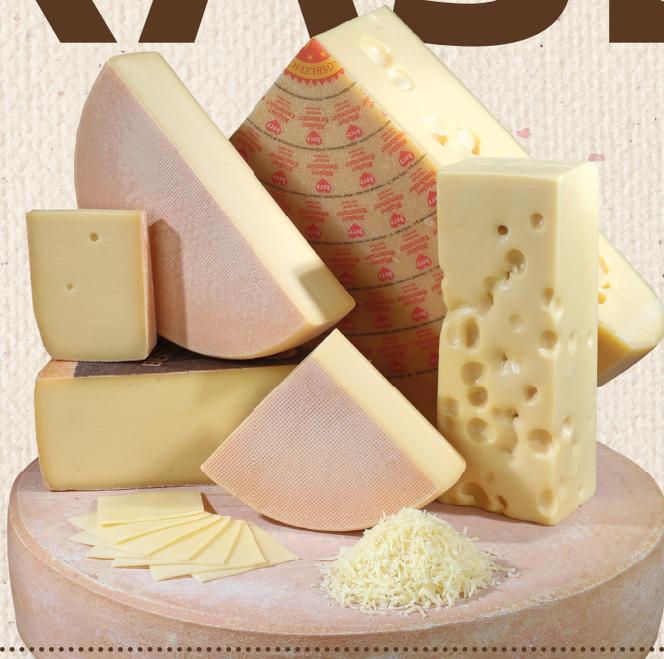




KÄSEMANUFAKTUR
SEIT 1839

WIR LIEBEN, WAS WIR MACHEN:

KÄSE



UNSERE PRODUKTÜBERSICHT



AUS LEIDENSCHAFT
ZUM KÄSE

FEST VERWURZELT MITTEN IM ALLGÄU

Die Allgäuer Sennereien & Käsegroßhandlung Albert Herz GmbH. Seit 2003 sitzen wir in unserer modernen Zentrale in Kimratshofen, einem Ortsteil von Altusried.

Beste Käse aus eigener Produktion

Tief verwurzelt im Allgäu liegt unsere Stärke in der Herstellung und dem Vertrieb hochwertiger Käsespezialitäten.

Mit unserem sorgfältig zusammengestellten Herz Käsesortiment bieten wir eine Vielfalt an ausgewählten Produkten, die in Geschmack, Qualität und Herkunft optimal aufeinander abgestimmt sind. Unseren Käse stellen wir in unserer Sennerei Schweineberg bei Ofterschwang her.



Für externe Käsereien und Handelskunden übernehmen wir als Abpackspezialist das Schneiden und Verpacken von Käse – ob gerieben, gewürfelt, in Scheiben oder als Stücke. Modernste Technik für Reifung und Verpackung, innovative Verpackungslösungen und gleichbleibend hohe Produktqualität sind für uns dabei selbstverständlich.

Die Sennerei im Herzen des Allgäus

Die Erzeugung von Heumilch ist die ursprünglichste Form der Milchproduktion. Die Qualität der Käsespezialitäten beginnt bereits bei der Fütterung der Kühe. Wie vor gut 180 Jahren, bezieht die Sennerei Schweineberg die Heumilch ausschließlich aus den heimischen Bergbauerngebieten. Dort erfolgt die Fütterung der Milchkühe angepasst an den Lauf der Jahreszeiten: Im Sommer grasen die Kühe auf frischen Weiden. Die Wiesen werden gemäht, das Gras wird getrocknet und das so gewonnene Heu dient für die kalte Jahreszeit als Futtermittel.

Sennereiladen

Käseliebhaber können direkt in unserer Sennerei einkaufen. Sennereiführungen mit Käseprobe finden jeden Dienstag um 10.45 Uhr oder nach Vereinbarung statt. Weitere Infos unter www.allgaeuer-bergkaese.de



Unsere Zentrale in Kimratshofen



Unsere Sennerei Schweineberg bei Ofterschwang

Allgäu. Unsere Herkunft schafft Qualität.

