

Bio Wollmilch Montafon

SUPERMARKT UND LEBENSMITTELGESCHÄFT

Wir pflegen einen respektvollen Umgang mit unseren Schafen und erzeugen hochwertige Bio-Produkte.

Wir befinden uns im hinteren Montafon auf 1150 m Seehöhe an der Talabfahrt in Gaschurn. Unsere Schafe kommen größtenteils am Hof am Gaschurner Berg auf die Welt, verbringen ein artgerechtes Leben in mutternaher Aufzucht mit viel Pflege und Zuneigung und werden auch ab dem Sommer 2025 direkt in der neuen, hofeigenen Metzgerei stressfrei geschlachtet. Stefan ist Meistersenn und verarbeitet die Milch der Lacaune Milchschafe zu Bio-Schafmilchspezialitäten wie Eis, Joghurt, Topfen und Käse in der neuen, hofeigenen Sennerei. Erhältlich sind die Bio-Schafmilchprodukte ab Hof und bald in verschiedenen Hofläden im Montafon. In weiterer Zukunft gibt es diese auch im Online-Shop auf folgender Homepage www.bio-wollmilch-montafon.at.

Detailbeschreibung

Wir pflegen einen respektvollen Umgang mit unseren Schafen und erzeugen hochwertige Bio-Produkte.

Wir befinden uns im hinteren Montafon auf 1150 m Seehöhe an der Talabfahrt in Gaschurn. Unsere Schafe kommen größtenteils am Hof am Gaschurner Berg auf die Welt, verbringen ein artgerechtes Leben in mutternaher Aufzucht mit viel Pflege und Zuneigung und werden auch ab dem Sommer 2025 direkt in der neuen, hofeigenen Metzgerei stressfrei geschlachtet. Stefan ist Meistersenn und verarbeitet die Milch der Lacaune Milchschafe zu Bio-Schafmilchspezialitäten wie Eis, Joghurt, Topfen und Käse in der neuen, hofeigenen Sennerei. Erhältlich sind die Bio-Schafmilchprodukte ab Hof und bald in verschiedenen Hofläden im Montafon. In weiterer Zukunft gibt es diese auch im Online-Shop auf folgender Homepage www.bio-wollmilch-montafon.at.

