

Feiner Käse für Niederbayern

Familienbetrieb Innstolz aus Rottalmünster produziert natürliche Käse-Produkte

Eine Perle unter den niederbayerischen Lebensmittelstellern ist die Innstolz Käserei Roiner in Rottalmünster.

Wohlthuend hebt sie sich von den großen Industriemolkeereien ab und setzt seit über 115 Jahren auf natürliches und meisterhaftes Käsehandwerk. 1898 als erste Käserei in Niederbayern gegründet setzt die Innstolz Käserei heute die Familientradition in der 3. und 4. Generation fort.

Dem Verbraucherwunsch nach Transparenz, Regionalität und Herkunft folgend sind die Innstolz-Käsespezialitäten und besser Bio-Rahmkäse sowie Bio-Milchprodukte zunehmend nun auch im Lebensmittelhandel zu finden.

Wir brauchen die Hilfe und Unterstützung unserer heimischen Verbraucherinnen und Verbraucher um in die Theken und Regale des Lebensmittel-

nicht sofort findet fragt am besten bei den Verkaufsmitarbeitern nach.

Der Werksverkauf in der Innstolz Käserei in Rottalmünster hat Montag, Donnerstag und Freitag jeweils von 10 - 14 Uhr geöffnet. Innstolz Auswiesen- ohne Gentechnik. Hier gilt das Versprechen Natur pur und ohne Zusätze von Farb- und Konservierungsstoffen. Erhältlich in den Varianten Landkäse sahnig-mild, mit Bunter Paprika, Bunter Pfeffer, Bergkräuter, Schwarzkümmel oder Rauchkäse oder Tilsiter – ein abwechslungsreiches Angebot für Käseliebhaber.

Glückliches Leben

Mit dem Markennamen „Innstolz Auswiesen“ trägt die Marke die Herkunft der Milch aus den Inn- und Donauauen bereits im Namen. „Bio“ steht für Vertrauen, Glaubwürdig-

als Rahmtilsiter oder Rauchkäse. Alle Käse sind von Natur aus laktose- und glutenfrei. Trinkgenuss zu Käsegenuss.

Erlaubt ist was schmeckt, wenngleich es natürlich gute Gründe gibt welcher Wein, welche Biersorte zu welchem Käse am besten passt. Soll der Käsegenuss in den Vordergrund treten muss das Getränk in seiner Intensität zurücktreten und umgekehrt. Aber auch alkoholfreie Getränke und Tee lassen sich zu Käse kombinieren. Ebenso wie Früchte, Honig, Nüsse und Brotvarianten. Innstolz Käse ist ein idealer Sandwich und Brotbelag, eine Bereicherung für jedes Käsebuffet und bestens zum Gratинieren und zum Überbacken geeignet.



Qualitätsproben im Labor.

Weitere Informationen

www.innstolz-kaeserei.de



Mit der Käseharte wird der Bruch geschnitten.

handels zu kommen und dort dauerhaft zu bleiben. Teure Anzeigen und Fernsehwerbung können wir uns nicht leisten, betonen geschäftsführender Gesellschafter Florian Leebmann und Prokurist Isidor Neumaier.

Verkauf ab Werk

Listungen in Niederbayern bestehen derzeit bei Globus, Rewe, selbstständigen freien Händlern und Edeka-Händlern, Kaufland und in zahlreichen Feinkosttheken von Metzgereien und in der Gastronomie. Wer die Innstolz und besser Bio-Produkte

keit und ein glückliches Leben. Die Bio-Molkerei Lembach im oberösterreichischen Mühlviertel – dort wo der Bayerischen Wald in den Böhmerwald übergeht, gehört seit 15 Jahren zum Innstolz-Verband. Köstliche Biomilch, biologische Joghurts, Topfen, Schlagobers, Sauerrahm, Fruchtmolke, Buttermilch und Süßrahmbutter überraschen mit Ihrem natürlichem Geschmack. „besser Bio“ heißen deshalb auch die biologischen Rahmkäse die aus Biomilch bei Innstolz in Rottalmünster gekäst werden. Erhältlich mit den Zutaten Bärlauch oder Roter Paprika oder

Sarmeliten
Kloster Gold
Exportbier

Der Trinkgenuss als Belohnung für einen erfolgreichen Tag!

Straubing's einzigartige Klosterbiere