



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



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

Aktuelle Informationen auch auf: www.adam-theis.de

