

Das Wichtigste in Kürze

Was ist basimilch?

- Eine Genossenschaft, die biologische Milchprodukte handwerklich herstellt und diese in wöchentlichen Milchabos in der Region Zürich an Abonent_innen verteilt
- Ein Projekt in dem Konsument_innen und Produzent_innen gemeinsam an einem Strick ziehen
- Biologisch, fair und transparent

Das Abo

Ein Grundabo besteht aus 4 oder 8 Liter *verarbeiteter* Milch. Mit einem Zusatzabo von 2 Liter kann ein Grundabo auf 6, 10 oder 12 Liter erweitert werden. Die Zusammenstellung der Hälfte des Grundabos kann individuell gewählt werden.

1 Liter verarbeitete Milch entspricht: 1 l Trinkmilch / 100 g Käse / 1 kg Joghurt /
350 g Quark

Beispiel eines Abos:

4 l individuell wählbar: 2l Milch, 500 g Jog., 500 g Quark
4 l von Käser_innen bestimmt: 200g Weichkäse, 200g rez. Käse (je nach Saison)

basimilch Produkte:

Mutschli, Basitaler, Camembert, Raclette, Äpller, Kümmelkäse, Formaggini, Trinkmilch, Joghurt (Natur, Kirsche, Zwetschge, Himbeer, Heidelbeer, Vanille), Quark Natur, saisonale Spezialitäten und spontane Ideen unseres Käser_innenteams (z.B. Bärlauchformaggini, Sommerkräuterstreichkäse, Beerenrahmjoghurt, Heublumennkäse, evt. Fonduemischung)

Finanzierung und Mitarbeit

Liter des Abos	Betriebsbeitrag pro Jahr	Einsätze pro Jahr	Anteilscheine (einmalig)
8L	1200.-	4	2 x 300.-
4L	650.-	2	1 x 300.-
2L Zusatzabo	300.-	1	ab 2 Zusatzabos + 1 Anteilschein

Hast du Lust mitzumachen?

Mehr Infos auf unserer Webseite basimil.ch, www.facebook.com/basimilch oder über info@basimil.ch.