Liebe zum Handwerk und beste Produkte unserer Lieferanten prägen den einzigartigen Geschmack unserer Käsevielfalt. „



THRUN
Technik in Edelstahl

Gschwend 25 | 87484 Nesselwang (Ostallgäu)
T +49 (0) 8361-92110 F +49 (0) 8361-921150
M info@thrun-edelstahl.de W www.thrun-edelstahl.de

Herzogs Hausmarke

Ohne Zusatz von künstlichen Aromen und Konservierungsstoffen ist unsere Hausmarke von Natur aus ein Genuss. Statt an industriellen Maßstäben messen wir unsere Produkte am eigenen Qualitätsanspruch und bürgen für die einwandfreie Herstellung mit unserem eigenen Namen. Unser internes Betriebslabor überwacht daher ständig die verschiedenen Prozesse genauso wie ein zertifiziertes externes Labor.

Wir sind ein vertrauensvoller und verantwortungsbewusster Partner und stehen für hohe Transparenz bei jedem Schritt und nachvollziehbare Beschaffungs- und Herstellungsmethoden. Nur so können unsere Milchprodukte so besonders sein, wie unsere Kunden sie kennen und wir sie gern haben.

Unser Sortiment umfasst dabei zahlreiche Schnittkäsesorten, SB-Schnittkäse und Frischcreme.





Spezialitäten

Als mittelständischer Betrieb, der Wert auf gelebte Regionalität legt, ist die Landkäserei Herzog nicht nur ein Motor der hiesigen Lebensmittelwirtschaft, sondern sie sieht sich auch als Partner des Handels. Und dort, auf den Teststellern der Einkäufer für Lebensmittelgeschäfte und Delikatessen-Shops sowie im Theken-Gespräch der Fachverkäufer mit ihren Kunden, sind zwei Faktoren ausschlaggebend für den Erfolg und die Zukunft der Produzenten: einzigartiger Geschmack und höchste Qualität.

Aus diesem Grund hat man sich in der Landkäserei Herzog für die Investition in ein eigenes Betriebslabor entschieden, das intern alle Abläufe rund um die Lebensmittelproduktion und -verpackung überwacht und reguliert. Zusätzlich dazu werden die strengen Auflagen der Aufsichtsbehörden regelmäßig durch ein zertifiziertes externes Labor geprüft.

- KUNSTSTOFFDÄRME
- CELLULOSEDÄRME
- COLLAGENDÄRME
- TEXTILDÄRME
- FOLIEN & BEUTEL



HansSchütt

Hans Schütt e. Kfm –
Kunst Darm-Großhandel und Konfektionierung

Immelsweg 19 · 25469 Halstenbek

Telefon (0 41 01) 85 60-0

info@hans-schuettt.de · www.hans-schuettt.de

NAGEL-GROUP



IHR SPEZIALIST FÜR
FRISCHE- UND
TIEFKÜHLLOGISTIK

IN 30 LÄNDERN.

allgaeu@nagel-group.com

+49 8334 980 0

87730 Bad Grönenbach

nagel-group.com

Private Label

Von über 300 Produkten in unserem Sortiment wird ungefähr die Hälfte unter sogenannten „private labels“, also „fremd-etikettiert“, in den Verkauf gebracht. Dafür arbeiten wir eng mit unseren Handelspartnern zusammen und konzipieren das spezielle Produkt, die Verpackung und das Label entsprechend der individuellen Wünsche. Sollten Sie also eine Idee haben, sind wir Ihr Partner!

Wir produzieren die verschiedensten Molkereiprodukte, von Milchpulver bis Schnittkäse, Joghurt und Käsecreme und erfüllen dabei gern besondere Vorgaben, wenn es beispielsweise um bestimmte Allergene geht.

Sprechen Sie uns an! Wir freuen uns darauf.



Hörrlein

Hörrlein Feinkost
International GmbH
Bahnhofstr. 40
91325 Adelsdorf

Tel. +49 9195 995833
info@hoerrlein-feinkost.de

Gutes Essen braucht die richtigen Zutaten

Wir haben bestimmt etwas für Sie!

www.hoerrlein-feinkost.de



Optiferm
enzymes
cultures

Partner der
Milchwirtschaft für
Enzyme und Kulturen

optiferm gmbh
Oberzollhauser Steige 4
87466 Oy-Mittelberg

Phone 0049 8366 81155-0
Fax 0049 8366 81155-23
E-Mail info@optiferm.de
Internet www.optiferm.de

© 2015 Optiferm GmbH. Foto: A. Hübner & Partner





LEIHUNG
 DER EHR
 CHNUNG
 REGION. TRA
 OVATION.
 DURCH
 MID
 FU
 U

SCHMID FOLIEN GmbH & Co. KG



Vornerweg 3 · 87463 Dietmannsried · Tel. +49 (0)8374 5839-0
 info@schmid-folien.de · www.schmid-folien.de

Verpackungsdruckerei

Siegeldeckel

Etiketten

Foliendruck

ETIMARK AG, CH-9472 Grabs, etimark.ch





» Ehrenauszeichnung
„REGION.TRADITION.INNOVATION“

des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt
und Verbraucherschutz geht an Landkäserei
Herzog GmbH.

Eine Auszeichnung, die uns stolz macht und uns
zeigt, das wir täglich das Richtige tun -
für Sie, unsere Kunden. »

Wir sind mehrfach ausgezeichnet und zertifiziert!



PARTNER



Wir sind Partner



Huber & Kollegen GmbH
Steuerberatungsgesellschaft

Hauptstraße 45 | 89284 Pfaffenhofen an der Roth
07302 - 747 | info@huber-kollegen.de | www.huber-kollegen.de



Unsere Fachgebiete

Neben der klassischen Steuerberatung bieten wir ebenso
Beratungen für Immobilien und Bau sowie Ärzte und Heilberufe an.

- STEUERBERATUNG
- BERATUNG FÜR UNTERNEHMEN
- ERBEN UND VERERBEN
- SANIERUNGSBERATUNG
- ÄRZTE UND HEILBERUFE
- IMMOBILIEN UND BAU



Landkäserei Herzog GmbH
Stoffenrieder Straße 1
89297 Roggenburg/Schießen
tel. 07300 / 921 64 0
fax. 07300 / 921 64 29
vertrieb@landkaeserei-herzog.de
www.landkaeserei-herzog.de



Roggenburger
BIO