



Auf zum Werksverkauf der Innstolz Käserei

Eine Perle unter den niederbayerischen Lebensmittelherstellern, ist die Innstolz Käserei Roiner in Rotthalmünster.

Wohltuend hebt sich Innstolz von den großen Industriemolkereien 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.

Innstolz Auwiesen Landkäse - garantiert ohne Gentechnik. Hier gilt das Versprechen, Natur pur und ohne Zusätze von Farb- und Konservierungsstoffen. Mit dem Markennamen „Innstolz Auwiesen“ trägt die Marke die Herkunft der Milch aus den Inn- und Donauauen bereits

im Namen.

„besser Bio“ steht für Vertrauen, Glaubwürdigkeit und ein glückliches Leben.

„besser Bio“ heißen deshalb auch die biologischen Rahmkäse, die aus hochwertiger Biomilch bei Innstolz in Rotthalmünster gekäst werden. Alle Käse sind von Natur aus laktose- und glutenfrei.

„besser Bio“ Milchprodukte, wie Joghurt, Milch, Topfen (Quark) Buttermilch, Sahne, Sauerrahm und Butter kommen vom Partner

Salzburg Milch uns sind molker-eifrisch im Angebot des Werksverkaufs. Ebenso wie die beliebte Innstolz Weiße Lady oder Limburger und Romadur.

Der Werksverkauf in der Innstolz Käserei in Rotthalmünster, Molkereistraße 10 hat Montag, Donnerstag und Freitag jeweils von 10:00 – 14:00 Uhr geöffnet und ist während der Saison auf dem Wochenmarkt in Rotthalmünster am Mittwoch von 8.00 bis 13.00 Uhr vertreten.

Machen Sie einen Radausflug nach Rotthalmünster – wie bieten Ihnen Kühltaschen und Kühlakkus zum Selbstkostenpreis an.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

*www.innstolz-kaeserei.de
Innstolz Käsewerk Roiner KG,
Molkereistr. 10,
94094 Rotthalmünster*