Blick in die Käserei vom Anderlbauer in Frasdorf

Beitrag

Käserei mit Hofladen Anderlbauer in Frasdorf informiert: "Unsere Käsespezialitäten werden nach alter Handwerkskunst und Tradition von Hand geschöpft. Unsere Milch wird nicht wie in der Industrie üblich in ihre Bestandteile zerlegt oder homogenisiert. Die einzige mechanische Belastung ist ein langsam, laufender Rührflügel, der das Aufrahmen verhindert. Unser "Rohstoff" Milch stammt aus biologischem Anbaugebiet. Artgerechte Tierhaltung ist ein Muss für natürliche Milchproduktion. Ständige Kontrolle bei Tier, Milch und Käse erhalten die stetig **hohe Qualität unserer Produkte**.

Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch bei uns im Hofladen. Unsere Käsetheke ist mit rund 20 verschiedenen selbstproduzierten Käsesorten aus Schaf-, Ziegen und Kuhmilch befüllt.
Käsereibesichtigungen sind nach Absprache möglich.

Foto und weitere Informationen: www.anderlbauer.de

Kategorie

Anton Hötzelsperger
18. Januar 2023

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Anderlbauer
2. Chiemgau
3. Frasdorf
4. München-Oberbayern

Anton Hötzelsperger
18. Januar 2023
Blick in die Käserei vom Anderlbauer in Frasdorf