

SKYR – 100% MILCH AUS SÜDTIROL



FRISCHE
SPEZIALITÄTEN
NEUHEITEN
KNOW-HOW
SERVICE



FRUCHTIG-FRISCH-FACETTENREICH UND IM TREND



SKYR ist eine Milchspezialität, deren ursprüngliche Rezeptur aus Island stammt und die wie Joghurt genossen werden kann. Mila SKYR überzeugt durch seinen aromatischen Geschmack und die Güte der Inhaltsstoffe. Es werden ausschließlich Heumilch aus Südtirol und ausgewählte Zutaten verwendet.

Dank des hohen Protein- und niedrigen Fettgehalts sind besonders ernährungsbewusste und sportlich aktive Menschen davon begeistert und der vollmundige, cremige Geschmack überzeugt auch alle Joghurtliebhaber.

Die Mila SKYR Fruchtvarianten werden meist pur gelöffelt und als Frühstück oder Snack genossen oder für Desserts verwendet.

GESUND UND MIT VIEL ENERGIE



- 0% Fett

- 7,4g – 9,2g Eiweiss
je 100g

Mila SKYR ist eine Milchspezialität aus 100% Heumilch aus Südtirol, deren ursprüngliche Rezeptur aus Island stammt. Das proteinreiche und fettarme Produkt ist besonders bei ernährungsbewussten und sportlich aktiven Menschen sehr beliebt. Dazu ist Skyr geschmacklich kaum von einem Rahmjoghurt zu unterscheiden und bietet mit den Mischkartons vier feine Fruchtaromen.

IDEAL FÜR SPORTLER- WIE BIATHLET DOMINIK WINDISCH (2FACHER OLYMPIA BRONZE GEWINNER)



HEUMILCH – URGUT ZUR NATUR



HEUMILCH – NATUR PUR



Die Herstellung von Heumilch ist die ursprünglichste Form der Milchgewinnung und ist an den Lauf der Jahreszeiten angepasst. Den Sommer verbringen Heumilchkühe, -ziegen und -schafe auf den heimischen Weiden und Almen, wo sie neben frischer Luft und klarem Wasser eine Vielzahl saftiger Gräser und Kräuter genießen können. Im Winter werden die Tiere mit Heu versorgt. Als Ergänzung erhalten sie mineralstoffreichen Getreideschrot. Vergorene Futtermittel wie Silage sind strengstens verboten.

Die besonders schonende und extensive Wirtschaftsweise der Heumilchbauern wirkt sich außerdem positiv auf die Natur aus und trägt entscheidend zum Schutz der Umwelt und zum Erhalt der Artenvielfalt bei.

HEUMILCH – EIN ERSTKLASSISCHER ROHSTOFF



Die artgemäße Fütterung des Heumilchviehs im Jahresverlauf mit frischen Gräsern und Kräutern im Sommer sowie Heu im Winter spiegelt sich in der hohen Qualität der Milch wider. Dieser hochwertige Rohstoff wird in verschiedene Milchprodukte veredelt und überzeugt mit seinem hervorragenden Geschmack. Auch Käsemeister schwören auf Heumilch.

Denn nur durch den konsequenten Verzicht auf vergorene Futtermittel kann Käse ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und ohne intensive mechanische Behandlung hergestellt werden. Nur aus einem hochwertigen Rohstoff lässt sich Käse herstellen, der für eine längere Reifung geeignet ist. Heumilch besitzt diese Eigenschaft und ist daher der ideale Rohstoff für Käsespezialitäten.

HEUMILCH – GUT FÜR LEIB UND SEELE



Eine Studie der Universität für Bodenkultur bestätigt: Heumilchprodukte haben einen rund doppelt so hohen Wert an Omega-3-Fettsäuren und konjugierten Linolsäuren (CLA) wie normale, herkömmliche Milchprodukte. Omega-3-Fettsäuren zählen zu den mehrfach ungesättigten Fettsäuren, die unser Körper nicht selbst produzieren kann.

Da sie aber lebensnotwendig sind, müssen wir sie mit der Nahrung zuführen. Heumilchprodukte sollten daher in keinem Ernährungsplan als Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung und eines gesunden Lebensstils fehlen.

SKYR SORTEN



SKYR – MISCHKARTON MANGO-PASSIONSFRUCHT & SCHWARZBEERE



Der Mischkarton mit den Sorten Mango-Passionfruit und Schwarzbere.

