

WEIZER

SCHAFKÄSESPEZIALITÄTEN

Schafhaltung hat im Weizer Bergland lange Tradition. In kleinen Herden gehalten, lassen sich die zum Teil sehr hoch und steil liegenden Wiesen schonend bewirtschaften. Die „Weizer Schafbauern“ liefern die Milch ihrer Tiere an die genossenschaftseigene Molkerei, wo daraus Frisch- und Hartkäse entstehen.

Hier die ganze Geschichte:
www.transgourmet-vonatur.at

