Vielfalt, die begeistert · Qualität, die überzeugt
Frische, die man schmeckt ...

Genießen Sie das Beste aus Odenwälder Milch

MOLKEREI
Hüttenthal

Unsere Philosophie seit über 120 Jahren: Das Gute bewahren!

Im Herzen des Odenwaldes liegt unsere kleine Molkerei. Gegründet im Jahre 1900 ist sie seit 1912 im Privatbesitz der Familie Kohlhage. Wir setzen täglich unsere traditionellen Leitlinien um: Maß halten – verantwortungsbewusst und nachhaltig zu produzieren – im Einklang mit Mensch und Natur.

Odenwälder Milch aus nächster Umgebung

Die frische Milch beziehen wir von 12 Odenwälder Vertragshöfen aus nächster Umgebung, in einem Umkreis von maximal 25 km. Die wertvolle Ziegenmilch stammt von drei bäuerlichen Familienbetrieben.

„Freie Mitarbeiter" mit Weidegang

Wir legen Wert auf diesen Qualitätsvorsprung. Das frische Gras in unserer Mittelgebirgsregion sowie die traditionelle Fütterung prägen den Geschmack der Hüttenthaler Milch. Die gute, naturbelassene Qualität der Milch honorieren wir mit einem Zuschlag für Weidegang und traditionelle Fütterung (ohne Gentechnik).

Neueste Untersuchungen haben ergeben, dass der Weidegang die Klimabilanz verbessern kann, denn „eine gute Weide bindet mehr Klimagase als eine Kuh ausstößt" (Forum Milch, Dr. Rupert Ebner).

Handwerkliche Verarbeitung ohne Zusatzstoffe

Die Mehrzahl unserer Produkte erzeugen wir täglich aus der frisch angelieferten Milch. Die Milch wird grundsätzlich nicht homogenisiert, aus Überzeugung verzichten wir auf jegliche Bindemittel, Konservierungs-, Farb- und Aromastoffe. Wir produzieren in kleinen Einheiten und geben allen Produkten Zeit zu reifen. Im Zusammenspiel mit der wertvollen Weidemilch prägt das den besonderen Geschmack unserer Hüttenthaler Molkereiprodukte.

Erfolgreiche Teamarbeit

Die vielseitige, handwerkliche Verarbeitung in unserer Molkerei erfordert großes und umfangreiches Fachwissen. Unsere 25 langjährigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter leben ebenfalls diese Tradition aus Überzeugung. Sie sind in unserer Region zuhause und mit dieser verbunden.

Kurze Wege – Umwelt und Produktqualität werden geschont

Wir vermarkten unsere Produkte in einem überschaubaren Umkreis im Einzelhandel, auf Wochenmärkten, bei Direktvermarktern sowie in unserem Molkereilädchen. Hier zapfen wir als besonderen Service täglich frische Vollmilch, Buttermilch, Joghurt und Ziegenmilch in Glas-Pfandflaschen. Zu unseren geschätzten Kunden zählen auch viele Bäckereien und die Gastronomie.

Unsere Frische-Linie...

Frische Vollmilch

Traditionell hergestellt

Frische Vollmilch frisch gezapft

Nur im Molkereilädchen

Für den Endverbraucher	Fettgehalt	mind. 4 %	mind. 4 %
	Verpackungsart Art.-Nr. / EAN-Code	500g - Becher 054 / 4 035221 000542	Glas-Pfandflasche 0,5 l
			Glas-Pfandflasche 1 l
Für Einzelhandel, Gastronomie und Großverbraucher	Verpackungseinheit	12	
	Groß-Gebinde	10 kg - Eimer 053 / 4 035221 000535	

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	289 kJ / 69 kcal
Fett	4,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,4 g
Kohlenhydrate	4,7 g
davon Zucker	4,7 g
Eiweiß	3,4 g
Salz	0,11 g

Naturbelassen,
schonend pasteurisiert,
nicht homogenisiert!

