Landwirt Hartmut Ulbricht

Wir sind ein konventionell und traditionell wirtschaftender Landwirtschaftsbetrieb.

Der Käse:

Unsere Tillinger Käsespezialitäten werden von einer mobilen Käserei in handwerklicher Kunst hergestellt. Die ersten Arbeitsschritte das Dicklegen, Schneiden Pressen und Formen erfolgt direkt auf unserem Hof.(Zulassungsnummer des Produzenten SN10682).

Den Käse packen wir entsprechend ihrer Bestellung ab und legen ihn dann zur Abholung bereit.

Das Eis

Hauptbestandteil für das Eis ist die frisch gemolkene Kuhmilch.

Für unsere große Vielfalt verschiedenster Geschmacksrichtungen verwenden wir ausschließlich frische und naturbelassene Produkte. So kommen die Zutaten für unser Eis, soweit möglich, von unserem Hof oder aus der Region. Wir verzichten auf künstliche Aromen, Farbstoffe und Konservierungsstoffe! Den Unterschied zu Industrie-Produkten kann man schmecken. (Zulassungsnummer des Produzenten DE-10035 EG)

Das Eis kann in Selbstbedienung aus der Eistruhe entnommen werden, Packungsgröße 500ml.

Die Milch

Die täglich frisch gemolkene Kuhmilch verkaufen wir über einen Milchspender. Von 9-19 Uhr kann die Rohmilch in mitgebrachte Gefäße abgefüllt werden.

frische Milch - unbehandelt und natürlich köstlich

Landwirt Hartmut Ulbricht

Thomas-Müntzer-Weg 11
09356 St. Egidien

Telefon: 03720486030

Webseite:
www.hofladen-ulbricht.de

Ansprechpartner
Hartmut Ulbricht

Unsere Produkte:

Fleisch, Wurstwaren, Geflügel, Eier, Wild

- Eier

Milch, Milch- und Käseprodukte

- Rohmilch, Milch, Kuhmilch Verkauf über Milchspender täglich von 9-19 Uhr
- Tillinger Käsespezialitäten, hergestellt aus Rohmilch z.B. Bergkäse, Brie, Mozzarella...
- Milcheis, Eis hergstellt mit unserer Kuhmilch z.B. Stracciatella, Vanille, Holunderblüte...

Unsere Bilder