

Fam. Grabmayr
 unsermilch
 Prattsdorf 6
 A 4731 Prambachkirchen
 +436601444668
www.unsermilch.at



erstellt: 15.06.2026

Produktdatenblatt

- Produktname:** Vollmilch
- Produktbezeichnung:** pasteurisierte Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt
- Produktbeschreibung:** flüssig, weiß, natürlicher Fettgehalt kann von 3,5% bis 4,3% schwanken
- Produktinformation:** Produkt ist nicht homogenisiert; dadurch kann die Milch im Gebinde während der Lagerung aufrahmen. Die Rahmschicht an der Oberfläche kann entweder eingerührt oder als Rahm verwendet werden.
- Zutaten:** Milch
- Allergene:** Milch, Laktose
- Nettoinhalt:** 5 l oder 10 l
- Verpackung:** Mehrwegkunststoffeimer mit Deckel
- Verarbeitung:** zum direkten Verzehr geeignet
- Lagerhinweise:** gekühlt bei mindestens 6° C Mindesthaltbarkeit siehe Deckel
- Zertifikate:** AMA Genussregion, gentechnikfrei
- Inhaltsstoffe und Nährwerte:**



Inhaltsstoffe Ø	Wert je 100 g	Nährwertangabe Ø	Wert je 100 ml
Wasser	87 g	Brennwert	281 kJ
Fett	3,5 bis 4,3 g	Kalorien	67 kcal
Eiweiß	3,4 g	Protein	3,3 g
Milchzucker	4,8 g	Kohlenhydrate	4,8 g
Mineralstoffe	0,7 g	Fett	4 g
Spurenelemente Ca, P	120mg, ca. 90mg	Vitamin C	1 mg

Unsere Produkte unterliegen den strengen Auflagen der Qualitätsprogramme AMA Genussregion und Gutes vom Bauernhof. Sie stammen zu 100% aus österreichischer, gentechnikfreier Landwirtschaft. Unser Betrieb wurde als Klimabündnisbetrieb ausgezeichnet und ist Partnerbetrieb von Genussland OÖ.

Fam. Grabmayr
 unsermilch
 Prattsdorf 6
 A 4731 Prambachkirchen
 +436601444668
www.unsermilch.at



erstellt: 15.06.2026

Produktdatenblatt

- Produktname:** Naturjoghurt
- Produktbezeichnung:** Joghurt aus pasteurisierter Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt
- Produktbeschreibung:** weiß, natürlicher Fettgehalt kann von 3,5% bis 4,3% schwanken
- Produktinformation:** Das Vollmilchjoghurt wird stichfest hergestellt und zeichnet sich durch einen milden, cremigen und vollmundigen Geschmack aus. Verantwortlich dafür sind die mild säuernde Joghurtkultur und der natürliche Fettgehalt der verarbeiteten Milch. Dieser beträgt im Jahresmittel 4 % mit leichten saisonalen Schwankungen. Im 1l Eimer ist das Joghurt gerührt.
- Zutaten:** pasteurisierte Milch, Joghurtkultur
- Allergene:** Milch, Laktose
- Nettoinhalt:** 1 l, 5 l oder 10 l
- Verpackung:** Mehrwegkunststoffeimer mit Deckel
- Verarbeitung:** zum direkten Verzehr geeignet
- Lagerhinweise:** gekühlt bei mindestens 6° C Mindesthaltbarkeit siehe Deckel
- Zertifikate:** AMA-Genussregion, gentechnikfrei
- Inhaltsstoffe und Nährwerte:**



Inhaltsstoffe Ø	Wert je 100 g	Nährwertangabe Ø	Wert je 100 ml
Wasser	87 g	Brennwert	281 kJ
Fett	3,5 bis 4,3 g	Kalorien	67 kcal
Eiweiß	3,4 g	Protein	3,3 g
Milchzucker	Ca. 4 g	Kohlenhydrate	4,8 g
Mineralstoffe	0,7 g	Fett	4 g
Spurenelemente Ca, P	120mg, ca. 90mg	Vitamin C	1 mg

Unsere Produkte unterliegen den strengen Auflagen der Qualitätsprogramme AMA Genussregion und Gutes vom Bauernhof. Sie stammen zu 100% aus österreichischer, gentechnikfreier Landwirtschaft. Unser Betrieb wurde als Klimabündnisbetrieb ausgezeichnet und ist Partnerbetrieb von Genussland OÖ.

