



# Presseinformation

## Plastikdeckel gespart

Nach Anlagenumbau zurück: die Berchtesgadener Land Gastro-H-Milch

\*\*\*\*\*

Piding, 29. September 2023: Die BGL-H-Milch für die Gastro kommt zurück wie einst vor 25 Jahren eingeführt: ohne Schraubverschluss, nur mit Perforierung zum Aufschneiden und im halbhohen 12er Tray. Das spart Kosten, Karton und Plastik. Vielen Großverbrauchenden ermöglicht es zudem ein schnelleres Handling, denn sie entleeren oftmals die ganze Packung auf einmal und vermissen damit einen Wiederverschluss nicht.

Im vergangenen Jahr, nach 25 Jahren, wurde die Berchtesgadener Land H-Milch für die Gastronomie-Kunden eingestellt. Nicht aufgrund fehlender Nachfrage, sondern aufgrund des nötigen H-Milch-Anlagenumbaus für das EU-Plastik-Vermeidungsgesetz der EU-Richtlinie 2019/904. Ab Mitte 2024 müssen demnach Schraubverschlüsse fest mit der Packung verbunden bleiben. Das führte zu Kapazitätseinschränkungen in der H-Milchproduktion und zur vorübergehenden Produkteinstellung. Der Umbau ist inzwischen abgeschlossen und so startet Berchtesgadener Land mit dem Revival: Was für die in 5 und 10kg Eimer verpackten Spezialprodukte für die Gastronom:innen der Molkerei Berchtesgadener Land kennzeichnend ist, gilt auch für die neue, alte Haltbare Milch: eine doppelte Herkunftsgarantie. Das garantieren der Identitätsstempel DE-BY13110 und Herkunftsstempel der Molkereigenossenschaft. Die Milch für die Berchtesgadener Land Haltbare Milch kommt von den eigenen Landwirt:innen der Genossenschaft, die ihre Höfe entlang des Alpennordkamms zwischen Watzmann und Zugspitze bewirtschaften. Die traditionelle, grasbasierte Fütterung der Kühe gibt der Milch ihren besonders guten Geschmack. Das Produkt wird im Getränkekarton mit Perforierung in der halbhohen 12er Steige ab Oktober 2023 wieder eingeführt.

24 Zeilen, 1.786 Zeichen inkl. Leerzeichen



### Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG  
Hockerfeld 5-8  
83451 Piding  
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150  
Fax: +49 8651 7004-1199  
E-Mail: [info@molkerei-bgl.de](mailto:info@molkerei-bgl.de)  
[www.molkerei-bgl.de](http://www.molkerei-bgl.de)

# Presseinformation



Redaktion:

Barbara Steiner-Hainz

Tel.: +49 8651 7004-1150

Fax: +49 8651 7004-1199

E-Mail: [barbara.steiner-hainz@molkerei-bgl.de](mailto:barbara.steiner-hainz@molkerei-bgl.de)



Bildunterschrift:

Die Gasto-H-Milch von Berchtesgadener Land kommt mit 3,5% bzw. 1,5% Fett als Revival mit Perfotierung und im halbhohen Tray zurück.

Bildquellen: Molkerei Berchtesgadener Land

Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG  
Hockerfeld 5-8  
83451 Piding  
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150  
Fax: +49 8651 7004-1199  
E-Mail: [info@molkerei-bgl.de](mailto:info@molkerei-bgl.de)  
[www.molkerei-bgl.de](http://www.molkerei-bgl.de)



# Presseinformation



Molkerei Berchtesgadener Land –

Anbieter von Gastro-Spezialprodukten seit über 50 Jahren

## Das konventionelle Sortiment

- Frische Milch, 1,5% Fett und 3,5% Fett, 10kg Eimer
- Zurück: Haltbare Berg- und Alpenmilch (3,5% bzw. 1,5% Fett) 12 x 1Ltr. Tetra Pak
- Frischer Schlagrahm, 32% Fett, 5 und 10kg Eimer
- Sauerrahm, 10% Fett, 5kg Eimer
- Konditorenquark, Magerstufe, 5 und 10kg Eimer
- Konditorenquark, Halbfettstufe, 5kg Eimer
- Naturjoghurt 3,5% Fett, 5kg Eimer
- Fruchtjoghurt, 3,5% Fett im Milchanteil, 4-fach sortiert, 20 x 100g

## Das Bio-Sortiment

- Frische Milch, 3,8% Fett, 5kg Eimer
- Haltbare Bio-Alpenmilch (3,5% bzw. 1,5% Fett) in 12 x 1Ltr. Tetra Pak
- Haltbare Bio-Alpenmilch laktosefrei (3,5% bzw. 1,5% Fett) in 12 x 1Ltr. Tetra Pak
- Frischer Schlagrahm, 32% Fett, 5kg Eimer
- Konditorenquark, Magerstufe, 5kg Eimer
- Naturjoghurt 1,7% Fett, 5kg Eimer

## Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG  
Hockerfeld 5-8  
83451 Piding  
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150  
Fax: +49 8651 7004-1199  
E-Mail: [info@molkei-bgl.de](mailto:info@molkei-bgl.de)  
[www.molkei-bgl.de](http://www.molkei-bgl.de)

