

FRISCHE

# KATALOG

04/2025

CONCEPT fresh





# CONCEPT FRESH

## ÜBER UNS

Concept Fresh ist spezialisiert auf die Entwicklung, Produktion und Vermarktung von Milchprodukten. Mit unserer schlanken Struktur setzen wir zusammen mit unseren Kunden und Auftraggebern klar definierte Marketing- und Vertriebsziele in Österreich und auf den internationalen Märkten um. Innovation, Qualität, Flexibilität, Service und engagierte Mitarbeiter sind unser Antrieb.

Die Entwicklung von biologisch hergestellten Produkten steht heute im Mittelpunkt unserer Arbeit. Wir haben es uns zum Auftrag gemacht, ein spezialisierter Anbieter von hochwertigen Lebensmitteln zu sein. Besonders wichtig ist uns, dass unsere Produkte nachhaltig produziert, möglichst biologisch hergestellt werden und im besten Fall auch vegetarisch sind.

## KEY FACTS

**35 % EXPORTANTEIL**

**22 MITARBEITER**

**170 ARTIKEL**

**48 € MIO. TURNOVER**

**48 % UMSATZANTEIL  
BIO-ARTIKEL**







Die Magie der Käseherstellung liegt in der Reifung des Käses. Die richtigen Reifekulturen, viel Ruhe, die regelmäßige Pflege der Käseleibe, die optimale Raumtemperatur und die richtige Luftfeuchtigkeit sind wichtige Voraussetzungen für beste Geschmacksergeb-

nisse. Nur wenn von der Milch bis zur fertigen Käsespezialität alles perfekt ist, entsteht großer Käsegenuss. Dafür verbindet Bergader das Wissen traditioneller Käsekunst mit den Erkenntnissen modernster Käseertechnologie.

Art.Nr.	Produkt	Gewicht	Liefereinheit
812713	Bergader Bavaria blu „Der Sanfte“ 150 g, 51 % Fett i. Tr.	150 g	6 x 150 g
803553	Bergader Almzeit Pfeffer 150 g, 51 % Fett i. Tr.	150 g	6 x 150 g
813000	Bergader Minitorten 150 g Mischkarton 6 x Bavaria blu „Der Sanfte“, 6 x Almzeit cremig-würzig, 5 x Almzeit cremig-mild, 3 x Almzeit Pfeffer	150 g	20 x 150 g
802041	Bergader Bavaria blu „Der Würzige“ Halbmond 175 g, 70 % Fett i. Tr.	175 g	6 x 175 g
802541	Bergader Bavaria blu „Der Milde“ Halbmond 175 g, 70 % Fett i. Tr.	175 g	6 x 175 g
802502	Bergader Bavaria blu ca. 1,2 kg, 70 % Fett i. Tr.	ca. 1,2 kg	1 x ca. 1,2 kg
870350	Bergader Almzeit gerauchter Alpenkäse Chili-Paprika ca. 1,6 kg, 45 % Fett i. Tr.	ca. 1,6 kg	1 x ca. 1,6 kg
806714	Bergader Original Basils Rauchkäse Chili-Paprika Scheiben 130 g, 45 % Fett i. Tr. ca. 6 Scheiben zu 20 g	130 g	10 x 130 g

AUS DER KÄSEREI BERGADER KOMMEN WÜRZIGEBLAUSCHIMMELKÄSE, KÖSTLICHE CREMIGE WEICHKÄSE UND VARIANTENREICHE SCHNITTKÄSESORTEN. PRODUKTE, DIE VON DEN LIEBHABERN BAYERISCHER LEBENSART WELTWEIT HOCH GESCHÄTZT WERDEN.





**GUSTERIA**  
so schnell. so gut.



**Scheibe für Scheibe perfekter Genuss!**

Gusteria bietet Käse in Scheiben in beliebten Sorten sowie unterschiedlichen Packungsgrößen. Ob Gouda, Emmentaler, Edamer, Tilsiter, Mozzarella und mehr - mit Käsescheiben von Gusteria ist für Abwechslung gesorgt!

