



## Käse und Joghurt vom Johannishof

In Familie Gansens Bauernkäserei „Johannishof“ im saarländischen Furschweiler werden Molkereiprodukte auf traditionelle Art und ohne Konservierungsstoffe hergestellt – das schmeckt man !

Die 65 Milchkühe haben viel Platz und bekommen gesundes Futter. Die naturbelassene Milch wird mit Lab versetzt, der rohe Käse kommt ins Salzbad und reift in aller Ruhe je nach Sorte mehrere Wochen oder Monate im hofeigenen Reifungsraum.

### **Salierkäse**

Würziger Rohmilchkäse mit Rotschmiere, 4 Monate gereift

### **Hofkäse**

Mild-würziger Rohmilchkäse mit Rotschmiere, 3 Monate gereift

### **Der Milde**

Butterkäse aus Rohmilch

### **Käse in Öl**

Grill-Käse-Würfel in Öl

### **Grill & Bratkäse**

Der saarländische " Halloumi"



[shop.adam-theis.de](http://shop.adam-theis.de)



### Joghurt natur

Mit leckerem Rahmrand wie hausgemacht



### Joghurt Vanille

Die Krönung ist der Rahm und die Vanille am Boden



### Bergenbacher mit Kümmel

Würziger Rohmilch-Weichkäse nach Münster-Art



### Brie Weißschimmelkäse nach Camembertart

Milder Weichkäse mit Weißschimmelkultur



### Frischkäse natur & Kräuter

Cremig und naturbelassen



### Erntekäse Boxhornklee

Halbfettkäse aus Rohmilchkäse



Wir freuen uns auf Ihren Einkauf auf:

[shop.adam-theis.de](https://shop.adam-theis.de)

Aktuelle Informationen auch auf: [www.adam-theis.de](https://www.adam-theis.de)

