

Milch direkt

Milch direkt ins Haus



Tagesfrische Bio-Trinkmilch
direkt vom Hof ins Haus



Lenzbauer Lieferservice

- ursprüngliche und tagesfrische Produkte von höchster Qualität
- ökologisch erzeugt nach Naturland-Richtlinien
- Lieferung bequem und preiswert an die Haustür
- freundlicher, zuverlässiger und unkomplizierter Service
- kaum Verpackungsmüll durch praktische Mehrwegkannen
- Wertschöpfung, die in der Region bleibt
- direkter Draht zum Bauern
- auf kürzestem Weg direkt vom Hof an die Haustür
- als Abo ein- bis zweimal pro Woche
- auch kleine Abomengen sind möglich



Unsere Produkte

Joghurt

Unser milder Naturjoghurt ist stichfest und wie hausgemacht. Sein mild säuerliches und typisches Joghurtaroma erhält er durch die ausgewählten Joghurtkulturen und die besondere Zubereitung ohne die Zugabe von Milchpulver, dafür mit viel Zeit zur Bebrütung.

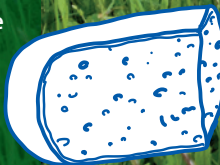


Milch

Die Milch unserer Kühe wird tagesfrisch verarbeitet, zur Haltbarmachung schonend pasteurisiert und in Ein- und Zwei-Liter-Mehrwegflaschen abgefüllt. Die im Fettgehalt naturbelassene Milch behält so ihren runden, rahmigen Geschmack und ihre wertvollen Inhaltsstoffe. Für die Kleinkindernährung ist sie ideal geeignet.

Käse

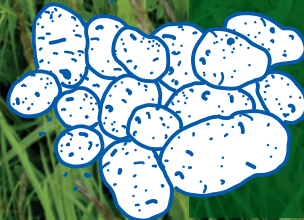
Ein- bis zweimal in der Woche wird bei uns gekäst – nach den Regeln traditioneller handwerklicher Käseherstellung. Nur Käsereikulturen, Kälbermagnaturlab und Steinsalz werden der Milch während des KäSENS zugesetzt. Dann reift der Siegenburger Schnittkäse sechs Wochen im Keller. Täglich wird er mit Salzwasser gebürstet und entwickelt seinen mildwürzigen Geschmack, seine cremige Konsistenz und seine hervorragenden Schmelzeigenschaften.



Kartoffeln

Wir bauen ganz verschiedene Kartoffelsorten und Kochtypen an. Dank unserer ökologischen Anbauweise und unserer leichten Böden haben sie einen intensiven und leckeren

Geschmack. Aus Überzeugung verzichten wir beim Kartoffelbau garantiert auf den Einsatz von Kupfer.





Der Lenzbauer-Hof

Unseren Familienbetrieb bewirtschaften wir seit 1989 ökologisch. Es macht uns Freude, mit der Natur das Land zu bewirtschaften, es durch eine abwechslungsreiche Fruchtfolge lebendig zu erhalten und für den Aufbau von Humus Sorge zu tragen. Als ökologischer Gemischtbetrieb mit Ackerbau und Rinderhaltung betreiben wir ein stabiles System mit besten Leistungen für den Klimaschutz. Unsere Erfahrungen und unser Wissen geben wir als Ausbildungsbetrieb gerne an die nächste Generation weiter.

Die Molkerei

Die kleine hofeigene Molkerei mit der einzigen zugelassenen Milcherhitzungsanlage im Landkreis Kelheim ist täglich in Betrieb. Wir erfüllen dieselben strengen Auflagen wie jede Großmolkerei. Hygiene liegt uns am Herzen.



Mitarbeiterinnen des Monats

Anke



Mahan



Mogline



Die 70 Fleckviehmilchkühe leben bei uns im Offenlaufstall. Auch bei sengender Sommerhitze weht ihnen stets ein Lüftchen ums Flotzmaul. Sie genießen es, wenn sie Sonne, Wind und Regen auf dem Fell spüren. Ihre Liegeboxen sind mit Stroh eingestreut.

Zum Fressen bekommen sie ausschließlich Öko-Futter wie frisches Gras, Grassilage, Heu, Getreide, Kartoffeln und Biertreber. Die Melkarbeit übernimmt unser Melkroboter „Frau Meier“. Die Kühe sind damit zufrieden, und uns bleibt so mehr Zeit, uns um deren Wohl zu kümmern.

**Probieren geht
über Studieren**

Fordern Sie gerne Ihre Probelieferung (1 x Milch und 1 x Joghurt) telefonisch, per E-Mail oder mit dem Anmeldeformular auf www.lenzbauer.de an. Dieses Angebot gilt für unser aktuelles Liefergebiet im Ldkr. Kelheim, in Regensburg und Umlandgemeinden einmal pro Haushalt.



Lenzbauer Naturland-Hof

Ulrich Forsthofer

Landshuter Straße 18

93354 Siegenburg

Tel. 0 94 44 / 14 04

Fax 0 94 44 / 97 28 63

milch-direkt@lenzbauer.de

www.lenzbauer.de

