



## NOCH MEHR GLÜCK ZUM LÖFFELN ERLEBNISSENNEREI ZILLERTAL ERFRISCHT MIT NEUEN HEUMILCHJOGHURTS

### Die cremigsten Joghurts gibt's im Zillertal!

Bei Tirols größter Sennerei in Privatbesitz kommt nur das Beste in den Becher: Der hochwertigste Rohstoff, die feinsten Zutaten, die beste Rezeptur und die schonendste Verarbeitung machen die Heumilchjoghurts besonders lecker. Und durch die sogenannte „Langzeitreifung“ werden die Joghurts extra cremig.

„Zum Vergleich: Wir geben unserer, mit Joghurtkulturen versetzten, Heumilch bis zu 16 Stunden Zeit zum Reifen. Industriegoghurt reift hingegen nur 4-5 Stunden,“ erklärt Geschäftsführer Heinrich Kröll stolz.

### Für einen genussvollen Start in die Sommersaison bringen die Tiroler Heumilch-Pioniere gleich 2 neue, erfrischende Sorten ins Kühlregal:

Unser heißbegehrter Joghurt-Liebling **Holunder-Limette** ist zurück und dieses Mal als „Dauerbrenner“. Aufgrund des **großen Erfolges als Saison-Sorte** hat diese leckere Variante den Sprung in unser Hauptsortiment geschafft und kommt **ab Juni dauerhaft ins Kühlregal**. Genieße cremiges Heumilch-Joghurt mit einem Spritzer Limette und einem Hauch Holunderblüte. So frisch, so spritzig! So schmeckt Zillertal!

Für ihre süßen Genusslöffler hat sich Familie Kröll ein besonderes Zuckerl überlegt: **Haselnuss Joghurt aus Heumilch**. Feinste Haselnüsse machen diese Joghurtkreation zur Lieblingsnachspeise aller Schleckermäuler. Bis zu **16 Stunden reift unser Heumilch-Joghurt** und wird dadurch extra cremig. Und dank des umweltfreundlichen 3-Teile-Bechers schmeckt es nicht nur Dir, sondern auch unserer Umwelt.

Joghurt liefert, als **wichtige Nährstoffquelle** nicht nur Calcium, sondern auch Protein. Außerdem hält Heumilchjoghurt lange satt und beugt somit Heißhungerattacken vor. Die in Joghurt enthaltenen Milchsäurebakterien können zudem die Darmflora verbessern, dadurch die Verdauung fördern und sogar den Blutdruck senken. Wer regelmäßig Joghurt genießt, kann also einiges für seine Gesundheit tun, denn es enthält wertvolle Nährstoffe, die gut für den gesamten Körper sind.

### PRESSEKONTAKT

Sabrina Rupprechter | 0043 5285 63906 30 1  
sabrina.rupprechter@sennerei-zillertal.at

### PRESSEBILDER

<https://bit.ly/3eGw3AM>

