



bio

philosophie

Wir, DIE KÄSEMACHER, stellen in unserer Manufaktur im naturbelassenen Hochplateau des Waldviertels mit viel Liebe und nach bewährter Tradition vielfältige Käse- und Antipasti-Spezialitäten her – JETZT auch in bio-Qualität.



Für unser bio-Sortiment verwenden wir ausschließlich beste Rohstoffe aus biologischer Landwirtschaft. Die Hauptzutaten stammen aus österreichischem Anbau und aus österreichischer Milchproduktion – damit erhalten wir die landwirtschaftlichen Strukturen und die Traditionen unserer Heimatregion. Unsere bio-Oliven und bio-Tomaten dürfen zu geschmackvollen Früchten auf Feldern in Griechenland und Italien heranreifen.

Der Anspruch, den wir an uns und unsere Partner haben, ist sehr hoch, denn nur mit den hochwertigsten Rohstoffen werden wir den Qualitätsansprüchen an unser Endprodukt gerecht.

Ursprünglich und natürlich – mit aller Leidenschaft für einen gesunden Lebensstil.



bio

die biene als symbol

Weil die Biene für ein funktionierendes und lebendiges Ökosystem steht und wir mit unserem bio-Sortiment einen Beitrag zu einer nachhaltigen und ökologischen Landwirtschaft leisten wollen, steht für uns die Biene als Symbol für unsere bio-Spezialitäten.



Projekt 2028 – Hektar Nektar

Hektar Nektar ist ein Wiener Start-up mit einer Plattform für Bienenschutz-Initiativen zum Mitmachen für alle – von der Wirtschaft bis zu privaten Haushalten. Eine Initiative ist Projekt 2028: Unternehmen finanzieren Bienenvölker und unterstützen damit Imker. Insgesamt sollen bis zu 100.000 Bienenvölker gesponsert werden. Projekt 2028 wird also somit die Bienenpopulation nachhaltig steigern. Wir, DIE KÄSEMACHER, sind Partner von Hektar Nektar und unterstützen die Imkerei „Honig Stögerer“ mit einem Bienenvolk.



HEKTAR
NEKTAR



DIE KÄSEMACHER GmbH
Europastraße 5, 3902 Vitis, ÖSTERREICH

T +43 2841 / 80 045 - 0, F +43 2841 / 80 045 - 51
office@kaesemacher.at, www.kaesemacher.at



bio

sortiment



Bee Oh!
darauf fliegen nicht nur Bienen

bio

antipasti

Die Früchte für unsere bio-Antipasti werden auf den Feldern unserer ausgewählten bio-zertifizierten Partnerbetriebe mit Leidenschaft aufgezogen und händisch geerntet – so kann der hohe Qualitätsanspruch an die Frucht gewährleistet werden. An unseren Standorten wird das Gemüse anschließend schonend weiterverarbeitet. Ob mit feinstem Frischkäse aus österreichischer Milchproduktion gefüllt, gegrillt oder zu köstlichem Chutney verarbeitet – unser bio-Sortiment für nachhaltige Genussmomente ist vielfältig.

peppersweet

gefüllt mit frischkäse

Restlaufzeit: 60 Tage
B300s - Glas
Füllmenge/ATG: 200/100g



oliven

gefüllt mit frischkäse

Restlaufzeit: 60 Tage
B301s - Glas
Füllmenge/ATG: 200/100g



peppersweet

chutney

Restlaufzeit: 250 Tage
B31601 - Glas
Füllmenge: 150g



zucchini

gegrillt

Restlaufzeit: 60 Tage
B308s - Glas
Füllmenge/ATG: 200/100g



bio

schnittkäse

Die Milch, die wir für unseren Schnittkäse verwenden, stammt ausschließlich aus österreichischer Milchproduktion. Sorgfältig und unter strengsten Kontrollen verarbeitet, entstehen so unsere handgekästeten und handgeschöpften Schafkäsehäppchen in bio-Qualität.

schafkäse-häppchen

rosmarin-pfeffer

Restlaufzeit: 60 Tage
B27205 - Glas
Füllmenge/ATG: 200/100g



schafkäse-häppchen

knoblauch-petersilie

Restlaufzeit: 60 Tage
B27203 - Glas
Füllmenge/ATG: 200/100g

