

Allgäu



UNSER
HOF-MILCH
KERN-
SORTIMENT



HEU, DA KOMMT WAS GUATS DAHER

REGIONAL. NACHHALTIG.
HEUMILCHVERLIEBT.



Heumilch

EINFACH URGUT.

WIR LEGEN GRÖBTEM WERT AUF
TIERWOHL
NACHHALTIGE REGIONALE WERTSCHÖPFUNG
ERSTKLASSIGE QUALITÄT
OHNE GENTECHNIK
TRADITIONELLES HANDWERK
EINZIGARTIGER GENUSS
HEUMILCHVERLIEBT ♥



GRIAB DI

BEI DER ALLGÄUER HOF-MILCH



Wer sich auf die Suche nach **echten Allgäuer Milch- und Käsespezialitäten** begibt, der kommt an unseren Produkten mit der pinken Kuh nicht vorbei. **Regional, nachhaltig und heumilchverliebt** – seit 2016 stellen wir mit Liebe, Leidenschaft und Begeisterung qualitativ hochwertige Produkte aus Allgäuer Heumilch her. Dabei fördern wir die **ursprünglichste Form der Milchwirtschaft** nachhaltig und bewahren ihre Tradition. Das Wohl unserer Heumilchkühe liegt uns und unseren Landwirten dabei besonders am Herzen.

DAS TREIBT UNS AN

- Gesunde und bewusste Ernährung
- Regionale, natürliche Produkte
- Nachvollziehbare Wertschöpfungskette
- Verantwortung für Mensch und Natur
- Beste Qualität durch die besondere Nähe zu unseren Landwirten

DAS UNTERSCHIEDET UNS

- Wir kennen unsere Landwirte gut und schätzen sie
- Wir leben Nachhaltigkeit
- Wir garantieren höchste Qualität
- Wir haben uns verpflichtet, die Allgäuer Milchwirtschaft zu sichern

WIR SIND HEUMILCHVERLIEBT. IHR AUCH?

Dann wählt aus unserem Kernsortiment und **steigert euren Absatz** mit unserer starken, regionalen Marke Hof-Milch. Denn unsere Produkte sorgen immer für einen **ganz besonderen Genussmoment**.



TOTAL
REGIONAL





Heumilch

EINFACH URGÜT.

SO URSPRÜNGLICH.

Seit Jahrhunderten bekommen die Heumilchkühe der Jahreszeit angepasstes Futter. Im Sommer die saftigen Gräser und Kräuter der Allgäuer Wiesen und im Winter das getrocknete Gras (Heu) sowie mineralstoffreiches Getreideschrot. Vergorenes Futtermittel (Silage) kommt nicht zum Einsatz.

SO ARTENREICH. SO SCHONEND.

Das Gras der Heumilchkühe auf unseren Wiesen und Weiden sorgt dafür, dass die Pflanzen besser wachsen und kein Nachsäen notwendig ist. Ihre gesunde, natürliche Ernährung schont zudem lebensnotwendige Ressourcen wie Getreide und Wasser. Die Heublumenwiesen bilden einen Lebensraum für zahlreiche Insektenarten und unterstützen somit den Erhalt der Artenvielfalt – nicht nur zur Freude der Bienen.



WIR
HEUMILCH-
KÜHE
FÜHLEN UNS
KUHWOHL!



HEUMILCH

DER REINSTE GENUSS

SO SCHÜTZEND.

Unsere Heumilchbauern mähen regelmäßig ihre Weiden, so dass gepflegte Wiesen mit kurzem Bewuchs entstehen. Durch das Mähen und die große Pflanzenvielfalt ist der Grasteppich tief verwurzelt und das schützt uns vor Erdbeben, Murenabgängen oder Schneebrettern.

SO REIN. SO GESUND. SO GUUUAT.

Da die Heumilch so rein ist, ist sie ideal für die Käseherstellung geeignet. Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel werden beim Käsen erst gar nicht benötigt. Wusstest du, dass die Heumilch den höchsten natürlichen Anteil an Omega-3-Fettsäuren hat – nämlich doppelt so viele wie normale, herkömmliche Milch? Und das alles ohne Gentechnik.