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	289 kJ / 69 kcal
Fett	4,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,4 g
Kohlenhydrate	4,7 g
davon Zucker	4,7 g
Eiweiß	3,4 g
Salz	0,11 g

Dieses Angebot gibt es exklusiv
nur im Molkereilädchen.
Die Milch wird frisch gezapft!

	Reine Buttermilch Fettarm, erfrischend	Dickmilch Wie zu Omas Zeiten	Joghurt Natur Natürlich sämig und mild
Fettgehalt	0,8 %	mind. 4%	mind. 4%
Verpackungsart Art.-Nr. / EAN-Code	500 g - Becher 010 / 4 035221 000108	500 g - Becher 028 / 4 035221 000283	500 g - Becher 031 / 4 035221 000313
	Glas-Pfandflasche, frisch gezapft*		Glas-Pfandflasche, frisch gezapft*
Verpackungseinheit	12	12	12
Groß-Gebinde	10 kg - Eimer 011 / 4 035221 000115		10 kg - Eimer 034 / 4 035221 000344

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	156 kJ / 37 kcal
Fett	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	4,0 g
davon Zucker	4,0 g
Eiweiß	3,5 g
Salz	0,15 g

Reine Buttermilch
Zeichnet sich durch ihren besonders kraftvollen Geschmack und sämige Konsistenz aus.

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	289 kJ / 69 kcal
Fett	4,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,4 g
Kohlenhydrate	4,4 g
davon Zucker	4,4 g
Eiweiß	3,4 g
Salz	0,11 g

Dickmilch – ein traditionelles Sauermilchprodukt – ist eines der ältesten Milchprodukte überhaupt. Ideal für würzige Speisen wie Salatsoßen und grüne Soße, ebenso für Müsli und Desserts.
Oder einfach gezuckert löffeln.

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	289 kJ / 69 kcal
Fett	4,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,4 g
Kohlenhydrate	4,4 g
davon Zucker	4,4 g
Eiweiß	3,4 g
Salz	0,11 g

Sämig-mild, erfrischend und vielseitig zu genießen: Mit frischem Obst, Müsli oder für Ihre spezielle Salatsoße.

* exklusiv nur im Molkereilädchen!

Blaubeerkurt

Joghurt mit Fruchtzubereitung

mind. 3,5 %
500 g - Becher 03101 / 4 035221 031010
12

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	399 kJ / 95 kcal
Fett	3,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,1 g
Kohlenhydrate	7,5 g
davon Zucker	7,0 g
Eiweiß	3,0 g
Salz	0,2 g

Sämig-mild, mit Blaubeer-Fruchtzubereitung aus ökologischem Anbau.

Schlagsahne

Besonders schlagfähig

mindestens 30 %
250 g - Becher 044 / 4 035221 000443
12
5 kg - Eimer 041 / 4 035221 000412
10 kg - Eimer 047 / 4 035221 000474
10 kg - Premium-Sahne 33 % 046 / 4 035221 000467

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g	30%	(33%)
Energie	1269 kJ / 303 kcal		(1313 kJ / 318 kcal)
Fett		31,7 g	(34,0 g)
davon gesättigte Fettsäuren		17,7 g	(19,7 g)
Kohlenhydrate		3,3 g	(3,3 g)
davon Zucker		3,3 g	(3,3 g)
Eiweiß		2,4 g	(2,4 g)
Salz		0,09 g	(0,09 g)

Nicht wärmebehandelt und ohne Stabilisator, daher optimal schlagfähig und frisch.
Die geschlagene Sahne zeichnet sich durch hohes Volumen und Festigkeit aus.

Schmand

Aus frischem Sauerrahm

20 %
250 g - Becher 038 / 4 035221 000382
12

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	859 kJ / 205 kcal
Fett	20,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	12,1 g
Kohlenhydrate	3,6 g
davon Zucker	3,6 g
Eiweiß	2,8 g
Salz	0,10 g

Sämig-mild, vielseitig in der Küche einzusetzen: Für leckere Soßen und zum Backen.

