

 **MOLKEREI
PURACENTER**

Lenzerheide

*Alles von unseren gesunden,
glücklichen und
freilaufenden Kühen ...*



Eigenprodukte

Die steilen Berghänge und hoch gelegenen Alpbetriebe fordern von den Bergbäuerinnen und Bergbauern vollen Einsatz. Den Kühen hingegen bietet die Alpenwelt saftige Wiesen mit wertvoller, kräftiger Nahrung und gesunder Bewegung.

Die gleich nach dem Melken heruntergekühlte Milch wird jeweils morgens in unsere Molkerei gebracht. Während der Alpzeit – Juni bis September – weilen die Kühe auf den Alpen Scharmoin (Ostseite) und Lavoz (Westseite). Von dort fließt die Milch durch ein modernes Pipeline-System in unseren Betrieb, wo sie durch kundige Fachpersonen zu hochwertigen Spezialitäten verarbeitet wird. Übrigens stammen 90% der angelieferten Rohmilch aus zertifizierter biologischer Landwirtschaft.



Unsere Geschichte

Ende der Zwanzigerjahre des letzten Jahrhunderts haben sich die Bäuerinnen und Bauern der Umgebung zur Milchproduzentengenossenschaft (MPG) Vaz/Obervez zusammengeschlossen.

Auf der Lenzerheide richteten sie eine Milchsammelstelle ein, zu welcher bald auch ein Verkaufsladen für Lebensmittel gehörte. Dieser wurde bis 1. Mai 1996 von der Toni AG gemietet und geführt. Nach Ablauf des Mietvertrags entschloss sich die MPG, den Verkaufsladen selbst zu führen und die in der Gemeinde anfallende Milch selber zu verarbeiten.



Unter dem Namen «Puracenter AG» gründete die MPG im Januar 1996 eine Aktiengesellschaft. Zweck der Gesellschaft ist der Handel und die Produktion von Lebensmitteln, Milch, Milchprodukten und anderen Konsumgütern aller Art. Zudem konnte mit der SPAR Handels AG in St. Gallen ein Partnerschaftsvertrag abgeschlossen werden. Ausschlaggebend dafür war, dass im Verkaufsladen auch einheimische Lieferanten berücksichtigt werden durften und eine Abnahmegarantie für die selbst hergestellten Milchprodukte zugesichert wurde. Am 23. Mai 1996 wurde der Verkaufsladen unter dem Namen «SPAR Supermarkt» eröffnet. Nach einer Bauzeit von vier Monaten wurde in der neu erstellten Molkerei am 21. November 1996 die erste Pastmilch abgefüllt. In den folgenden Jahren verdoppelten sich der Ladenumsatz und der Produktionsausstoss der Molkerei, so dass man im Jahr 2010 die Planung eines Neubaus für die Molkerei und das Verwaltungsgebäude in Angriff nahm. Eröffnet wurde der Neubau im Dezember 2011. Mittels modernster Produktionsanlagen entstehen hier Pastmilch, verschiedene Käsespezialitäten und schmackhafte Joghurts. Auch die vielen beliebten Gourmet-Käsefondues entstehen hier auf der Lenzerheide.

Mittlerweile führt die Puracenter AG neben der Molkerei und dem Laden in der Lenzerheide einen Gemüsehandel in Valbella sowie SPAR Supermärkte in der weiteren Umgebung. Zudem werden viele Gastro- und Hotelbetriebe in Mittelbünden mit unseren hochwertigen Milchspezialitäten beliefert.

Regionale Spezialitäten

Durch unsere Nähe zu lokalen Produzentinnen und Produzenten und die grosse Freiheit in der Sortimentsgestaltung sind in allen unseren Märkten viele regionale Spezialitäten erhältlich. Angefangen beim Brot vom Beck über einheimischen Honig, Nusstorten etc. bis zu Trockenfleischspezialitäten aus nachhaltiger Produktion gibt es in unseren Läden einiges zu entdecken.





Kontakte

Hauptsitz und Milchprodukte-Grosshandel

Puracenter AG
Voa Principala 27
7078 Lenzerheide
081 385 19 19
info@puracenter.ch
www.puracenter.ch



Grosshandel Früchte und Gemüse

Puracenter AG
Früchte und Gemüse
Voa Principala 9
7077 Valbella
081 385 15 20
valbella@spar.ch



Eigene Verkaufsstellen

SPAR Supermarkt Lenzerheide	081 385 19 10	lenzerheide@spar.ch
SPAR Supermarkt Savognin	081 684 11 60	savognin@spar.ch
SPAR Dorfladen Lain	081 384 22 03	lain@spar.ch
SPAR Supermarkt Vilters	081 723 17 43	vilters@spar.ch
SPAR Supermarkt Valbella	081 385 15 25	valbella@spar.ch
SPAR Supermarkt Ilanz	081 925 23 81	ilanz@spar.ch
SPAR Supermarkt Davos Dorf	081 416 32 12	davos-dorf@spar.ch
SPAR Supermarkt Davos Platz	081 413 65 80	davos-platz@spar.ch

 **MOLKEREI
PURACENTER**

Lenzerheide

Unsere Produkte

*Pastmilch, Bergkäse, Mutschli,
Frischkäse und Joghurt ...*





Pastmilch

Bio oder konventionell



Heidner Mutschli

Vollfetter Halbhartkäse
aus pasteurisierter Kuhmilch
Reifezeit: 1–2 Monate
Geschmack: mild, vollmundig



Lenzerheidner Bergkäse

Mild oder rezent
Vollfetter Halbhartkäse
aus pasteurisierter Kuhmilch
Reifezeit: 3–9 Monate
Geschmack: aromatisch, aus-
gewogen, mild bis rezent



Frischkäse

Vollfetter Frischkäse
aus pasteurisierter Kuhmilch
Reifezeit: keine
Geschmack: frisch, pur



Lavozer Bergkäse

Vollfetter Halbhartkäse
aus pasteurisierter Kuhmilch
Reifezeit: 6–12 Monate
Geschmack: aromatisch, würzig,
rezent



Joghurt

Nature oder in zwanzig ver-
schiedenen Geschmacksrichtungen
(in zwei Grössen)