

Reif für guten Käse?



basimilch 

basimilch: ökologisch, fair, selbstverwaltet

Kein Geheimtipp mehr: Seit bald 10 Jahren produziert die kooperative Käserei basimilch feine Milchprodukte.

Die wertvolle Milch der stolzen Hornträgerinnen wird direkt auf dem Herterenhof in Wettingen zu Joghurt, Quark, Käse und mehr verarbeitet.

Die Kälber wachsen bei ihren Müttern auf und können bei ihnen trinken. Zudem arbeiten Konsument:innen und Produzent:innen Hand in Hand, da heisst es Stallluft schnuppern, Käse schneiden und mitreden.

Die Produkte werden im Abo wöchentlich in Depots in Baden, Wettingen, Dietikon und Zürich geliefert.

Reif für's Mitmachen?

Mehr Infos:



basimil.ch/flyer

