



Dorfkäserei Geifertshofen

Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe

KÄSESCHULE

STELLEN SIE IHREN EIGENEN KÄSE HER

Bio-Käse aus Heumilch g.t.S.



KÄSESCHULE IN GEIFERTSHOFEN

In unserer Käseschule lernen die TeilnehmerInnen, Käse in der Tradition des alten Handwerks zu erzeugen. Zu zweit stellen Sie an einem Kupferkessel Ihren eigenen kleinen Heumilchkäse her. Diesen persönlichen Käse nehmen Sie im Anschluss mit nach Hause!

Während des KäSENS stellen wir uns und unsere Werte, das Käsehandwerk und Heumilch g.t.S. (garantiert traditionelle Spezialität) vor, und Sie nehmen an einer Käseverkostung teil.

Danach können die TeilnehmerInnen gemütlich im urigen Gasthof Ochsen einkehren.

Termine: aktuelle Termine auf www.dorfkaeserei.de

Dauer: 2,5 bis 3 Stunden

Teilnehmerzahl: 15 bis 20 Personen

Ideal für Firmenevents oder Familienfeste

Kosten: 50 Euro p. P. (excl. Getränke und Essen)

Anmeldung und Informationen:

gasthofochsen@dorfkaeserei.de oder (07974) 9 69 98-73



Dorfkäserei Geifertshofen

Bachstraße 2 · 74426 Geifertshofen

Telefon (07974) 9 11 77 - 0 · Fax (07974) 9 11 77 - 49

info@dorfkaeserei.de · www.dorfkaeserei.de

