



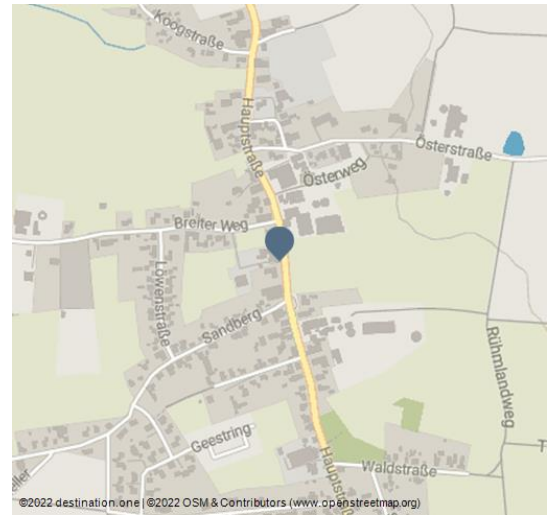
Feinkäserei Sarzbüttel

Direktvermarkter

Einzelhandel



Feinkäserei Sarzbüttel - © Küstencontent



Die einzige noch existierende Käserei in Dithmarschen.

In der Feinkäserei Sarzbüttel bekommt man natürlichen und einzigartigen Käse aus eigener Herstellung. Schon seit Jahrzehnten ist es die Tradition der Käserei mit dem täglichen Anspruch beste Käsespezialitäten herzustellen.

Dafür arbeitet die Feinkäserei eng mit ca. 20 Landwirten aus Dithmarschen zusammen, um frische Milch für die Käseherstellung zu bekommen. Denn hier werden täglich 50.000 Liter Milch zu verschiedenen Käsesorten verarbeitet. Um die Zukunft der traditionell handwerklichen Käseherstellung zu sichern, werden hier Jahr für Jahr MilchtechnologInnen ausgebildet.

Außerdem steht die Käserei und der genossenschaftlichen Dachmarke "Gut von Holstein", unter welchen acht handwerklich geprägten Meiereien des Landes Schleswig-Holstein für Qualität und Gemeinschaftsgefühl stehen. Der Käse aus der Feinkäserei Sarzbüttel kann man sich auch nach Hause bestellen, denn einmal in der Woche werden deutschlandweit Pakete versandt. Hier finden Sie weitere Informationen zur Preis- und Bestellliste: <https://www.kaeserei-sarzbuettel.de/feinkaeserei/bestellung/>

Weitere Infos:

Produktinformationen:

<https://www.kaeserei-sarzbuettel.de/feinkaeserei/produkte/>

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 8-12 Uhr und 14-18 Uhr Samstag 8-12 Uhr

Ansprechpartner:

Feinkäserei Sarzbüttel

☎ 0 48 06 / 328

🏠 <http://kaeserei-sarzbuettel.de/>

✉ info@kaeserei-sarzbuettel.de

Adresse:

Hauptstraße 43
25785 Sarzbüttel

☎ 0481 / 21 22 555

✉ info@echt-dithmarschen.de

Quelle: destination.one

ID: p_100052162

Zuletzt geändert am 13.06.2022, 12:34



Sarzbüttel - © Küstencontent