



Anderlbauers neuer Käse-Tipp

Beitrag

Der Anderlbauer von Frasdorf vermeldet zum neuen kulinarischen Genuss: „Unser milder Schafbert wird im Camembert-Verfahren hergestellt und ist von weißem Edelschimmel umhüllt. Pur, oder die Oberseite mit Kräutern oder Gewürzen veredelt“.

In jedem Reifestadium ein Geschmackserlebnis.

Bericht und Foto: Anderlbauer – www.anderlbauer.de

Auch im Online-Shop unter www.anderlbauer-shop.de erhältlich.

Öffnungszeiten vom Anderlbauer Hofladen:

Montag – Donnerstag

10.00 Uhr bis 12.30 Uhr

14.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Dienstag's geschlossen!

Freitag

9.00 Uhr bis 12.30 Uhr

14.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Samstag

10.00 Uhr bis 12.30 Uhr



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Anderlbauer
2. Bayern
3. Chiemgau
4. MÃ¼nchen-Oberbayern
5. Rosenheim