Hüttenthaler Butter

Genuss pur

Rollenbutter

So wie ich sie mag

Schichtkäse

Handgeschöpfte Qualität

Fettgehalt	82 %	82 %	10 % Fett i. Tr.
Verpackungsart Art.-Nr. / EAN-Code	250 g-Päckchen 020 / 4 035221 000207	lose */ Rollenbutter 021 / 4 035221 000214	500 g (im Pergament) 060 / 4 035221 000603
		*nur im Molkereilädchen	500 g (vakuumiert) 063 / 4 035221 000634
Verpackungseinheit	40		40 (im Pergament), 6 (vakuumiert)
Groß-Gebinde		Rollenbutter, ca. 3 kg 021 / 4 035221 000214	5 kg-Eimer 061 / 4 035221 000610
	10 kg-Block 022 / 4 035221 000221		10 kg-Eimer 064 / 4 035221 000641
			25kg-E2-Eurokasten 062 / 4 035221 000627

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	3101 kJ / 741 kcal
Fett	83,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	53,8 g
Kohlenhydrate	0,6 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	0,7 g
Salz	0,01 g

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	3101 kJ / 741 kcal
Fett	83,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	53,8 g
Kohlenhydrate	0,6 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	0,7 g
Salz	0,01 g

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	380 kJ / 91 kcal
Fett	2,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	3,8 g
davon Zucker	3,8 g
Eiweiß	12,7 g
Salz	0,10 g

Das Besondere unserer Hüttenthaler Butter:
Der traditionelle Weidegang auf den Mittelgebirgshängen des Odenwaldes trägt maßgeblich zu dem unverwechselbaren Geschmack bei.

Der leicht gesäuerte frische Rahm hat darüber hinaus mindestens **18 Stunden Zeit zu reifen** und kann so sein besonderes Aroma ausbilden.

Mit viel Handarbeit zubereitet (handgeschöpft). Die natürliche Entmolkung über 12 Stunden verleiht unserem Schichtkäse seine spezielle gewachsene Konsistenz und Ergiebigkeit. Ideal zum Backen und die häusliche Kochkäsezubereitung.

Speisequark Mager

Viel Protein

0 % Fett i. Tr.
250 g-Becher 070 / 4 035221 000702
12
5 kg-Eimer 072 / 4 035221 000726
10 kg-Eimer 073 / 4 035221 000733
25kg-E2-Eurokasten 064 / 4 035221 000740

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	304 kJ / 73 kcal
Fett	0,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	3,2 g
davon Zucker	3,2 g
Eiweiß	13,5 g
Salz	0,10 g

Speisequark 20 %

Ergiebig und schmackhaft

20 % Fett i. Tr.
250 g-Becher 081 / 4 035221 000818
12
5 kg-Eimer 083 / 4 035221 000832

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	458 kJ / 109 kcal
Fett	5,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,9 g
Kohlenhydrate	2,7 g
davon Zucker	2,7 g
Eiweiß	12,5 g
Salz	0,09 g

Speisequark 40 %

Cremig milde Konsistenz

40 % Fett i. Tr.
250 g-Becher 082 / 4 035221 000825
12
5 kg-Eimer 084 / 4 035221 000849

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	664 kJ / 159 kcal
Fett	11,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,5 g
Kohlenhydrate	2,6 g
davon Zucker	2,6 g
Eiweiß	11,1 g
Salz	0,09 g

Fruchtquark

Speisequark mit Fruchtzusatz

25 % Fett i. Tr.
250 g-Becher 085 / 4 035221 000856
12

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	603 kJ / 144 kcal
Fett	5,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,1 g
Kohlenhydrate	15,5 g
davon Zucker	15,5 g
Eiweiß	8,4 g
Salz	0,07 g

Hüttenthaler Speisequark ist ergiebig und schmackhaft. Die traditionelle Herstellungsweise garantiert die natürliche, feste Konsistenz und hohe Ausbeute bei der Weiterverarbeitung.

Mit Fruchtzubereitung aus **kontrolliert ökologischer Erzeugung.**

Hüttenthal

Hüttenthal

Hüttenthal

Unsere herzhaften Weichkäse mit Rotkultur...

