

Verein NaturBauernHof Akademie

Käsemacher aus Leidenschaft!

Auf unserem 120 Jahre alten Vierseit-Hof betreiben wir KÄSE-HAND-WERK in seiner ursprünglichsten Form. Hier reift handgeschöpfter Rohmilch-Käse im historischen Gewölbekeller. Dazu verwenden wir BIO-MILCH höchster Qualität – von Kühen auf der Weide, deren Futter aus kräuterreichem Heu besteht sowie naturbelassenes Kristallsalz.

Besuchen Sie uns auf unserem vielfach prämierten Bio-Bauernhof!

Anfahrt: Unser Hof liegt an der Frankenburg Landstraße in der Ortschaft Egg. Folgen Sie dem Hinweisschild „Naturbauernhof Käserei Hofladen“ bis zum ersten Bauernhof auf dem Hügel.

Kontakt

Verein NaturBauernHof Akademie

Robert Strasser
Egg 3
4871 Frankenburg am Hausruck

Telefon: +43 7683 8623
Fax: +43 7683 8623-4

E-Mail: verein@naturbauernhof.academy
Web: <http://www.naturbauernhof.academy>



Auszeichnungen

Kasermannl Goldmedaille für Bauernbutter 2011

Gütesiegel & Marken

BIO-Zertifizierung: Lacon AT-BIO-402

Produktpalette

Bierkäse (Produktkategorie: Kuhmilchkäse)

Graukäse oder Innviertler Abgereifter (Produktkategorie: Kuhmilchkäse)

Kochkäse (Produktkategorie: Kuhmilchkäse, Topfen, Frischkäse, Aufstriche)

Rohmilchbutter (Produktkategorie: Butter)

St. Franziskus (Produktkategorie: Kuhmilchkäse)