Das Bedürfnis nach Regionalität ist ein Zeichen unserer Zeit. Die Globalisierung produziert im Menschen zunehmend den Wunsch nach regionalem Bezug. Und die Globalisierung wird nicht Halt machen, vor keinem Land und vor keinem Produkt. Dabei lebt vor allem ein Naturprodukt von seiner Identität, von seinen Wurzeln. Unser Allgäu ist bekannt für seine Landwirtschaft aus Tradition. Seit Jahrhunderten sind seine Kulturlandschaften Grundlage für eine sichere Lebensmittelversorgung – vor allem durch Milch und Käse. Das Naturprodukt gehört zu unserem und zum Selbstverständnis einer ganzen Region. Das Allgäu hütet seine ureigene Natur mit Weitblick im sanften Auf und Ab seines satten Grüns, wo reinste Alpenluft und klarstes Bergwasser unsere Milch speisen.



HERZ-KÄSE. GUTER GESCHMACK AUS DEM ALLGÄU.

Wir sind Käseliebhaber und teilen diese Leidenschaft mit unseren anspruchsvollen Kunden, deren Vorlieben so vielfältig sind wie die Charaktere unserer Käse-Manufaktur.



BEDIENUNGSTHEKE

Allgäuer Bergkäse g.U.

Hartkäse, 50 % Fett i. Tr. | mind. 4 Monate gereift
Der Allgäuer Bergkäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g. U.) wird in kleinen Allgäuer Sennereien aus unbehandelter Heumilch (Rohmilch) hergestellt. Nach sorgfältiger und monatelanger Reifung erhält der Hartkäse seinen herzhaft würzigen Charakter.

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Ganzer Laib à 28 kg
- Viertel Laib à 7 kg
- Halber Laib à 14 kg
- Achtel Laib à 3,5 kg

Allgäuer Emmentaler g.U.

Hartkäse, 45 % Fett i. Tr. | mind. 3 Monate gereift
Der Allgäuer Emmentaler mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g. U.) wird aus tagesfrischer unbehandelter Heumilch im Allgäu hergestellt. Typisch für den Emmentaler sind seine großen Löcher und sein mild-nussiger Geschmack.

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Ganzer Laib à 80 kg
- Viertel Laib à 20 kg
- Halber Laib à 40 kg
- Filet à 4 kg



BEDIENUNGSTHEKE

Herzjunge Bauernkäse natur

Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr. | mind. 6 Wochen gereift
Der Herzjunge Bauernkäse wird aus tagesfrischer Heumilch hergestellt. Sein cremiger Teig und sein mild-sahniger Geschmack machen ihn zu einem idealen Käse für die ganze Familie.

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Ganzer Laib à 6 kg
- Halber Laib à 3 kg



1839er Jubiläumskäse

Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr. | mind. 6 Wochen gereift
Der Jubiläumskäse wird aus tagesfrischer Heumilch hergestellt. Ausgewählte Rotkulturen und beste Affinage geben diesem Käse sein besonderes Aroma. Sein Teig ist cremig und würzig.

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Ganzer Laib à 6 kg
- Halber Laib à 3 kg



Sennerei Bergkäse

Hartkäse, 50 % Fett i. Tr. | mind. 3 Monate gereift
Der Sennerei Bergkäse wird in kleinen Sennereien aus tagesfrischer unbehandelter Heumilch (Rohmilch) hergestellt. Nach sorgfältiger und monatelanger Reifung erhält der Hartkäse sein würziges Aroma.

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Ganzer Laib à 28 kg
- Viertel Laib à 7 kg
- Halber Laib à 14 kg
- Achtel Laib à 3,5 kg



Emmentaler Block

Hartkäse, 45 % Fett i. Tr. | mind. 8 Wochen gereift
Der Klassiker in Blockform. Mild, nussig im Geschmack. Speziell für den Lebensmitteleinzelhandel, Fachgroßhandel und Industrie in verschiedenen Abpackungen, auch in E2 Kisten und auf H1 Paletten.