Artikel Nummer: 421595

Kartoninhalt: 150 g x 6 (3 x 150 g Mango-Passionfruit und 3 x 150 g Schwarzbere).

SKYR – MANGO-PASSIONSFRUCHT



Mila Skyr ist eine Milchspezialität, die wie Joghurt genossen werden kann. Die Rezeptur stammt ursprünglich aus Island. Mila Skyr ist reich an Proteinen und enthält wenig Fett. Der Geschmack ist vollmundig und es werden ausschließlich Heumilch aus Südtirol und mit einer Mischung aus Mango und Passionsfrucht verwendet. Exotisch fruchtig!

SKYR – SCHWARZBEERE



Mila Skyr ist eine Milchspezialität, die wie Joghurt genossen werden kann. Die Rezeptur stammt ursprünglich aus Island. Mila Skyr ist reich an Proteinen und enthält wenig Fett. Der Geschmack ist vollmundig und es werden ausschließlich Heumilch aus Südtirol und feiner Schwarzbeere verwendet.

SKYR – MISCHKARTON VANILLE & HIMBEERE



Der Mischkarton mit den Sorten Vanille und Himbeere.

Artikel Nummer: 421594

Kartoninhalt: 150 g x 6 (3 x 150 g Vanille und 3 x 150 g Himbeere).

SKYR - VANILLE



Mila Skyr ist eine Milchspezialität, die wie Joghurt genossen werden kann. Die Rezeptur stammt ursprünglich aus Island. Mila Skyr ist reich an Proteinen und enthält wenig Fett. Der Geschmack ist vollmundig und es werden ausschließlich Heumilch aus Südtirol und feiner Vanille verwendet. Das milde Vanille Aroma begeistert zum Frühstück oder zum Kaffee.

SKYR – HIMBEERE



Mila Skyr ist eine Milchspezialität, die wie Joghurt genossen werden kann. Die Rezeptur stammt ursprünglich aus Island. Mila Skyr ist reich an Proteinen und enthält wenig Fett. Der Geschmack ist vollmundig und es werden ausschließlich Heumilch aus Südtirol und fruchtig köstliche Himbeere verwendet.

ZWEI MISCHKARTONS FÜR VIEL ERFOLG IM KÜHLREGAL



SKYR – FEINE REZEPTTIPPS



REZEPT: FRUCHTBECHER MIT OBST UND SKYR



Zutaten: (1 Portion)

- 60 g Haferflocken
- 120 ml Milch
- 1 Esslöffel Honig
- 150 g Skyr
Schwarzbeere
- Gemischte
Waldfrüchte
- Mandelsplitter
- Minzblätter

Zubereitung: Haferflocken, Milch und Honig in einem Glasbehälter mischen.

Eine Schicht Schwarzbeer-SKYR hinzugeben.

Mit den Waldfrüchten belegen, das Glas schließen und über Nacht in den Kühlschrank geben.

Am nächsten Tag vor dem Servieren mit Mandelsplittern und einem Minzblatt verzieren.

SKYR – HERRLICHER FRUCHTGENUSS



REZEPT: SKYR-EIS MIT WALDBEER-GLASUR



Zubereitung: Den Himbeer-SKYR mit den Erdbeeren mixen und in vier Eisformen verteilen. Den Holzstiel einführen und das Ganze für mindestens 6 Stunden im Gefrierfach aufbewahren. Die Waldbeeren zuerst mixen und dann sieben und das Fruchtfleisch der Beeren in einen Topf mit Zucker und Zitronensaft gießen. Das Ganze erhitzen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und zum heißen Fruchtfleisch dazugeben (die Gelatine schmilzt durch die Vermischung). Das Ganze abkühlen lassen, das Eis aus den Formen nehmen und eine Hälfte in die Glasur tauchen. Das Eis auf das Backpapier legen und die Glasur mit den gehackten Haselnüssen bestreuen. Vor dem Verzehr das Eis für eine weitere Stunde in den Gefrierschrank legen. Das Eis im Gefrierschrank aufbewahren.

Zutaten: für 4 Eis

Eis:

- 100 g Erdbeeren
- 300 g SKYR
Himbeere

Glasur:

- 100 g Waldbeeren
- 30 g Zucker
- 1 Teelöffel
Zitronensaft
- 1 Blatt Gelatine
- gehackte
Haselnüsse

SKYR – EISKALTER SOMMERGENUSS



UNSER HEIDERBECK TEAM IST BEGEISTERT VON SKYR



VIELEN DANK FÜR IHRE AUFMERKSAMKEIT