Odenwälder Frühstückskäse (g.U.)
Der „Traditionelle“

Unser „Odenwälder Handkäse“

* Serviervorschlag „Fritz-Brot“

Für den Endverbraucher	Milch	Kuh	Kuh
	Typ	Weichkäse / Rotkultur	Weichkäse / Rotkultur
	Fettstufe	Viertelfettstufe	Viertelfettstufe
	Verpackungsart	Rolle	Rolle
	Größe Art.-Nr. / EAN-Code	5 x 100 g 090 / 4 035221 000900	2 x 100 g 091 / 4 035221 000917
Für Einzelhandel, Gastronomie und Großverbraucher	Verpackungseinheit	6	6

Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) lautet **„Odenwälder Frühstückskäse“**. Er ist als regionale Käsespezialität europaweit geschützt und darf nur im Odenwald und aus Odenwälder Milch hergestellt werden. Der Name ist überliefert, traditionell wurde dieser Käse nach dem morgendlichen Melken zur Frühstücksvesper verzehrt. Sein Geschmack ist mild-aromatisch als junger Käse, herzhaft und pikant im reifen Stadium. Die 14-tägige, aufwändige Natur-Reifung erfolgt von außen nach innen, charakteristisch ist der anfangs weiße Kern.

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	747 kJ / 178 kcal
Fett	3,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	26,4 g
Salz	2,46 g

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	747 kJ / 178 kcal
Fett	3,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	26,4 g
Salz	2,46 g

* Das herzhafte **„Fritz-Brot“** ist eine Brotzeit-Idee mit Odenwälder Frühstückskäse, benannt nach dem Lieblingsbrot von Fritz Kohlhage. Er übernahm die Molkerei im Jahre 1950 von seinem Vater und hat den „Handkäse“ liebend gern auf einem reich garnierten Quarkbrot gegessen.

Odenwälder Vesperkäse

Macht die Pause zum Erlebnis

Der Hüttenthaler

Der „Cremige"

Milch	Kuh	Kuh
Typ	Weichkäse / Rotkultur	Weichkäse / Rotkultur
Fettstufe	Halbfettstufe	Vollfettstufe
Verpackungsart	Rolle	Stück
Größe Art.-Nr. / EAN-Code	2 x 100 g 092 / 4 035221 000924	100 g 094 / 4 035221 000948
Verpackungseinheit	6	12

Fettstufen für deutschen Käse

Magerstufe – unter 10% Fett i.Tr.
Viertelfettstufe – mind.10% Fett i.Tr.
Halbfettstufe – mind. 20% Fett i.Tr.
Dreiviertelfettstufe – mind. 30% Fett i.Tr.
Fettstufe – mind. 40% Fett i.Tr.
Vollfettstufe – mind. 45% Fett i.Tr.
Rahmstufe – mind. 50% Fett i.Tr.

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	772 kJ / 184 kcal
Fett	9,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,5 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	24,2 g
Salz	2,46 g

Eine Hommage an seine Heimat, den Odenwald. Er liegt mit 20 % Fett i.Tr. zwischen der Milde des „Odenwälder Frühstückskäses" und der feinen Würze des „Hüttenthalers". Perfekt für eine schmackhafte Vesper mit oder ohne „Musik".

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	1152 kJ / 275 kcal
Fett	21,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	13,2 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	20,1 g
Salz	1,98 g

Der „kleine Rote" ist der cremige Bruder des „Odenwälder Frühstückskäses". Er reift gleichmäßig durch die gesamte Käsemasse.
Benannt nach dem Ort seiner Erfinder, dem Odenwälder Dorf Hüttenthal.

