

## Das Wichtigste in Kürze

---

### Was ist basimilch?

- Eine Genossenschaft, die biologische Milchprodukte handwerklich herstellt und diese in wöchentlichen Milchabos in der Region Zürich an Abonnent\_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, Älpler, Kümmelkäse, Formaggini, Trinkmilch, Joghurt (Natur, Kirsche, Zwetschge, Himbeer, Heidelbeer, Vanille), Quark Natur, saisonale Spezialitäten und spontane Ideen unseres Käser\_innenteams (z.B. Bärlauchformaggini, Sommerkräuterstreichekäse, Beerenrahmroghurt, Heublumennkäse, evtl. 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](http://basimil.ch), [www.facebook.com/basimilch](http://www.facebook.com/basimilch) oder über [info@basimil.ch](mailto:info@basimil.ch).