

Hochwertige Alp-Produkte



Wir sind auf die Sattainer **Gulm-Alpe** gezogen, hoch über dem Walgau. Später gehts dann auf die **Alpe Gävis** im hinteren Laternsertal.

- Täglich verarbeiten wir **Alpmilch** zu Käse und weiteren Köstlichkeiten.
- Die Futterbasis sind vielfältige **frische Gräser und Kräuter der Hochgebirgswiesen**.
- Damit wird Alpmilch ganz besonders **hochwertig**, ebenso die daraus entstehenden Alp-Produkte.

Die Kühe werden von verschiedenen Bauern auf die Alpe geschickt und stammen nicht nur aus Bio-Betrieben. Folglich können die Milch und die daraus entstehenden Spezialitäten nicht als Bio-Produkte klassifiziert werden. Wir kennzeichnen sie als hochwertige Alp-Produkte.

Das Sortiment unserer Alp-Produkte:

- **Natur-Joghurt von der Alpe**
- **Alp-Topfen**
- **Alp-Rohmilch**
- **Alpbutter**
- **Weißer Traum von der Alpe**
- **ALP-Käse würzig vom letzten Alpsommer**
- **Ziegen-Rohmilch, Gaiß-Frischkäsle, Schnittige Gaiß** sind weiterhin **bio**, da ausschließlich unsere Ziegen auf der Alpe sind.
- **Bio-Bergkäse** und **Sonnenkäse** entstanden auf unserem Hof, sind also weiterhin **bio**, ebenso die **Eier**. Unsere Henna bleiben am Hof.

Mai 2024

Cornelia und Jakob Mathis