



Imlig Käserei Oberriet AG

Das Firmenportrait.

Überblick

Rechtsform	Aktiengesellschaft mit Sitz in 9463 Oberriet SG Schweiz Gründung 2007 Eigentümer: Urs Imlig
Geschäftsführer	Urs Imlig
Standorte	Käserei: Staatsstrasse 163, Oberriet Reifungslager: Tieflöchliweg, Oberriet
Jahresumsatz	31 Mio CHF (2016)
Produkte	Käsespezialitäten für den Detailhandel und Halbfabrikate für die Lebensmittelindustrie
Mitarbeiter	30 (Basis Vollzeitstellen)

Käse; eine Faszination

- Käseprodukte aus Schweizer Milch, Kulturen, Lab und Salz.



„Dieser Kompetenz und Leidenschaft haben wir uns verschrieben. Wir sind ein unabhängiges mittelständisches Unternehmen, das sich zum Ziel gesetzt hat, die Vielfalt an kulinarischen Bedürfnissen anspruchsvoller Konsumenten zu befriedigen.“

Unsere Kunden

- **Leistungsfähige Handels- und Verteilerorganisationen sowie Absatzmittler**
- **Lebensmittelindustrie, verarbeitende Industrie**

...in der Schweiz und im Ausland

„Wir streben Kontinuität in der Kunden- Lieferantenbeziehung an und wollen mit unseren Partnern Wachstumsziele erreichen. Starke Produkteleistungen ergänzen wir mit individuellen Dienstleistungen, die sich am Zusatznutzen unser Käufer orientieren.“

„Was wir tun, wollen wir richtig tun.“

- **Kundennähe, Professionalität und Preisführerschaft**
- **kleines Sortiment mit standardisierter hoher Qualität**
- **motivierte Mitarbeiter**
- **Fortschrittliche Produktionsanlagen**

„Wir wollen als modernes Unternehmen in einem dynamischen Umfeld wahrgenommen werden.“

Unsere Käserei...



Prozesse beherrschen, Qualität sichern

Garantiert und zertifiziert

- Professionalität und sichere Prozesse
- Garantiert und zertifiziert



Halal

OHNE GENTECHNIK (VLOG)

Suisse Garantie



Heumilch



Bio Suisse

Kosher (nicht für Käse)

BIO SUISSE

Bergmilch

Produkte

„Wir stellen Käsespezialitäten für den Detailhandel und Halbfabrikate für die Lebensmittelindustrie her.“

- **Käsespezialitäten Dorfkäserei Oberriet**
- **Raclette Käse**
- **Heidiland Käse**
- **Convenience Produkte**
- **Rohstoffe für Reibkäse**
- **Individuelle Produkte für die Lebensmittelindustrie**

Unsere Käserei...



Produkte 1

Kompetenz bei Naturkäse mit Naturrinde...

**Käsespezialitäten mit Naturrinde; Bauernkäse,
Old Swiss, Rotwild, Rheintal Käse, St. Paulin Suisse**

Label: Imlig Dorfkäserei Oberriet



Unsere Käserei...



Produkte 2

Gourmet Raclette; Raclette, Fontal Suisse, Raclette mit Zutaten... .

Wir sind Mitglied der Organisation „Raclette Suisse“



Unsere Käserei...



Produkte 3

Heidiland Käse;

Wir sind Lizenznehmer der Marke Heidiland



Produkte 4

**Convenience. Tafelkäse in der Folie gereift; Säntis
Hartkäse, Extrahart 34, Cheddar Suisse, Sandwichkäse,
Convenience Käse mit Zutaten, Edam Suisse, Kashkaval,
Gouda Suisse, Käse mit Bruchlochung**

Unsere Käserei...



Produkte 5

Reibkäse; Reibkäse halbhart, Reibkäse hart, Reibkäse extrahart

Produkte 6

Kompetenz als Zulieferer von Halbfabrikaten für die Lebensmittelindustrie

- **Individuelle Projekte und Lösungen mit Kunden**
- **Alle Fettstufen**
- **Alle Wassergehaltsstufen**
- **Milchsorten: Bio Suisse, Suisse Garantie, Ohne Gentechnik, Halal, Bergmilch, Heumilch, silofreie Milch**
- **Individuelle Lieferprogramme**
- **Standardisierte Qualität, grosse Volumen**

„Wir möchten Ihr Partner für Lösungen sein.“

Unsere Käserei...



Einblicke...

Standort

„Oberriet, zwischen dem Fluss Rhein und den Gebirgszügen des Alpsteins, ist der ideale Ort für die Herstellung unserer Produkte.“

- Rheintal als starke Milchregion in der Schweiz: Milchrohstoff vor der Haustüre**
- Oberriet liegt an der Pforte zu wichtigen Europäischen Märkten**
- Anschluss an das nationale Autobahnnetz (A13)**

Unsere Käserei...



Ausblicke...



Unser Rohstoff; täglich, frisch.

„Rohstoff mit Mehrwert: Die Region weist ein hohes Aufkommen an qualitativ bester Schweizer Milch auf.“

- **Tiefe Zell- und Keimzahlen**
- **Raufutterbasierte Milchproduktion mit Gras und Heu**
- **Rohstoff ohne Gentechnik: garantiert**
- **Tierwohl: weltweit strengste Anforderungen**
- **Familienbetriebe**
- **Kurze Transportwege zur Käserei**

Milch ist zwar immer weiss; aber Milch ist nicht gleich Milch... ! Der Geschmack macht den Unterschied.

„Wir sind ein Schweizer Unternehmen und verarbeiten ausschliesslich Schweizer Milchrohstoff.“

- **Schweizer Milch (Suisse Garantie)**
- **Bio Milch (Vollknospe)**
- **Heumilch**
- **Silofreie Milch**
- **Bergmilch**
- **IP- Suisse/ Wiesenmilch**

„Die Umsetzung einer systematischen und rückverfolgbaren Trennung der verschiedenen Rohstoffe ist Programm.“

Der Umwelt zuliebe

„Ökologie; Wir kennen und respektieren die Kreisläufe der Natur und pflegen einen schonenden Umgang mit ihren Ressourcen.“

Seit 2009 gelten wir als CO₂ reduziert und verfügen über das Zertifikat „Freiwilliger Klimaschutz“ der Energie- Agentur der Wirtschaft



Unsere Käserei...



Kontakt

Imlig Käserei Oberriet AG
Staatsstrasse 163
9463 Oberriet SG
Schweiz
+41 (0)71 761 11 10

www.imlig.com
info@imlig.com