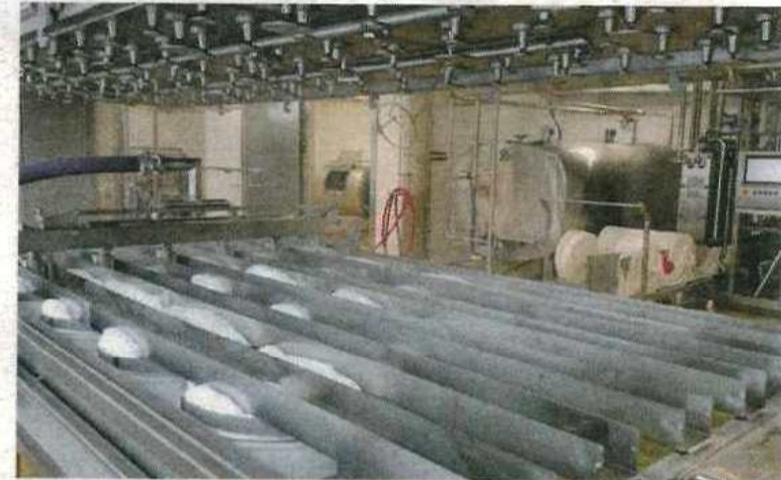


# Sennerei Gunzesried

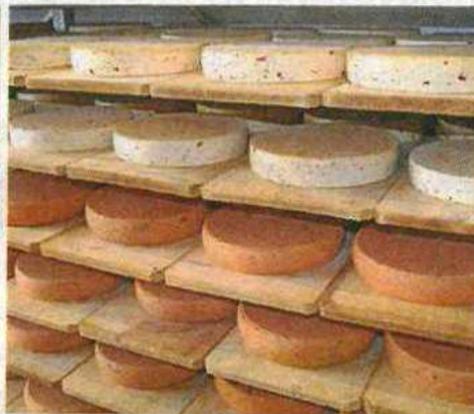
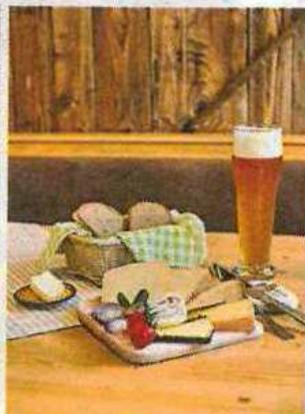
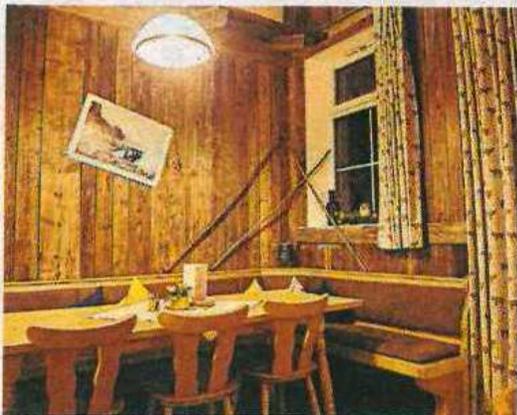
Mit Erfahrung und modernster Technik zum besten Geschmack

**M**it dem Neubau einer Molkeverwertungsanlage und einer neuen gläsernen, hochmodernen Produktion hat sich die Sennerei Gunzesried für die Zukunft gerüstet. Durch die neue Technik der Molkeverwertung stellt die Sennerei nun 80 Prozent der benötigten Wärmeenergie selbst her. Ein großer Schritt in Richtung Nachhaltigkeit und ökologisch verträglicher Produktion.

Die Palette an 21 verschiedenen Käsespezialitäten reicht vom Bergkäse verschiedener Reifungsgrade über Camembert bis hin zu halbfesten Schnittkäsesorten, die in den Lagerräumen der Sennerei mit verschiedenen Aromaten affiniert werden. 12 Milchbauern aus dem Gunzesrieder Tal liefern die frische Heumilch, aus der Butter, Käse, Milch und Eis hergestellt werden. Die Köstlichkeiten aus dem Gunzesrieder Tal können die



Gäste in der neuen urgemütlichen Brotzeitstube kosten und im Sennereiladen für den Genuss zu Hause mitnehmen.



**Sennerei Gunzesried**

Talstraße 32

87544 Blaichach-Gunzesried

Telefon 08321 84109

[www.gunzesrieder-bergkaese.de](http://www.gunzesrieder-bergkaese.de)