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Ganzer Block à 75 kg
- Block à 4,5 kg
- Viertel Block à 19 kg
- Block à 2,8 kg



BIO BEDIENUNGSTHEKE

Bio Emmentaler Block

Hartkäse 45 % Fett i. Tr.

mind. 8 Wochen gereift

Mild-nussig im Geschmack, mit typisch aromatischen Löchern: Unser Bio Emmentaler besteht aus bester Bio-Milch und überzeugt durch seine Vielseitigkeit – ideal für Buffets, Käseplatten oder die warme Küche.

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Ganzer Block à 75 kg
- Block à 4,5 kg
- Viertel Block à 19 kg
- Block à 2,8 kg



Demeter Bergkäse

Hartkäse 50 % Fett i. Tr.

mind. 4 Monate gereift

Außen kräftig, innen geschmacklich reichhaltig, entfaltet der Demeter Bergkäse ein würziges Aroma und einen zart schmelzenden Teig, der förmlich auf der Zunge zergeht. Er wird aus reiner Heumilch von horntragenden Demeter-Kühen hergestellt.

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Ganzer Laib à 28 kg
- Viertel Laib à 7 kg
- Halber Laib à 14 kg
- Achtel Laib à 3,5 kg



Bio Herzkraxler Blumenwiese

Bio Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.

mind. 6 Wochen gereift

Rustikal, kräftig, aromatisch und mit einer Rinde aus Gewürzblüten präsentiert sich der Herzkraxler Blumenwiese. Die Gewürzblüten verleihen dem Käse seinen einzigartig würzigen Geschmack. Hergestellt wird diese Spezialität aus tagesfrischer Bio-Heumilch.

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Laib à 4 kg



Bio Herzkraxler Bier

Bio Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.

mind. 6 Wochen gereift

Dass auch Bier ein hervorragender Begleiter für Käse ist, zeigt der Herzkraxler Bier auf exzellente Art und Weise. Schnittlauch und Zwiebelstückchen im Teig machen ihn besonders herzhaft und das Affinieren mit Weizenbier gibt ihm das deftige Aroma. Hergestellt wird diese Spezialität aus tagesfrischer Bio-Heumilch.

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Laib à 4 kg



BIO BEDIENUNGSTHEKE

Bio Almbergler Schabzigerklee

Bio Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.
mind. 6 Wochen gereift

Der Almbergler Schabzigerklee wird aus tagesfrischer Bio-Heumilch hergestellt. Eine feine Schicht aus Schabzigerklee in der Mitte des Käselaiibes macht diese Spezialität nicht nur geschmacklich zu einem besonderen Genuss, sondern auch optisch zu einem echten Highlight.

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Laib à 4 kg



Bio Almbergler Gute Laune

Halbfester Bio Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.
mind. 6 Wochen gereift

Eine feine Schicht aus einer Gewürz- und Blütenmischung in der Mitte des Käselaiibes machen diese Spezialität nicht nur geschmacklich zu einem besonderen Genuss, sondern auch optisch zu einem echten Hingucker. Hergestellt wird dieser Hochgenuss aus tagesfrischer Bio-Heumilch.

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Laib à 4 kg



Bio Herzjodler Natur

Halbfester Bio Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.
mind. 6 Wochen gereift

Hergestellt wird der Herzjodler Natur aus bester Bio-Heumilch. Die Naturrinde mit Rotschmiere verleiht dem Biokäse sein würziges Aroma. Sein elfenbeinfarbiger Teig mit leichter Bruchlochung ist cremig und geschmeidig, ein wahrer Gaumenschmaus.

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Laib à 4 kg



Bio Herzjodler Kräuter

Halbfester Bio Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.
mind. 6 Wochen gereift

Eine Gewürzblüten-Zubereitung bildet den Kräutermantel für den Herzjodler Kräuter. Eine Mischung aus Bärlauch, Oregano, Basilikum, Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Blütenblättern prägen seine kräftige und leicht mediterrane Würze. Hergestellt wird diese Spezialität aus tagesfrischer Bio-Heumilch.

