

Schanck-Haff

Sortiment | Assortiment

BIOG Éisleker Kéis



Haarden | Natur | Deelentramt | Paprika |
Knuewelek | Peffer | Kraider | Moschter

Hart- und Schnittkäse | Fromage à pâte dure et à pâte pressée

Natur | teilentrahmt | Paprika | Knoblauch |
Pfeffer | Kräuter | Senf

nature | partiellement écrémé | au poivron | à l'ail
au poivre | aux fines herbes | à la moutarde

am Stück | in Scheiben | gewürfelt | gerieben
en morceaux | en tranches | en dés | râpé

Die Produkte der BIOG-Käsereien vom *Kass-Haff* und *Schanck-Haff* finden Sie in den NATURATA-Filialen und in weiteren Geschäften mit Bio-Sortiment.

Les produits des fromageries BIOG du *Kass-Haff* et *Schanck-Haff* vous sont proposés par NATURATA et d'autres magasins offrant une gamme de produits bio.

Wir engagieren uns für eine faire und assoziative Landwirtschaft.

Mit dem Kauf dieser regional erzeugten Bio-Produkte unterstützen Sie die Luxemburger Bio-Landwirtschaft und fördern ihre Weiterentwicklung.

Nous nous engageons pour une agriculture équitable et associative.

En achetant ces produits bio régionaux, vous soutenez l'agriculture biologique luxembourgeoise et contribuez à son développement.

Unsere Hof-Käsereien Nos fromageries fermières *Schanck-Haff* & *Kass-Haff*



Kass-Haff



Seit 2014 betreibt die BIOG (Bio-Bauern-Genossenschaft Lëtzebuerg) eine Käserei auf dem *Kass-Haff* in Rollingen/Mersch und verarbeitet hofeigene Milch zu Frischkäseprodukten und Weichkäse.

Depuis 2014, la coopérative des fermiers bio du Luxembourg (BIOG) exploite une fromagerie au *Kass-Haff* à Rollingen/Mersch et transforme le lait de la ferme en fromage frais et en fromage à pâte molle.



Jedes BIOG-Käsereiprodukt hat seinen eigenen Charakter. Von mild-cremig bis kräftig-würzig findet jeder Käseliebhaber seinen Lieblingskäse.

Les fromageries BIOG produisent des fromages qui possèdent chacun leur propre caractère. Doux et crémeux, intenses et aromatiques, ils séduisent les amateurs de fromage.

Schanck-Haff



In der BIOG-Käserei vom *Schanck-Haff* (Hupperdange) wird bereits seit 1989 „Éisleker“ Hart- und Schnittkäse hergestellt.

Depuis 1989 déjà, la fromagerie BIOG, installée au *Schanck-Haff* à Hupperdange, produit du fromage à pâte dure et à pâte pressée, commercialisé sous le nom de „Éisleker Kéis“.



Der BIOG-Käse wird traditionell hergestellt, mit viel Handarbeit, Können und Kreativität – und altbewährter Technik.

La production des fromages BIOG n'est pas dominée par la technique mais repose sur la tradition, la main d'œuvre, le savoir-faire et la créativité.

Da beide Höfe nach den Richtlinien der biodynamischen Landwirtschaft bewirtschaftet werden, sind die verarbeitete Milch, und somit auch alle Käsereierzeugnisse, in Demeter-Qualität.

Les deux fermes étant exploitées selon les règles de la biodynamie, le lait, et donc tous les produits des fromageries BIOG, sont de qualité Demeter.



Auf beiden Höfen haben die Kühe viel Weidegang, ernähren sich überwiegend von Gras und Heu und liefern somit eine sehr hochwertige Milch.

Les vaches des deux fermes sont souvent mises en pâture, se nourrissent surtout d'herbe et de foin et produisent donc du lait de très haute qualité.

Kass-Haff

Sortiment | Assortiment



BIOG Stoffi Natur

Speisequark | Fromage blanc



BIOG Kraider-Stoffi

Kräuterquark | Fromage blanc aux fines herbes



BIOG Frësche Kéis Natur

Frischkäse Natur
Fromage frais nature



BIOG Klenge Mëllen

Weichkäse mit Weißschimmel
Fromage à pâte molle à croûte fleurie