SO AUSGEZEICHNET.

Die Europäische Union hat die Heumilch mit dem Gütesiegel »Heumilch g.t.S.« (garantiert traditionelle Spezialität) ausgezeichnet. Keine andere Milchsorte darf dieses Gütesiegel tragen.



WIR SIND
HEUMILCHVERLIEBT.
DU AUCH?





DAS FRISCHESORTIMENT
DER ALLGÄUER HOF-MILCH

HEU, WAS
IST DAS FÜR
EINE MILCH?



EINFACH URGUT.

Heumilch

EINFACH URGUT.

HEUMILCH
ENTHÄLT DOPPELT
SO VIELE OMEGA-3-
FETTSÄUREN WIE
HERKÖMMLICHE
MILCH

MILCH



Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Fettgehalt	EVP ¹	VE ²	RLZ ³	EAN-Code	EVP ¹
1110	Heumilch g.t.S.	3,5 %	1l	10	21 Tage		4 260488 780061
1100	Heumilch fettarm g.t.S.	1,5 %	1l	10	21 Tage		4 260488 780047



SCHLAGRAHM / SAUERRAHM / BUTTERMILCH

Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Fettgehalt	EVP ¹	VE ²	RLZ ³	EAN-Code	EVP ¹
4010	Schlagrahm	30 %	500 ml	12	14 Tage		4 260488 785318
5000	Sauerrahm aus Heumilch g.t.S.	mind. 10 %	200 g	12	28 Tage		4 260488 780832
5190	Buttermilch	ca. 1 %	10 kg	1	20 Tage		4 260488 786063



BUTTER

Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Fettgehalt	EVP ¹	VE ²	RLZ ³	EAN-Code	EVP ¹
9000	Allgäuer Butter mildgesäuert	82 %	250 g	16	38 Tage		4 260488 780283
9010	Allgäuer Butter Süßrahm	82 %	250 g	16	38 Tage		4 260488 780368



Heumilch

EINFACH URGUT.



JOGURT 400 G

Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Fettgehalt	EVP ¹	VE ²	RLZ ³	EAN-Code EVP ¹
2000	Joghurt Natur aus Heumilch g.t.S.	mind. 3,8 %	400 g	6	28 Tage	 4 260488 780085
2010	Joghurt Natur fettarm aus Heumilch g.t.S.	mind. 1,8 %	400 g	6	28 Tage	 4 260488 780108
3900	Joghurt Vanille & Erdbeer aus Heumilch g.t.S.	mind. 3,8 % im Milchanteil	400 g	6	28 Tage	 4 260488 780122  4 260488 780160
3901	Joghurt Heidelbeer & Stracciatella aus Heumilch g.t.S.	mind. 3,8 % im Milchanteil	400 g	6	28 Tage	 4 260488 780146  4 260488 780207





DIE KÄSESPEZIALITÄTEN
DER ALLGÄUER HOF-MILCH

EIN STÜCK ALLGÄU FÜR ZUHAUSE



EINFACH URGUT.

Heumilch

EINFACH URGUT.