Art.Nr.	Produkt	Gewicht	Liefereinheit
701127	Gusteria Gouda Scheiben, 48 % Fett i. Tr. ca. 20 Scheiben zu 20 g	400 g	12 x 400 g
701203	Gusteria Emmentaler Scheiben, 45 % Fett i. Tr. ca. 20 Scheiben zu 20 g	400 g	12 x 400 g
701128	Gusteria Edamer Scheiben, 40 % Fett i. Tr. ca. 20 Scheiben zu 20 g	400 g	12 x 400 g
703111	Gusteria Cheddar Rot Stangen, 40 % Fett i. Tr. Karton zu 2 x ca. 2,4 kg	ca. 2,4 kg	2 x ca. 2,4 kg





Art.Nr.	Produkt	Gewicht	Liefereinheit
701131	Gusteria Gouda, 48 % Fett i. Tr. ca. 50 Scheiben zu 20 g	1000 g	6 x 1000 g
701204	Gusteria Emmentaler, 45 % Fett i. Tr. ca. 50 Scheiben zu 20 g	1000 g	6 x 1000 g
701129	Gusteria Tilsiter, 45 % Fett i. Tr. ca. 50 Scheiben zu 20 g	1000 g	6 x 1000 g
703103	Gusteria orig. irischer Cheddar rot, Scheiben, mind. 48 % Fett i. Tr. ca. 25 Scheiben zu 20 g	500 g	10 x 500 g
703102	Gusteria orig. irischer Cheddar rot, Scheiben, mind. 48 % Fett i. Tr. ca. 50 Scheiben zu 20 g	1000 g	6 x 1000 g
701307	Gusteria Mozzarella, 40 % Fett i. Tr. ca. 50 Scheiben zu 20 g, Ø ca. 10 cm	1000 g	6 x 1000 g
700538	Gusteria Fadenkäse geräuchert, 35 % Fett i. Tr.	100 g	10 x 100 g





UNSER GUSTERIA ERDÄPFLKAS IST EIN REINES NATURPRODUKT - UND DAS SCHMECKT MAN AUCH! ER WIRD OHNE KONSERVIERUNGSTOFFE, GESCHMACKSVERSTÄRKER, GELATINE UND OHNE KÜNSTLICHE AROMEN HERGESTELLT!



### Brotzeitkäse

Art.Nr.	Produkt	Gewicht	Liefereinheit
700175	Gusteria Erdäpfelkäs, Becher	200 g	6 x 200 g
700092	Gusteria Erdäpfelkäs, Eimer	1000 g	3 x 1000 g



### Reibkäse

Art.Nr.	Produkt	Gewicht	Liefereinheit
701126	Gusteria Pizzakäse gerieben, 45 % Fett i. Tr.	2000 g	5 x 2000 g
701306	Gusteria Mozzarella gerieben, 40 % Fett i. Tr.	1000 g	10 x 1000 g





GUSTERIA GRILL- & BRATKÄSE IST DER PERFEKTE BEGLEITER AUF JEDER GRILLPARTY! UND NICHT NUR DAS - ER KANN AUCH IN DER MIKROWELLE, IN DER FRITTEUSE ODER IM BACKROHR ZUBEREITET WERDEN.

Art.Nr.	Produkt	Gewicht	Liefereinheit
700286	Gusteria Grill- & Bratkäse Mischkarton, 45 % Fett i. Tr., je 4 Pkg. Classic / Kräuter / Chili-Paprika	250 g	12 x 250 g
700223	Gusteria Grill- & Bratkäse CLASSIC, 45 % Fett i. Tr., 4 Scheiben zu 62,5 g	250 g	6 x 250 g
700289	Gusteria Grill- & Bratkäse CHILI-PAPRIKA, 45 % Fett i. Tr., 4 Scheiben zu 62,5 g	250 g	6 x 250 g
700290	Gusteria Grill- & Bratkäse KRÄUTER, 45 % Fett i. Tr., 4 Scheiben zu 62,5 g	250 g	6 x 250 g
700458	Gusteria Grill- & Bratkäse CLASSIC, 45 % Fett i. Tr., 12 Scheiben zu 62,5 g	750 g	8 x 750 g
700457	Gusteria Grill- & Bratkäse KRÄUTER, 45 % Fett i. Tr., 12 Scheiben zu 62,5 g	750 g	8 x 750 g







Um das Besondere zu erreichen, muss man besondere Wege gehen. Genau das tun wir in der Bio-Käserei Schlierbach in jedem Aspekt unserer Arbeit.

