Das Käseblatt

Uta's Euter

Briefkasten Uta'Euter
Jena-Wogau
0176/71779167
kas@utaseuter.de

Hofmolkerei & Käserei Bennewitz / Torgau

Produkt	Preis / 100g	Bestellmenge
Griollo (in Salzlake, ähnl. Mozarella)	2,20 €	
Torgauer Weichling (m) (Weichkäse)	2,20 €	
Elblandklee (Schnittkäse mit Bockshornklee)	2,20 €	
Kümmellümmel (Schnittkäse mit Kümmel)	2,20 €	
Scharfer Torgauer (Schnittkäse mit Pfeffer)	2,20 €	
Kräuterknobi (Schnittkäse mit Dill und Knoblauch)	2,20 €	
Bennis Koriander (Schnittkäse mit Koriander)	2,20 €	
Bennis Paprika (Schnittkäse mit Paprika)	2,20 €	
Torgauer Landkäse (w) (48% F.i.T.)	2,20 €	
Benni-Fit (fettreduziert 30% F.i.T.)	2,20 €	
Sächsischer „Bergkäse“ (w)	2,30 €	
Räucherling (w)	2,30 €	
Torgauer Landkäse, altgereift (w)	2,30 €	
Bennewitzer Ziege	2,30 €	

(w = würzig m = mild)

Bestellungen bitte bis 31. des Monats bei oben genannter Adresse abgeben oder via Mail!
Lieferung erfolgt in der darauffolgenden Woche.
Abholung ist erwünscht, Lieferung kostenlos innerhalb des Ortes.

In der Hofmolkerei Bennewitz wird Milch verarbeitet, die auf der Grundlage von kontrolliertem Pflanzenanbau und umweltgerechter Landwirtschaft gemolken wird.

Die Milch wird mit **maximal 74 Grad Celsius** pasteurisiert und nicht homogenisiert.

Dadurch bleiben die besten Bestandteile der Milch, Vitamine, Kalzium und Geschmacksstoffe erhalten!

Der Käse ist ein **handgearbeitetes Naturprodukt** ohne Zusatz von Konservierungsstoffen, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern! Er wird per Hand gefertigt und im Schnitt sechs Wochen im Reiferaum mehrmals täglich gewendet und mit der jeweiligen Kultur bestrichen.

Name .....

Strasse.....

Ort.....Tel.....

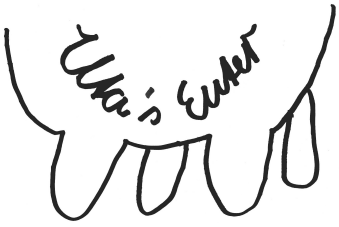
Bestelldatum.....

Unterschrift.....

Analogkäse war gestern...!

Schön, daß sich beim letzten Weihnachtsmarkt so viele Menschen für unseren handgemachten Käse aus Torgau interessiert haben!
Die Nachfrage ist nach wie vor groß, da er komplett regional produziert und die Milch naturbelassen ist.
Also ein richtig gutes Lebensmittel, was es nicht im Supermarkt gibt!
Dafür zukünftig bei uns in Wogau, denn wir haben einen Bestellservice eingerichtet.
Bis zum letzten Werktag des Monats kann der ausgefüllte Bestellzettel bei uns abgegeben werden (Briefkasten, per mail).
In der darauffolgenden Woche wird der Käse dann kostenfrei ausgeliefert oder kann natürlich gern bei uns abgeholt werden (Barzahlung).
Bei Nachfragen bitte anrufen!

Wir wünschen allen Käseliebhabern ein gesundes neues Jahr 2013, und freuen uns über Ihr Interesse für ein für alle verträgliches Produkt!



Uta & Sven Neubert