KÄSE PREPACK

Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Würzigkeit	Käsetyp/ Fettgehalt	EVP ¹	VE ²	RLZ ³	EAN-Code EVP ¹
8200	Bockshornkleekäse aus Heumilch g.t.S.	☒ ☒	Schnittkäse 50 % F.i.Tr.	200 g	8	42 Tage	4 260488 780504
8235	Cremiger Allgäuer aus Heumilch g.t.S.	☒ ☒	Schnittkäse 50 % F.i.Tr.	180 g	10	42 Tage	4 260488 782195
8240	Heublumenkäse aus Heumilch g.t.S.	☒ ☒	Schnittkäse 50 % F.i.Tr.	180 g	10	42 Tage	4 260488 782294
8234	Kräuterkäse aus Heumilch g.t.S.	☒ ☒	Schnittkäse 50 % F.i.Tr.	180 g	10	42 Tage	4 260488 782171
8220	Zitronenthymiankäse aus Heumilch g.t.S.	☒ ☒	Schnittkäse 50 % F.i.Tr.	200 g	8	42 Tage	4 260488 780481
8236	Rotweinkäse aus Heumilch g.t.S.	☒ ☒	Schnittkäse 50 % F.i.Tr.	180 g	10	42 Tage	4 260488 782218
8011	Bergkäse mild aus Heumilch g.t.S.	☒ ☒	Hartkäse 50 % F.i.Tr.	250 g	8	42 Tage	4 260488 786261
8020	Bergkäse würzig aus Heumilch g.t.S.	☒ ☒ ☒ ☒	Hartkäse 50 % F.i.Tr.	250 g	8	42 Tage	4 260488 780429
8030	Bergkäse sehr würzig aus Heumilch g.t.S.	☒ ☒ ☒ ☒ ☒	Hartkäse 50 % F.i.Tr.	250 g	8	42 Tage	4 260488 780443
8965	Italienischer Allgäuer aus Heumilch g.t.S.	☒ ☒ ☒ ☒	Hartkäse 45 % F.i.Tr.	200 g	9	42 Tage	4 260488 785790

Heumilch

EINFACH URGUT.



IM ALLGÄU DOHUM



KÄSE GERIEBEN

Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Würzigkeit	Käsetyp/ Fettgehalt	EVP ¹	VE ²	RLZ ³	EAN-Code EVP ¹
8900	Allgäuer Reibkäs' mild aus Heumilch g.t.S.	☒ ☒	aus Hart- und Schnittkäse insg. 50% F.i.Tr.	150 g	10	42 Tage	4 260488 780320
8901	Allgäuer Reibkäs' würzig aus Heumilch g.t.S.	☒ ☒ ☒	aus Hartkäse 40% F.i.Tr.	150 g	10	42 Tage	4 260488 781013
8960	Italienischer Allgäuer gerieben aus Heumilch g.t.S.	☒ ☒ ☒ ☒	aus Hartkäse 45% F.i.Tr.	100 g	10	42 Tage	4 260488 785776
8916	Allgäuer Spätzlekäs' mit Weißlacker aus Heumilch g.t.S.	☒ ☒ ☒ ☒	aus Hartkäse und halbfestem Schnittkäse, insg. 41% F.i.Tr.	150 g	10	42 Tage	4 260488 783833
8917	Allgäuer Spätzlekäs' mit Weißlacker aus Heumilch g.t.S.	☒ ☒ ☒ ☒	aus Hartkäse und halbfestem Schnittkäse, insg. 41% F.i.Tr.	1 kg	5	42 Tage	4 260488 783857

KÄSE IN SCHEIBEN

Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Würzigkeit	Käsetyp/ Fettgehalt	EVP ¹	VE ²	RLZ ³	EAN-Code EVP ¹
8806	Emmentaler aus Heumilch g.t.S.	☒ ☒ ☒	Hartkäse 45% F.i.Tr.	100 g	10	42 Tage	4 260488 786803
8801	Brotzeitkäse aus Heumilch g.t.S.	☒ ☒ ☒	Schnittkäse 50% F.i.Tr.	100 g	10	42 Tage	4 260488 780979
8802	Bergkäse aus Heumilch g.t.S.	☒ ☒ ☒	Hartkäse 50% F.i.Tr.	100 g	10	42 Tage	4 260488 780993

Heumilch

EINFACH URGUT.



MOZZARELLA

Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Würzigkeit	Käsetyp/ Fettgehalt	EVP ¹	VE ²	RLZ ³	EAN-Code EVP ¹
8500	Mozzarella		Mozzarella 45% F.i.Tr.	125 g	10	21 Tage	 4 260488 782003

WEIBLACKER

Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Würzigkeit	Käsetyp/ Fettgehalt	EVP ¹	VE ²	RLZ ³	EAN-Code EVP ¹
8400	Weißlacke g.U. aus Heumilch g.t.S.		Halbfester Schnittkäse 45% F.i.Tr.	500 g	4	42 Tage	(01) 04260488781822 (15) (3103)



DIE
GEHEIMZUTAT
FÜR DEN ECHTEN
ALLGÄUER
KÄSSPATZEN-
GESCHMACK





DAS BIOSORTIMENT
DER ALLGÄUER HOF-MILCH

HEU, AUCH
IN BIO?
LOGISCH!