Nachhaltigkeit ist ein zentraler Wert, den wir in allen relevanten Bereichen leben. Zum Wohle der Konsumenten, Bauern, Tiere, des Bodens und unserer Mitarbeiter.



MIT BIOLOGISCH PRODUZIERTEN BIO-KÄSESPEZIALITÄTEN BEGEISTERT DIE BIO-KÄSEREI SCHLIERBACH ALLE KÄSEGENIESSER, DIE WERT AUF EXQUISITEN GESCHMACK, ERSTKLASSIGE QUALITÄT, REGIONALITÄT UND NACHHALTIGKEIT LEGEN. ABER DAS IST NUR EIN KLEINER TEIL DER GESCHICHTE, DEN SIE ÜBER UNSEREN WEG ZUM BESONDEREN WISSEN SOLLTEN.



Art.Nr.	Produkt	Gewicht	Liefereinheit
203047	Schlierbacher Bio-Paulus, mind. 45 % Fett i. Tr.	150 g	5 x 150 g
203859	Schlierbacher Bio-Petrus, 60 % Fett i. Tr.	150 g	5 x 150 g
203438	Schlierbacher Bio-Bacchus, mind. 45 % Fett i. Tr.	150 g	5 x 150 g
203860	Schlierbacher Bio-Camembert, mind. 45 % Fett i. Tr.	150 g	5 x 150 g
203925	Schlierbacher Bio-Schlosskäse Classic, mind. 45 % Fett i. Tr.	125 g	6 x 125 g
203826	Schlierbacher Bio-Schlosskäse Exquisit, 55 % Fett i. Tr.	125 g	6 x 125 g









UNSERE SPEZIALITÄTEN AUS SCHAF- UND ZIEGENMILCH BEGEISTERN SEIT 2008 EINE IMMER GRÖßER WERDENDE FANGEMEINDE VON KÄSE AUS DIESEM WERTVOLLEN ROHSTOFF. DIE PRODUKTPALETTE REICHT VOM CAMEMBERT BIS ZUM FRISCHKÄSE.



Art.Nr.	Produkt	Gewicht	Liefereinheit
203969	Schlierbacher Bio Ziegencamembert, mind. 45 % Fett i. Tr.	100 g	6 x 100 g
203921	Schlierbacher Bio Ziegenfrischkäse Natur, mind. 40 % Fett i. Tr.	150 g	6 x 150 g
203888	Schlierbacher Bio Ziegenkäse gerieben, mind. 45 % Fett i. Tr.	100 g	6 x 100 g



Art.Nr.	Produkt	Gewicht	Liefereinheit
203966	Schlierbacher Bio Schafcamembert, mind. 45 % Fett i. Tr.	100 g	6 x 100 g
203846	Schlierbacher Bio Schaffrischkäse Natur, mind. 45 % Fett i. Tr.	150 g	6 x 150 g





# KREMSTALER



Art.Nr.	Produkt	Gewicht	Liefereinheit
204023	Kremstaler Bio-Schafschnittkäse, mind. 45 % Fett i. Tr.	150 g	5 x 150 g
204024	Kremstaler Bio-Schafschnittkäse mit Pfeffer, mind. 45 % Fett i. Tr.	150 g	5 x 150 g
204018	Kremstaler Bio-Schafschnittkäse Scheiben aus Bio-Heumilch, mind. 45 % Fett i. Tr. ca. 6 Scheiben zu 16,66 g	100 g	10 x 100 g

# ALAMBRA

DAIRY PRODUCTS



Art.Nr.	Produkt	Gewicht	Liefereinheit
204100	Schlierbacher HALLO Cheese – Bio Grill- & Bratkäse nach mediterraner Art, mind. 45 % Fett i. Tr.	200 g	6 x 200 g
204110	Schlierbacher HALLO Cheese – Bio Grill- & Bratkäse nach mediterraner Art, mind. 45 % Fett i. Tr. 8 Scheiben zu 100 g	8 x 100 g	4 x 800 g



Art.Nr.	Produkt	Gewicht	Liefereinheit
760101	Halloumi CLASSIC – Original zypriotischer Grill- & Bratkäse, 45 % Fett i. Tr.	250 g	10 x 250 g
760113	Halloumi – Original zypriotischer Grill- & Bratkäse, 45 % Fett i. Tr.	850 g	6 x 850 g



DIE LIEBE ZUR NATUR UND DIE SORGSAME ÜBERLIEFERUNG VON GENERATION ZU GENERATION VERSPRECHEN KONSTANTE QUALITÄT AUF HÖCHSTEM NIVEAU!



