



GLÜCK KANN MAN JETZT SCHLECKEN ERLEBNISSENNEREI ZILLERTAL ERÖFFNET DIE EISSAISON

Tirols größte Sennerei in Privatbesitz bringt erstmals sechs neue Eissorten aus Heumilch ins Tiefkühlfach. Gemeinsam mit ihrem regionalen Partner, entwickelte die Erlebnissennerei Zillertal besonders „kühle“ Sorten - für himmlisch cremigen Heumilcheis-Genuss.

Die Erlebnissennerei Zillertal steht für **über 60 Jahre Erfahrung in der Milchveredelung**. Jetzt bringen die Zillertaler Heumilch-Pioniere mit einem regionalen Eisexperten himmlisch cremige Genussmomente zum Schleckern ins Tiefkühlfach.

Die **beste Rezeptur, die schonendste Verarbeitung, ausgedehnte Reifezeiten** und das **Wissen der langjährigen Mitarbeiter** stecken in jedem Tropfen ihrer Heumilch. Familie Kröll garantiert dadurch die **beste Qualität und Einzigartigkeit für diesen besonderen Eisgenuss** – kein Vergleich also zu herkömmlichen Milcheisorten.

„Für alle Eiskreationen verwenden wir 100% Zillertaler Heumilch von unseren Almen und Bergbauernhöfen. Vereint mit ausgetüftelten Rezepturen und hochwertigen Zutaten, werden diese Sorten zum neuen Lieblingseis unserer Kunden“, freut sich Geschäftsführer Christian Kröll.

In **sechs verschiedenen Geschmacksrichtungen** ist das neue Heumilch-Eis **ab sofort im Heimatmarkt vorerst bei MPREIS und in den Filialen der Erlebnissennerei Zillertal erhältlich**. Weitere Listungen im Fachhandel sind bereits in Planung.

In zwei unterschiedlichen Größen verfügbar:

Löffelweise Schleckgenuss im 480 ml Becher

- HIMBEER EIS aus Heumilch
- KARAMELL-COOKIE EIS aus Heumilch
- HEIDELBEER EIS aus Heumilch
- HASELNUSS EIS aus Heumilch
- VANILLE EIS aus Heumilch
- KAKAO-NUSS-WAFFEL EIS aus Heumilch

Praktisch für „To Go“ im 250 ml Becher - inkl. kleinem Löffel im Deckel

- HIMBEER EIS aus Heumilch
- KARAMELL-COOKIE EIS aus Heumilch

„Dank einer extra Portion Heumilch-Schlagrahm und unseren traditionellen Rezepturen, sind diese Eiskreationen besonders cremig“, erklärt Geschäftsführer & Betriebsleiter Heinrich Kröll, „Am besten den Eisbecher vor dem Genuss noch ein paar Minuten bei Zimmertemperatur antauen lassen, so kann sich der volle Geschmack entfalten!“

Wie auch bei allen anderen Produkten der Erlebnissennerei Zillertal, wird auch beim neuen Heumilcheis auf die Umwelt geschaut. Die **umweltfreundlichen Kartonbecher sind zu 100% biologisch abbaubar und sogar kompostierbar**. Ebenso wird dieser **Karton aus nachwachsenden Rohstoffen** gewonnen.

Da steht einem erfrischen Start in den Almsommer doch nichts mehr im Weg!

