



Imlig Käserei Oberriet AG

Das Firmenportrait.

Überblick. Imlig Käserei Oberriet AG

Rechtsform	Aktiengesellschaft mit Sitz in 9463 Oberriet SG Schweiz Gründung 2007 Eigentümer: Urs Imlig, Marco Züger Tochtergesellschaften: Züger AG, Appenzell (Appenzeller Käsehandel), Imlig Käse GmbH, D- Konstanz (Handel und Vertrieb)
Geschäftsführer	Urs Imlig
Standorte	Käserei Produktion: Staatsstrasse 163, Oberriet Reifungslager und Verpackung: Tieflöchliweg 4, Oberriet
Jahresumsatz	49 Mio. CHF (2020)
Produkte	Käsespezialitäten für den Detailhandel und Halbfabrikate für die Lebensmittelindustrie, Butter, Molke, Magermilch, Buttermilch und Konzentrate daraus
Mitarbeiter	50 (Basis Vollzeitstellen)

Käse; eine Faszination

- Käseprodukte aus 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, energetisch effiziente 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**
- **Butter**
- **Molke, Magermilch und Konzentrate daraus**

Unsere Käserei...



Produkte 1

Kompetenz bei Naturkäse mit Naturrinde...

Käsespezialitäten mit Naturrinde; Bauernkäse, Old Swiss, Rotwild, Rheintal Käse, Der Kleine Senn, St. Galler Rahmkäse, 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 exklusiver Lizenznehmer der Marke Heidiland für
Halbhartkäse in Europa und den USA**



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.“

Produkte 7

Butter; ein Naturprodukt

Rahm ist ein wertvolles Nebenprodukt aus der Käseherstellung.

**Wir verfügen über eine kontinuierliche Anlage zur Verbutterung von Rahm.
Die Butter bieten wir in Blöcken zu 10 bis 25 Kilo an.**

Produkte 8

Bei der Käse- und Butterherstellung fällt auch Molke, Magermilch und Buttermilch an. Die Rohstoffe werden mittels energiesparender Umkehrosmose- Technologie zu Konzentraten weiterverarbeitet und in der Lebensmittelindustrie oder als Tiernahrung eingesetzt.

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 vorwiegend Schweizer Milchrohstoff.“

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

*** Für Projekte sind wir auch in der Lage, Rohstoff im Veredelungsverkehr aus der EU zu verarbeiten. Es gelten besondere Bestimmungen.**

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

Unsere Käserei...



Starke Dienstleistungen. Unsere Vorverpackung.

Am Standort Tieflöchliweg in Oberriet SG betreibt die Imlig Käserei Oberriet seit 2019 eine rationelle Vorverpackung.

Auf mehreren modernen Schneide- und Verpackungslinien werden Lebensmittel gewichtsegalisiert portioniert und teilweise unter Schutzatmosphäre verpackt, damit die Produkte in praktischen Konsumenteneinheiten auf der ganzen Welt genossen werden können. Die Leistungen des Verpackungsbetriebes stellen wir gerne auch Partnern zur Verfügung.

Achten Sie bei Ihrem nächsten Einkauf auf das Zeichen  .

Unsere Käserei...



Rote Zone: Vorverpackung...

Unsere Käserei...



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