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Laib à 4 kg





KUHLE AFFÄRE:

**LASSEN SIE SICH VERFÜHREN!
MIT DEN SAISON-SPEZIALITÄTEN VON HERZ**

Bärlauch Benno

Bio Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.
mind. 6 Wochen gereift

Der Bärlauch Benno verführt durch seine feinen Bärlauchblättchen, welche den cremigen Käseteig durchziehen. Sie geben ihm das typische Aroma.
Erhältlich ab KW 07 bis KW 22

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Laib à 4 kg



Mediterraner Michel

Bio Halbfeste Schnittkäsezubereitung,
50 % Fett i. Tr. | mind. 6 Wochen gereift

Eine feine italienische Kräutermischung (Tomate, Basilikum und Oregano) im Teig sowie außen auf der Rinde macht den mediterranen Michel nicht nur geschmacklich zu einem Hochgenuss, sondern auch optisch zu einem echten Hingucker.

Erhältlich ab KW 15 bis KW 35

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Laib à 4 kg

Gehopfter Günther

Bio Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.
mind. 6 Wochen gereift

Der Gehopfte Günther ist die perfekte Begleitung zur Biergarten-Saison! Er besticht durch seine feinen Schnittlauch- und Zwiebelstückchen im Teig und das Affinieren mit Weizenbier gibt ihm das deftige Aroma.
Erhältlich ab KW 20 bis KW 39

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Laib à 4 kg



KUHLE AFFÄRE:

LASSEN SIE SICH VERFÜHREN!
MIT DEN SAISON-SPEZIALITÄTEN VON HERZ

Kürbiskern Karl

Bio Käsezubereitung aus Schnittkäse,
50 % Fett i. Tr. | mind. 6 Wochen gereift
Die dunkelgrünen, schalenlosen Kerne der Kürbis-
pflanze sind sorgfältig getrocknet, sehr schmack-
haft und aromatisch. Genau diese Eigenschaften
prägen auch den aromatisch-cremigen und nussi-
gen Geschmack des Kürbiskern Karls.
Erhältlich ab KW 35 bis KW 48

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Laib à 4 kg



Bioland



Bioland

Trüffel Prinz

Bio Käsezubereitung aus Schnittkäse mit
Rotkultur und Sommertrüffel, 50 % Fett i. Tr.
mind. 6 Wochen gereift

Schon während der Herstellung erfüllt der ganz un-
verwechselbare Duft, der unter Feinschmeckern so
beliebten Schwarzen Knolle, die gesamte Käse-
rei und lässt erahnen welches besondere Geschmackserleb-
nis gerade entsteht.

Erhältlich ab KW 48 bis KW 08

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Laib à 4 kg

Scharfer Sigg

Bio Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.
mind. 6 Wochen gereift
Beim scharfen Sigg sorgen feurige Chiliflocken
und sonnengereifter Paprika für ein Feuerwerk
aus Würze und Schärfe.
Erhältlich ab KW 48 bis KW 08

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Laib à 4 kg



Bioland



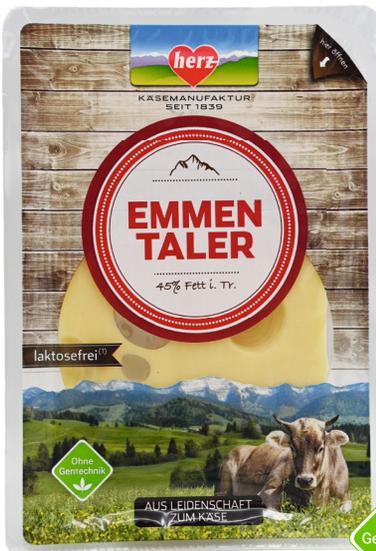
SB-Artikel

Sennerei Bergkäse Scheiben

Hartkäse, 50 % Fett i. Tr. | mind. 3 Monate gereift
 Die herzhaft Alternative zu unserem Allgäuer Bergkäse. Ideal für eine zünftige Allgäuer Brotzeit.

