

Das Wichtigste in Kürze

Was ist basimilch?

- Eine Genossenschaft, die naturbelassene Milchprodukte handwerklich herstellt und diese in wöchentlichen Milchabos in der Region Zürich an Abonnent_innen verteilt
- Eine selbstverwaltete Gemeinschaft von Konsument_innen und Produzent_innen, die eine partizipative und demokratische Wirtschaftsform realisiert
- Ökologisch, fair und transparent

Das Abo

Das Milchprodukteabo besteht aus 8 Liter *verarbeiteter* Milch (ungefährer Wochenkonsum von zwei erwachsenen Menschen). Die Zusammenstellung des Abos kann teilweise individuell gewählt werden. Bei Bedarf können auch grössere Abos mit 10, 12 oder 14 l bestellt werden.

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

Beispiel eines Abos:

4 l individuell wählbar: 2 l Milch, 2 x 500 g Joghurt, 350 g Quark
4 l von Käser_innen bestimmt: 200 g Weichkäse, 200 g rez. Käse (je nach
Saison)

basimilch Produkte:

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

Finanzierung, Mitarbeit und Start

Anteilscheine (min. 2 x pro Abo)	300.- Fr. (bzw. min. 600.- Fr. pro Abo)
Betriebsbeitrag pro Jahr (Abo)	1'200.- Fr.
Mitarbeit pro Abo und Jahr	mind. 4 Einsätze (à ca. ½ Tag)
Start	Januar 2016

Hast du Lust mitzumachen?

Mehr Infos auf unserer Webseite basimil.ch oder über info@basimil.ch.