



Wir sind eine kleine Käserei mit ausschließlich handwerklicher Herstellung in BIO-Qualität. Wir produzieren folgende Käsesorten: **Blauweißer, Schneeberger und Schildhöfler, Heukäse, Hofer-Pfeffer, Paprikakäse, Wacholderkäse, Trüffelkäse, Bergkäse und Ziegenkäse.** In unserem Direktverkauf erhalten sie noch eine große Auswahl an weiteren Südtiroler Käsesorten.

Siamo un piccolo caseificio con produzione artigianale e garantiamo vera qualità da agricoltura biologica. Produciamo le seguenti varietà di formaggio: **Biancoblù, Monteneve, Masi scudi, formaggio con fiori di fieno, formaggio al pepe, formaggio paprica, formaggio al ginepro, formaggio al tartufo, formaggio di montagna e formaggio di capra.** Nel nostro negozio al minuto trovate inoltre una grande scelta di formaggi dell'Alto Adige.

**St. Martin in Passeier
San Martino in Passirio**

Handwerkerzone Lahne 7/1 (direkt an der Hauptstraße vis-a-vis Hoppe), Tel: 0473-650439
Zona artigianale „Lahne“ 7/1, direttamente alla strada principale di Passirio, Tel: 0473-650439



BIO

Biokäse aus handwerklicher Produktion.
Formaggio bio da produzione artigianale





Echte Bio-Qualität... kontrolliert und garantiert • La vera qualità bio: controllata e garantita

BIOLAND mit seiner Jahrzehnte-Erfahrung kontrolliert vom Anbau der Futtermittel über die Viehhaltung bis zur Milch- und Käseverarbeitung regelmäßig: die Viehhaltung muss artgerecht sein, der gesamte Herstellungsprozess frei von Gentechnik.

Eine Spezialität in unserem BIO-Sortiment: Ziegenmilch- Produkte.

Die besonderen Nährwerte, außergewöhnlich hohe Anteile an Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen sowie die besondere Verträglichkeit der Ziegenmilch (z.B. bei Kuhmilch-Unverträglichkeit/Allergie bei Kindern und Erwachsenen) machen Ziegenmilch zur idealen Alternative als natürliche Lieferantin von Kalzium für den Knochenaufbau, als hochwertigen Proteinlieferanten u.v.a.



Wir sind nach Bioland- und Europa-Biokriterien zertifiziert!



Siamo certificati secondo le norme
Bioland ed Europa-Bio



BIOLAND, con la sua esperienza decenale, controlla continuamente tutto il processo di produzione del latte e dei formaggi, compreso la coltivazione e l'allevamento rispettoso del bestiame. Tutta la produzione dev'essere priva di organismi geneticamente modificati (OGM).

Le specialità del nostro assortimento BIO: i prodotti dal latte di capra.

Le particolari sostanze nutritive, la percentuale straordinariamente alta di soli minerali, di microelementi e vitamine, nonché la sua eccezionale tollerabilità (per es. per bambini ed adulti che soffrono di intolleranza / allergie verso il latte di mucca), ne fanno del latte di capra un'alternativa ideale per garantire un'apporto naturale di calcio per rafforzare le ossa, di proteine ecc.

