



Anderlbauers neuer Käse-Tipp

Beitrag

Der Anderlbauer von Frasdorf vermeldet zum neuen kulinarischen Genuss: “Unser milder Schafbert wird im Camembert-Verfahren hergestellt und ist von weißem Edelschimmel umhüllt. Pur, oder die Oberseite mit Kräutern oder Gewürzen veredelt”.

In jedem Reifestadium ein Geschmackserlebnis.

Bericht und Foto: Anderlbauer – www.anderlbauer.de

Auch im Online-Shop unter www.anderlbauer-shop.de erhältlich.

Öffnungszeiten vom Anderlbauer Hofladen:

Montag – Donnerstag

10.00 Uhr bis 12.30 Uhr

14.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Dienstag´s geschlossen!

Freitag

9.00 Uhr bis 12.30 Uhr

14.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Samstag

10.00 Uhr bis 12.30 Uhr



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Anderlbauer
2. Bayern
3. Chiemgau
4. München-Oberbayern
5. Rosenheim