Beim Anderlbauer: Ziegenhirtekäse von Hand geschöpft

Beitrag

Beim Anderlbauer in Frasdorf im Chiemgau werden Käsespezialitäten nach alter Handwerkskunst und Tradition von Hand geschöpft – ohne Konservierungsstoffe, gentechnikfrei und garantiert ohne chemische Zusätze.

Die Öffnungszeiten vom Hofladen sind:

Montag – Donnerstag 10.00 Uhr bis 12.30 Uhr und 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Dienstag´s geschlossen!

Freitag – 9.00 Uhr bis 12.30 Uhr und 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Samstag – 10.00 Uhr bis 12.30 Uhr

Weitere Informationen: Anderlbauer in Frasdorf, Telefon: 08052 847 – Internet: www.anderlbauer.de – E-Mail: info@anderlbauer.de

Foto: Sandra Eckhardt – Ziegenhirtenkäse

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Anderlbauer
2. Chiemgau
3. Frasdorf
4. Rosenheim