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- 150 g Scheiben



Emmentaler Scheiben

Hartkäse, 45 % Fett i. Tr. | mind. 8 Wochen gereift
 Der mild, nussige Emmentaler eignet sich perfekt für eine herzhaft Brotzeit.

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- 150 g Scheiben

Bergkäse Scheiben / Emmentaler Scheiben

2er Sortimentskarton

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- 6 Packungen Bergkäse 150 g
- 6 Packungen Emmentaler 170 g





Allgäuer Bergkäse g.U.

Hartkäse, 50 % Fett i. Tr. | mind. 4 Monate gereift
 Unser herzhafter und würziger Allgäuer Bergkäse ist ein echter Hochgenuss. Er wird in kleinen Senne-
 reien aus Rohmilch (Heumilch g.t.S.) hergestellt.

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- 275 g Stück

Allgäuer Emmentaler g.U.

Hartkäse, 45 % Fett i. Tr. | mind. 3 Monate gereift
 Der Allgäuer Emmentaler mit geschützter Ursprungs-
 bezeichnung (g. U.) wird aus tagesfrischer unbehand-
 elter Heumilch (Rohmilch) hergestellt. Typisch für den
 Emmentaler sind seine großen Löcher und sein mild-
 nussiger Geschmack.

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- 250 g Stück



Demeter Bergkäse

Hartkäse 50 % Fett i. Tr. | mind. 4 Monate gereift.
 Außen kräftig, innen geschmacklich reichhaltig, ent-
 faltet der Demeter Bergkäse ein würziges Aroma und
 einen zart schmelzenden Teig, der förmlich auf der
 Zunge zergeht. Er wird aus reiner Heumilch von horn-
 tragenden Demeter-Kühen hergestellt.

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- 170 g Stück



Herz Reibkäse

Aufreibende Vielfalt. Diese raspelfrischen Käsespezialitäten eignen sich für die unterschiedlichsten Rezepte zum Verfeinern von Speisen oder zum Überbacken.

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität in drei verschiedenen Sorten

- Allgäuer Emmentaler g.U., 150 g
- Bergkäse und Emmentaler Mischung, 150 g
- Emmentaler und Mozzarella Mischung, 150 g





KASEMANUFAKTUR
SEIT 1839

SPÄTZLEKÄSE
Bergkäse und
Emmentaler
45% Fett i.Tr.

laktosefrei
Gentechnikfrei

WÜRZIG UND RASPELFRISCH



ÄUER ALER & U.
ben
tt i.Tr.
D RASPELFRISCH

Saison-Artikel

Viehscheidler

Unser Käse zum Almbetrieb

Hartkäse, 50 % Fett i. Tr. | 5 Monate gereift

Diese Käsespezialität entsteht aus der ersten Weidemilch im Frühjahr. Über den Sommer hinweg reift der Käse und entwickelt sein mild würziges Aroma. Nach 5 Monaten ist er pünktlich zum Viehscheid genussbereit.
Erhältlich von September bis November

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Ganzer Laib à 6 kg
- Halber Laib à 3 kg
- SB-Stück à 200 g



Bergraclette

50 % Fett i.Tr. | 6 Wochen gereift

Der Bergraclette wird aus tagesfrischer Heumilch hergestellt. Ausgewählte Kulturen und beste Affinage geben diesem Käselaub sein besonderes Aroma. Sein Teig ist cremig und würzig. Ob im kleinen Pfännchen oder zum Überbacken – unser Raclette Käse gibt jedem Gericht seine ganz besondere Note.
Erhältlich von September bis Januar

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Ganzer Laib à 6 kg
- Halber Laib à 3 kg

Bio Raclette

Herz Bio Raclette 45 % Fett i.Tr. | 3 Monate gereift

Der Bio Raclettekäse wird aus tagesfrischer Biomilch hergestellt. Die hervorragende Schmelzbarkeit, die feine, cremige Konsistenz und der typische würzige Geschmack machen ihn zum exzellenten Käse zum Raclette und zum Überbacken.

