

BERTSCHfoodtec

Technologie für die
Nahrungsmittelindustrie

95
JAHRE

TRADITION
QUALITÄT
KNOW-HOW
SEIT 1925

Erlebnissenerei Zillertal

Mayrhofen, Österreich



BERTSCH

TRADITION, QUALITÄT, KNOW-HOW. SEIT 1925

» Heumilch-Pioniere im Zillertal – Nachhaltig seit 1954 «

Die Erlebnissenerei Zillertal in Mayrhofen ist der größte Tiroler Milcherzeuger und Veredler von Milchprodukten in Familienbesitz. Das Unternehmen gilt als Heumilch Pionier, da schon seit 1995 ausschließlich Heumilch von Kuh, Schaf und Ziege von zurzeit 350 Zillertaler Bergbauernfamilien veredelt wird. Mit Know-how der BERTSCHfoodtec werden Spitzenprodukte erzeugt, die weit über die Landesgrenzen hinaus beliebt sind. Christian und Heinrich Kröll führen den Traditionsbetrieb mit durchschnittlich 90 MitarbeiterInnen in dritter Generation. Mit der ersten Schau-Sennerei Österreichs sowie einem Schau-Bauernhof am Firmengelände zählt das Unternehmen zudem zu den touristischen Attraktionen im Zillertal.

ANGABEN ZUR PRODUKTION

- » Der Betrieb verarbeitet ausschließlich Heumilch von Kuh-, Schaf- & Ziege
- » Verarbeitete Milchmenge: 20 Mio. l/Jahr
- » Hergestellt werden Trinkmilch, Zillertaler Graukäse, verschiedene Hart- & Schnittkäsespezialitäten, echte Fasslbutter, Heumilch-Joghurts uvm.

UNSERE LEISTUNGEN UND ANLAGEN

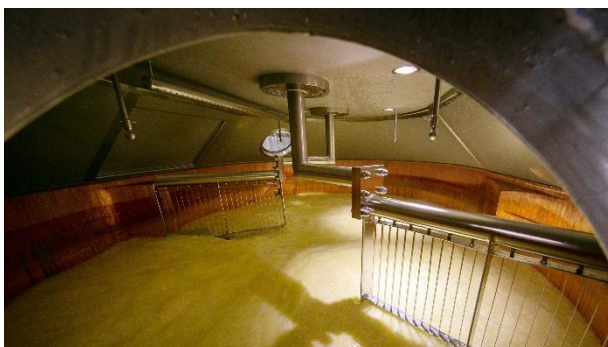
- » Fachplanung und Montage der Käseereinrichtung mit CIP-Station
- » Erneuerung der Joghurtproduktion
- » 1 BERTSCH Universal Käsefertiger 9.000 l Edelstahl
- » 1 BERTSCH Universal Käsefertiger 16.000 l Kupfer
- » Salzbadauskleidung



Tanklager mit Ventilknoten



Beschicken des Salzbadens mit Salzbadhorden



Blick in einen der BERTSCH Universal Käsefertiger



Joghurtvielfalt am Ende des Besucherrundganges