Fam. Grabmayr
 unsermilch
 Prattsdorf 6
 A 4731 Prambachkirchen
 +436601444668
www.unsermilch.at



erstellt: 15.06.2026

Produktdatenblatt

- Produktname: **der schnittige**
- Produktbezeichnung: Schnittkäse aus Rohmilch hergestellt mit natürlichem Fettgehalt mindestens 45% FIT
- Produktbeschreibung: Mindestens 6 Wochen Reifung verleihen ihm seinen mild-würzigen und cremigen Geschmack.
- Produktinformation: Den Schnittkäse (Tilsiter) mit feiner Bruchlochung gibt es in den Sorten **natur**, **feurig** mit Chili oder **nussig** mit Bockshornkleesamen.
- Zutaten: pasteurisierte Milch, mikrobielles (vegetarisches) Lab, Säuerungskulturen, Salz
- Allergene: Milch, Laktose (durch den Reifungsprozess Großteils abgebaut)
- Nettoinhalt: 150g., 300g oder offen (5 kg Laib)
- Verpackung: Vakuumfolie
- Verarbeitung: zum direkten Verzehr geeignet
- Lagerhinweise: gekühlt bei mindestens 6° C Mindesthaltbarkeit siehe Etikett
- Zertifikate: AMA Genussregion, gentechnikfrei

Inhaltsstoffe und Nährwerte:



Inhaltsstoffe Ø	Wert je 100 g	Nährwertangabe Ø	Wert je 100 g
Wasser	48,9 g	Brennwert	1420 kJ
Fett	45% in der Trockenmasse	Kalorien	340 kcal
Eiweiß	8,6 g	Protein	24 g
Milchzucker	0,1 g	Kohlenhydrate	0-0,18 g
Mineralstoffe	0,7 g	Fett	26 g
		Vitamin C	<1 g

Unsere Produkte unterliegen den strengen Auflagen der Qualitätsprogramme AMA Genussregion und Gutes vom Bauernhof. Sie stammen zu 100% aus österreichischer, gentechnikfreier Landwirtschaft. Unser Betrieb wurde als Klimabündnisbetrieb ausgezeichnet und ist Partnerbetrieb von Genussland OÖ.

Fam. Grabmayr
 unsermilch
 Prattsdorf 6
 A 4731 Prambachkirchen
 +436601444668
www.unsermilch.at



erstellt: 15.06.2026

Produktdatenblatt

- Produktname:** **der würzige**
- Produktbezeichnung:** Hartkäse aus Rohmilch hergestellt mit natürlichem Fettgehalt mindestens 45% FIT
- Produktbeschreibung:** Mindestens 12 Wochen Reifung verleihen ihm seinen mild-würzigen und cremigen Geschmack.
- Produktinformation:** Der **würzige** Bergkäse ist mindestens 12 Wochen gereift und bringt sein kräftiges Aroma mild und fein zur Entfaltung.
- Zutaten:** pasteurisierte Milch, mikrobielles (vegetarisches) Lab, Säuerungskulturen, Salz
- Allergene:** Milch, Laktose (durch den Reifungsprozess Großteils abgebaut)
- Nettoinhalt:** 150g., 300g oder offen (5 kg Laib)
- Verpackung:** Vakuumfolie
- Verarbeitung:** zum direkten Verzehr geeignet
- Lagerhinweise:** gekühlt bei mindestens 6° C Mindesthaltbarkeit siehe Etikett
- Zertifikate:** AMA Genussregion, gentechnikfrei

Inhaltsstoffe und Nährwerte:



Inhaltsstoffe Ø	Wert je 100 g	Nährwertangabe Ø	Wert je 100 g
Wasser	42,5 g	Brennwert	1607 kJ
Fett	45% in der Trockenmasse	Kalorien	384 kcal
Eiweiß	8,6 g	Protein	28 g
Milchzucker	0,1 g	Kohlenhydrate	0-0,1 g
Mineralstoffe	0,7 g	Fett	30 g
		Vitamin C	<1 g

Unsere Produkte unterliegen den strengen Auflagen der Qualitätsprogramme AMA Genussregion und Gutes vom Bauernhof. Sie stammen zu 100% aus österreichischer, gentechnikfreier Landwirtschaft. Unser Betrieb wurde als Klimabündnisbetrieb ausgezeichnet und ist Partnerbetrieb von Genussland OÖ.