

Bauernhof-Eis Schröcker

Wir Bewirtschaften seit 1993 im Herzen des Kremstals einen Milchviehbetrieb mit Tiergerechter Haltung. Einen Teil unserer Milch verarbeiten wir seit 2004 zu frischem Bauernhofeis in höchster Qualität mit Regionalen Früchten. Der Rest geht an die Gmundner Molkerei.

In unserem Eis sind keine künstlichen Bindemittel und Konservierungsstoffe sowie keine künstlichen Aromen und Farbstoffe enthalten.

Für unser Eis verwenden wir Milch und Rahm, Joghurt oder Wasser und echte Früchte. Weiters verwenden wir nur frische Früchte und der Lufteinschlag ist gegenüber Industrieeis um ein vielfaches weniger, daher mehr Milch od. Joghurt und mehr Früchte =mehr Geschmack.

Kontakt

Bauernhof-Eis Schröcker

Leonhard und Erika Schröcker
Schieferstraße 15
4565 Inzersdorf im Kremstal

Telefon: +43 7582 81774

Fax: +43 7582 81774

E-Mail: Bauernhofeisschroecker@gmx.at



Auszeichnungen

Unser Nußgeisteis wurde im Jahr 2006/07 beim Genuss Salon prämiert!

Gütesiegel & Marken



Produktpalette

Eissorten (Produktkategorie: Eis)

Belieferte Filialen

MARKTNAME	STRASSE	ORT	TELEFON
Genusszentrum Stift Schlierbach; Käserei und Glasmalerei GmbH	Klosterstraße 1	4553 Schlierbach	+43 7582 83013-0