Erhältlich von September bis Januar

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Ca. 3,0 kg Block
- auch konventionell erhältlich





PrePack Raclette Scheiben

45 % Fett i.Tr. | 3 Monate gereift

Die hervorragende Schmelzbarkeit, die feine, cremige Konsistenz und der typische würzige Geschmack machen ihn zum exzellenten Käse zum Raclette und zum Überbacken.

Erhältlich von September bis Januar

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- 400 g Scheiben

HERZ Ofen Raclette

Hartkäse 45 % i.Tr. | 3 Monate gereift

Der herzhafteste Käse aus dem Ofen für gesellige Raclette-Abende

Erhältlich von September bis Januar

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- 280 g Stück



Raclette Scheiben

Herz Raclette 45 % Fett i. Tr. | 3 Monate gereift

Fein-würzig im Aroma und herrlich schmelzend: Unsere Raclette-Scheiben sind bereits praktikabel für den Raclette-Grill vorgeschnitten. Perfekt portioniert für unkomplizierten Genuss.

Erhältlich von September bis Januar

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- 200 g Scheiben

Bio Raclette Scheiben

Herz Bio Raclette 45 % Fett i.Tr. | 3 Monate gereift

Die Bio Raclette Scheiben werden aus tagesfrischer Biomilch hergestellt. Die hervorragende Schmelzbarkeit, die feine, cremige Konsistenz und der typische würzige Geschmack machen ihn zum exzellenten Käse zum Raclette und zum Überbacken.

Erhältlich von September bis Januar

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- 200 g Scheiben

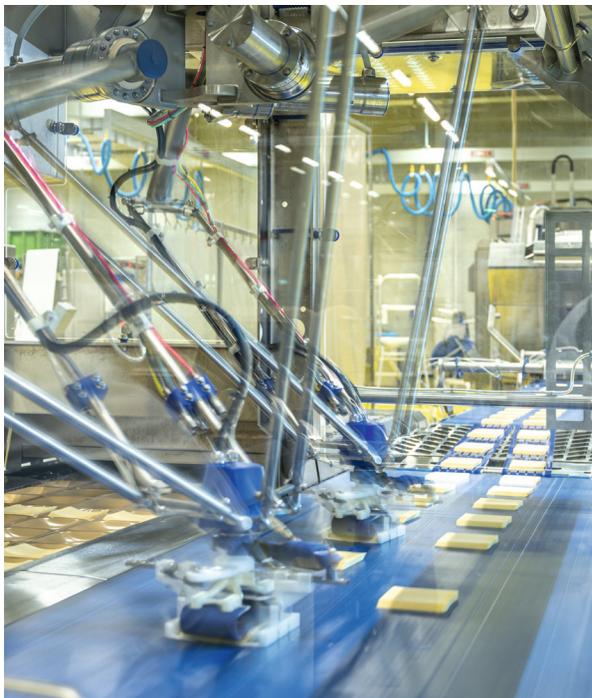
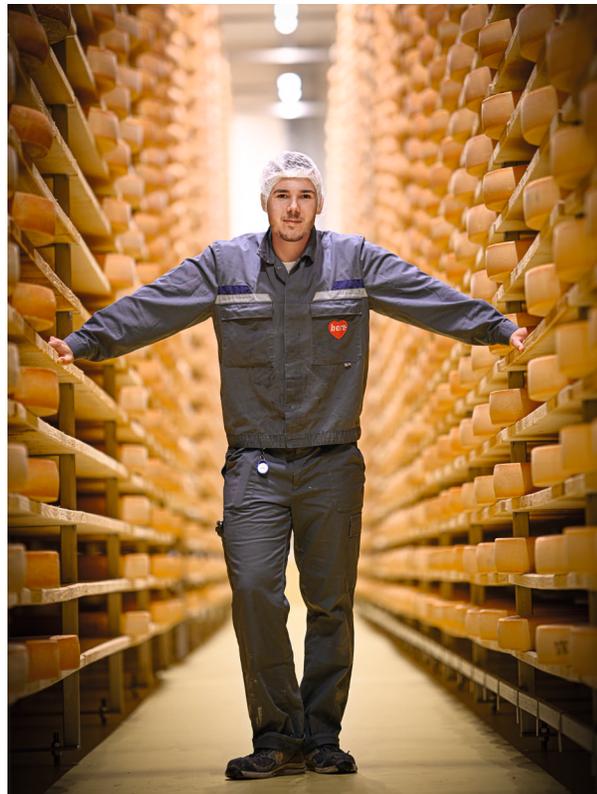


IHR PRODUKT. UNSER SERVICE. GEMEINSAM STARK.