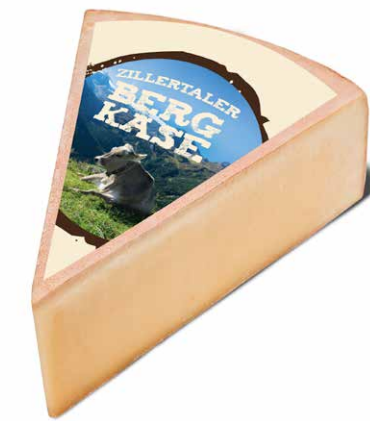
**GENUSSLAND**  
Köstliche Vielfalt  
**ÖSTERREICH**



Art.Nr.	Produkt	Gewicht	Liefereinheit
701012	Genussland Österreich Zillertaler Bio Bergkäse ca. 3,7 kg, 45 % Fett i. Tr., mind. 3-4 Monate gereift	ca. 3,7 kg	2 x ca. 3,7 kg

**Saisonartikel - erhältlich April bis September**

701603	Genussland Österreich Bio Grillkäse Classic, 45 % Fett i. Tr. 2 Scheiben zu 60 g	120 g	6 x 120 g
--------	--	-------	-----------



Art.Nr.	Produkt	Gewicht	Liefereinheit
701013	Zillertaler Bergkäse 1/8 Laib ca. 3,7 kg, 45 % Fett i. Tr., mind. 3 Monate gereift	ca. 3,7 kg	2 x ca. 3,7 kg





## ZENTRALE UND GESCHÄFTSFÜHRUNG

Geschäftsführender Gesellschafter: Sales Manager:	Friedrich Mitterhumer Michael Rescheneder Stefan Bräuning	m.rescheneder@concept-fresh.at s.braeuning@concept-fresh.at
Qualitätsmanagement:	André Schachner Michaela Broksch	a.schachner@concept-fresh.at m.broksch@concept-fresh.at
Marketing:	Christine Pachner Anita Födinger-Meindl	c.pachner@concept-fresh.at a.foedinger@concept-fresh.at
Vertriebsinnendienst:	Armin Osmancevic Birgit Dautermann Denis Mehic	a.osmancevic@concept-fresh.at b.dautermann@concept-fresh.at d.mehic@concept-fresh.at

Adresse:	Hobelweg 20 A-4055 Pucking
Telefonnummer:	+43 / 7229 / 66 1 77 - 810
Faxnummer:	+43 / 7229 / 66 1 77 - 980
Firmenbuchnummer:	136796 x
UID-Nummer:	ATU39239203
DVR-Nummer:	0835871
ARA-Lizenznummer (AT):	9551
DSD-Kundennummer:	5450169
Interseroh-Lizenznummer (DE): 1	38201
GLN	9006037 000007
Bankverbindungen:	UniCredit Bank Austria AG IBAN: AT701200080017423601 BIC: BKAUATWW
Internet:	www.concept-fresh.at

## BÜRO FÜR AUFTRAGSBEARBEITUNG UND LOGISTIK

Leitung Beschaffung & Distribution: Disposition: Leitung Auftragsbearbeitung:	Alexander Staudinger Lukas Hörl Franziska Mühlbacher	a.staudinger@concept-fresh.at l.hoerl@concept-fresh.at f.muehlbacher@concept-fresh.at
Adresse:	CONCEPT FRESH Vertriebsgesellschafts mbH Gewerbestraße 13 A-5201 Seekirchen	
E-Mail:	bestellung@concept-fresh.at	
Telefonnummer:	+43 / 6212 / 2494 - 0	
Faxnummer:	+43 / 6212 / 66177 - 970	