Anderlbauers Sylvester-Käse-Ideen

Beitrag

Der Anderlbauer von Frasdorf informiert zum Jahresende: “Das Geheimnis von unseren Bio-Käsespezialitäten: KEINE Konservierungsmittel, KEINE Zusatzstoffe! Genießen Sie bayerische Käsekunst aus unserer traditionellen Käserei in Frasdorf im Chiemgau”.

Käse Raclett

Wir empfehlen:

- Kuh-Hofkäse
- Schafhirtenkäse (Pur mit verschiedenen Kräutern erhältlich)
- – Ziegencamembert (Pur, Kräuter, Basilikum, Knoblauch)

Käse Fondue

Wir empfehlen:

- Der Rustikale (Bio-Kuhmilch)
- Ziegen-Hofkäse
- Schaf-Hofkäse

Öffnungszeiten Anderlbauer Hofladen vor Sylvester:

Mittwoch 29. Dezember von 10.00 – 12.30 Uhr und von 14:00 – 17:00 Uhr geöffnet

Donnerstag 30. Dezember von 10.00 – 12.30 Uhr und von 14:00 – 17:00 Uhr geöffnet

Freitag 31. Dezember von 09:00 – 12:30 Uhr

Im Hofladen, in unseren Online-Shop www.anderlbauer-shop.de oder über Marktschwärmer Rosenheim zu beziehen.

Foto: Sandra Eckhardt – Zu sehen: Der Rustikale (Schnittkäse aus Bio-Kuhmilch)

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

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