Als Spezialist für Co-Packing im Bereich Käse übernehmen wir für Sie das Schneiden und Verpacken von Käsespezialitäten. Zu unseren Kunden zählen Molkereien, der Großhandel, Großverbraucher, die Lebensmittelindustrie, Discounter sowie der Lebensmitteleinzelhandel.

Wir verfügen über acht leistungsstarke Produktionslinien, auf denen wir Scheiben, Stücke, Blöcke, Reibekäse, Würfel und Stiftel in verschiedenen Größen und Verpackungsformen herstellen – flexibel und effizient.

Als erfahrene Experten in der Käseverarbeitung und -verpackung bieten wir eine individuelle Beratung und erstellen passgenaue Angebote – ganz auf die Anforderungen jedes einzelnen Kunden zugeschnitten.



AUS MILCH
WIRD KÄSE -
AUS TRADITION
ZUKUNFT!

A close-up profile of a cow's head, facing right. The cow has dark horns and a yellow tag in its ear. It is wearing a dark brown leather collar with a large, shiny metal bell hanging from it. The word "herz" is embossed in a heart shape on the collar. The background shows a grassy hillside with another cow in the distance under a warm, golden sky.

herz

ZERTIFIZIERUNGEN

Unser erstes Ziel ist es, stets die Wünsche und Ansprüche unserer Kunden zu erfüllen. Modernste Technik, qualifizierte Mitarbeiter und höchste Qualitäts- und Hygienestandards bilden die Grundlage dafür.

Eine Selbstverständlichkeit ist für uns eine lückenlose Überwachung der Prozesse, von der Rohstoffanlieferung bis hin zur Auslieferung der verpackten Käsespezialitäten. Unabhängige Institutionen und Auditoren überprüfen regelmäßig angekündigt sowie unangekündigt die Lebensmittelsicherheit und Hygiene unseres Betriebes. Beweise unserer hohen Produktqualität sind die zahlreichen Zertifizierungen und Auszeichnungen.



g.U.: Geschützte Ursprungsbezeichnung

Das Unionszeichen „g.U.“ garantiert, dass die Erzeugung, Verarbeitung und Zubereitung eines Erzeugnisses in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgt ist. Sämtliche Produktionsschritte müssen also in dem betreffenden Gebiet stattfinden. Die Produkte weisen somit Merkmale auf, die maßgeblich mit dem Gebiet und den Fähigkeiten der Erzeugerinnen und Erzeuger in der Herstellungsregion zusammenhängen. Zwischen den Merkmalen des Produkts und seiner geografischen Herkunft muss ein objektiver enger Zusammenhang bestehen.



g.t.S. Heumilch: garantierte traditionelle Spezialität

Die besondere Wirtschaftsweise der Heumilch wurde 2016 mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. ausgezeichnet. Diese Auszeichnung wurde erstmals in deutschsprachigen Raum vergeben. Dieses Qualitätssiegel bezieht sich auf die Herstellungsmethode des Produktes. Bei der garantiert traditionellen Spezialität (g.t.S.) handelt es sich um ein Produkt mit einer bestimmten Herstellungsart wie es bei Heumilch der Fall ist. Das Erzeugnis muss aus traditionellen Rohstoffen hergestellt werden oder eine traditionelle Zusammensetzung oder Herstellungs- bzw. Verarbeitungsart aufweisen. Traditionell bedeutet eine Verwendung dieser Herstellungsmethode seit mindestens 30 Jahren.



