


# UNTERNEHMENSPRÄSENTATION
# LEGUNA GMBH

MAUERKIRCHEN, 21.01.2026

# UNTERNEHMEN

Mit 25 Mitarbeitern stellen wir
4.000to Walzenmilchpulver und
bis zu 2.000to Pulvermischungen her.

**Produkte:** Walzenvollmilchpulver 26%, Walzensahnepulver 42%,
kundenspezifische Pulvermischungen

**Produkteinsatz:** Schokoladen-, Süßwaren- und Eisindustrie

**Verpackungsmöglichkeiten:** Säcke 25 kg, Big Bags und Silo-LKW

**Zertifizierungen:** FSSC 22000, ISO 22000, GMP, Kosher, Halal

**Investitionsvolumen 2026/2027:** 2.000.000€

# UNTERNEHMENSGESCHICHTE

1927 Gründung der 1. Oberinnviertler Molkerei

1994 Beginn der Futtermittelproduktion mittels Walzentrocknung unter der Firma Leguna Nährmittel GmbH

1999 Beginn der Milchtrocknung

2003 Einstellung der Produktion von Futtermittel

2021 Am 01. April Firmenübernahme durch Hr. Rögl, Hr. Wiesbauer und Hr. Schmidbauer
Aufbau einer neuen Lieferanten- und Kundenstruktur
Aufbau eines neuen QM-Systems

2022 FSSC 22000, ISO 22000 & GMP Zertifizierung

2024 Umgründung und Umfirmierung auf LEGUNA GmbH

2026 Neubau Warenlager

**Vision:** Verdopplung der Produktionskapazität

# VORTEILE LEGUNA GMBH

Walzengetrocknetes Milchpulver und kundenspezifische Pulvermischungen

Tradition, Qualität und individuelle Lösungen

Gesellschaftergeführtes Privatunternehmen

Kurze Entscheidungswege, Flexibilität und schnelle Umsetzung

Zertifiziertes Qualitätsmanagement

Weltweite Lieferungen

Kosher und Halal

Großes Lieferantennetzwerk

Abgesicherte Energieversorgung

# VORTEILE DURCH WALZENTROCKNUNG

**Hoher Freifettgehalt**:
Durch den mechanischen Druck und die Hitze beim Walzen brechen die Fettkügelchen der Milch auf. Dieses „freie Fett“ verbindet sich in der Schokoladenmasse direkt mit der Kakaobutter.

**Besseres Conchieren**:
Das freie Fett ummantelt die Feststoffpartikel optimal, wodurch die Schokoladenmasse beim Kneten (Conchieren) flüssiger und geschmeidiger wird.

**Karamellnote**:
Der intensive und direkte Wärmekontakt führt zu einer leichten Karamelisierung des Milchzuckers (Lactose). Das Pulver schmeckt dadurch intensiv milchig-süß.

**Plättchenstruktur**:
Die vermahlenen Partikel sind flach und schuppenartig, nicht rund wie beim Sprühpulver. Das verändert das Mundgefühl und sorgt für den charakteristischen "Knack" beim Abbrechen der Schokolade.

**Geringe Hygroskopizität**:
Das Pulver zieht weniger Luftfeuchtigkeit an, was die Lagerung und Verarbeitung in der Fabrik erleichtert.

# KONTAKT


**LEGUNA GmbH**
*Bahnhofstraße 2*
*5270 Mauerkirchen, Österreich*
*www.leguna.at*
*office@leguna.at*





**KURT WIESBAUER**
*Betriebsleitung Produktion, Prokurist*

Fon: +43 (0)7724 2963 10
E-Mail: kurt.wiesbauer@leguna.at





**HUBERT RÖGL**
*Geschäftsführer*

Fon: +43 (0)7724 2963 30
E-Mail: hubert.roegl@leguna.at





**RUDOLF SCHMIDBAUER**
*Technische Betriebsleitung, Prokurist*

Fon: +43 (0)7724 2963 20
E-Mail: rudolf.schmidbauer@leguna.at