Heumilch

EINFACH URGUT.



Heumilch

EINFACH URGUT.



RACLETTE

Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Würzigkeit	Käsetyp/ Fettgehalt	EVP ¹	VE ²	RLZ ³	EAN-Code EVP ¹
8890	Saisonartikel Raclette Allgäuer Scheiben aus Heumilch g.t.S.	🏠 🏠 🏠	Schnittkäse 50% F.i.Tr.	250 g	6	65 Tage	4 260488 782317
8891	Saisonartikel Raclette Allgäuer Scheiben aus Heumilch g.t.S.	🏠 🏠 🏠	Schnittkäse 50% F.i.Tr.	1 kg	3	42 Tage	4 260488 782331
8892	Saisonartikel Raclettekäse 1/4 Block aus Heumilch g.t.S.	🏠 🏠 🏠	Schnittkäse 50% F.i.Tr.	1/4 Block, ca. 3,8 kg	1	42 Tage	(01) 04260488782232 (15) (3103)

HEISSER
GENUSS ZUR
KALTEN
JAHRESZEIT





Fischer Frischdienst

Hans-Böckler-Straße 80

87527 Sonthofen

Telefon: 08321-2331

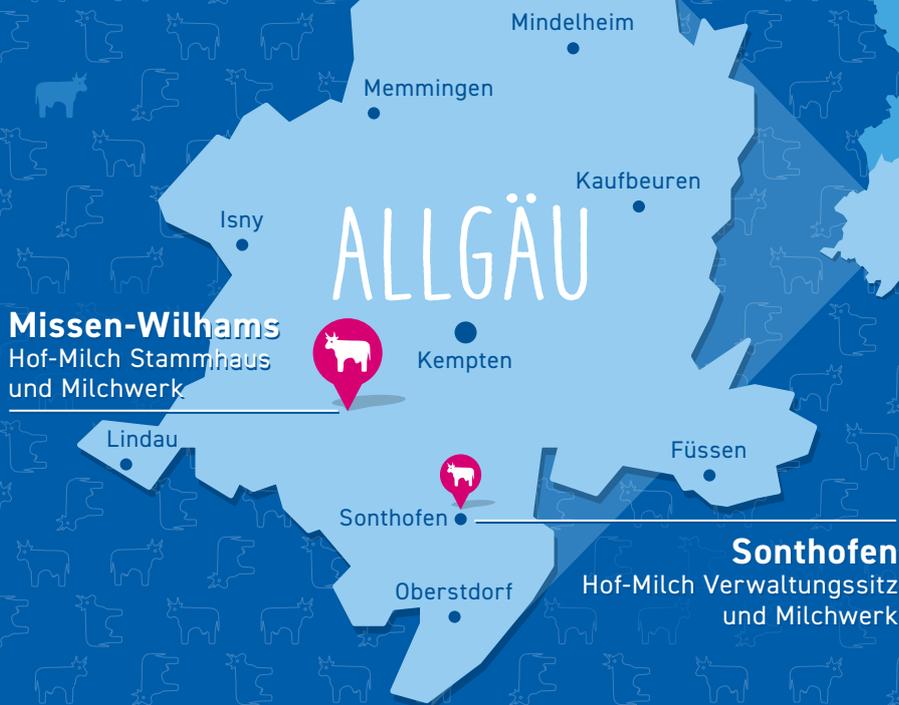
Mail: wf@fischer-frischdienst.de

fischer-frischdienst.de

HEUMILCH:
DER REINSTE
GENUSS!



HIER SIND WIR
DOHUIM.



Heumilch

Stand: Dezember 2021, Änderungen vorbehalten.

EINFACH URGUT.