Bioland

Wer sich für Bioland entscheidet, sagt gleichzeitig Nein zu Gentechnik, Massentierhaltung, chemisch-synthetischen Stickstoff-Düngern und Pflanzenschutzmitteln. Denn die Bioland-Bäuerinnen und Bauern und ihre Partner aus Lebensmittelhandwerk und -herstellung wirtschaften nach strengen Richtlinien. Diese gehen weit über den gesetzlichen Mindeststandard für Bio-Lebensmittel hinaus. Diese strengen Vorgaben zur Herstellung von Bioland-Produkten garantieren die schonende Verarbeitung hochwertiger Rohstoffe zu qualitativ wertvollen Lebensmitteln.



Arge Heumilch

Die Heumilchbäuerinnen und Bauern sowie die verarbeitenden Betriebe der ARGE Heumilch produzieren nach dem strengen Heumilch-Regulativ, dessen Einhaltung von unabhängigen, staatlich zertifizierten Kontrollstellen überprüft wird. Nur Mitglieder der ARGE Heumilch erfüllen diese strengen Bestimmungen und dürfen ihre Produkte mit dem original grünen Heumilch-Logo auszeichnen.

Die wichtigsten Kriterien des Heumilch-Regulativs:

- Artgemäße Fütterung im Jahresverlauf: Unsere Heumilchkühe, -ziegen und -schafe erhalten frische Gräser, Kräuter und Heu.
- Vergorene Futtermittel wie Silage sind auf unseren Heumilchbetrieben das ganze Jahr über strengstens verboten.
- Ergänzend ist mineralstoffreicher Getreideschrot in begrenztem Maße erlaubt.
- Unsere Heumilchprodukte sind kontrolliert gentechnikfrei.
- Außereuropäische Futtermittel sind verboten.
- Nur Futtermittel ohne Palmöl und ohne Kokosfett sind erlaubt.
- Unsere Heumilchbäuerinnen und Bauern müssen spezielle Düngevorschriften einhalten.
- Die Anzahl der Tiere pro Hof ist begrenzt und steht im Verhältnis zu den Hofflächen.
- Laufstall oder mindestens 120 Tage Weide bzw. Auslauf im Jahr sind verpflichtend. Eine dauernde Anbindehaltung ist verboten.



Demeter

Demeter ist ein Bio-Anbauverband, der biodynamische Landwirtschaft betreibt. Das bedeutet, dass die Landwirtschaft im Einklang mit der Natur und den Kreisläufen von Boden, Pflanze, Tier und Mensch erfolgt. Demeter-Richtlinien gehen über die EU-Öko-Verordnung hinaus und legen besonderen Wert auf eine ganzheitliche Wirtschaftsweise.



EU-Bio-Logo

Ein europaweit verpflichtendes Kennzeichen für Produkte, die nach den Vorgaben der EG-Bio-Verordnung hergestellt wurden.



Geprüfte Qualität Bayern

Ein Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für pflanzliche und tierische Lebensmittel aus der Lebensmittelerzeugung und -verarbeitung. Ziel ist es, landwirtschaftliche und ernährungswirtschaftliche Produkte von hoher gesicherter Qualität herzustellen, zu sichern und zu vermarkten. Die Zertifizierung erfolgt über ein Kontrollsystem, das Futtermittel- und Lebensmitteluntersuchungen und Herkunftskontrollen durchführt. Das dreistufige Kontrollsystem umfasst Eigenkontrolle, externe Kontrolle durch Zertifizierungsstellen sowie über eine staatliche Systemaufsicht. Träger des Zeichens Geprüfte Qualität – Bayern ist der Freistaat Bayern, vertreten durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF).

Weitere Siegel:





**Allgäuer Sennereien & Käsegroßhandlung
Albert Herz GmbH**

Landstraße 45
D-87452 Altusried, OT Kimratshofen
Fon +49 (0) 8373 - 92224-00
Fax +49 (0)8373 - 987 966
info@herz-kaese.de

WWW.HERZ-KAESE.DE