Unsere „schnittigen“ milden Käse …

Der Lindl-Käse

Siegfrieds Liebling

Der Kräutertaler

Viel Geschmack in der Hülle

Der Gewürztaler

Die aromatische Verführung

	Der Lindl-Käse	Der Kräutertaler	Der Gewürztaler
Milch	Kuh	Kuh	Kuh
Typ	Halbfester Schnittkäse	Halbfester Schnittkäse	Halbfester Schnittkäse
Fettstufe	Rahmstufe	Rahmstufe	Rahmstufe
Verpackungsart	Stück (vakuumiert)	Stück (vakuumiert)	Stück (vakuumiert)
Größe Art.-Nr. / EAN-Code	2 x 100 g 097 / 4 035221 000979	2 x 100 g 09720 / 4 035221 097207	2 x 100 g 09710 / 4 035221 097108
Verpackungseinheit	12	12	12

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	1305 kJ / 312 kcal
Fett	25,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	15,5 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	21,1 g
Salz	1,78 g

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	1305 kJ / 312 kcal
Fett	25,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	15,5 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	21,1 g
Salz	1,78 g

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	1305 kJ / 312 kcal
Fett	25,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	15,5 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	21,1 g
Salz	1,78 g

Benannt nach dem „Lindl-Brunnen“ an der Siegfriedstraße in Hüttenthal.

Der Kräutertaler und der Gewürztaler schmecken frisch und würzig. Sie sind die harmonischen Begleiter zu Wein und Bier. Sie sind kalt und auch überbacken ein Genuss.

Der Mossautaler

Der „Sonnige“

Milch	Kuh
Typ	Halbfester Schnittkäse
Fettstufe	Rahmstufe
Verpackungsart	Stück
Größe Art.-Nr. / EAN-Code	100 g 096 / 4 035221 000962
Verpackungseinheit	12
Für Einzelhandel und Gastronomie	

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	1305 kJ / 312 kcal
Fett	25,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	15,5 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	21,1 g
Salz	1,78 g

Milder, halbfester Schnittkäse in der Wachshülle. Gleichmäßig durch die Käsemasse gereift.

Nibelungenkäse

Der „Sagenhafte“

Kuh	
Schnittkäse	
Rahmstufe	
lose/portioniert	
Brotlaib ca. 2,8 kg 110 / 4 035221 001105	
Brotlaib ca. 2,8 kg 110 / 4 035221 001105	

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	1492 kJ / 356 kcal
Fett	30,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	18,2 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	21,9 g
Salz	1,48 g

Milder, cremiger Schnittkäse. Ein Genuss: Als Käsewürfel, auf einem Bauernbrot und besonders als Raclettekäse. Benannt nach unserer Region, die der Sage nach Jagdgebiet der Nibelungen war.

Unsere würzigen Schnitt-Käse ...

Der Rodensteiner

Der „Ritterliche“ im Gewürzmantel

Der Rodensteiner

Der „Ritterliche“ Natur

Der Rodensteiner

Der „Ritterliche“ im Blütenmantel

Milch	Kuh	Kuh	Kuh
Typ	Schnittkäse / Rotkultur	Schnittkäse / Rotkultur	Schnittkäse / Rotkultur
Fettstufe	Rahmstufe	Rahmstufe	Rahmstufe
Verpackungsart	lose *	lose / portioniert	lose *
Größe Art.-Nr. / EAN-Code	Rundlaib ca. 3,0 kg 114 / 4 035221 001143	Rundlaib ca. 3,0 kg 113 / 4 035221 001136	Rundlaib ca. 3,0 kg 117 / 4 035221 001174
	*exklusiv im Molkereilädchen		*exklusiv im Molkereilädchen
Verpackungseinheit			
		Rundlaib ca. 3,0 kg 113 / 4 035221 001136	

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	1492 kJ / 356 kcal
Fett	30,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	18,2 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	21,9 g
Salz	1,48 g

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	1492 kJ / 356 kcal
Fett	30,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	18,2 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	21,9 g
Salz	1,48 g

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	1492 kJ / 356 kcal
Fett	30,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	18,2 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	21,9 g
Salz	1,48 g

Unser Rodensteiner, der „Ritterliche“.
Würziger Schnittkäse, rindengereift mit Rotkultur, verfeinert mit Gewürzen, einer Kräuter-Blütenmischung oder einfach natur.

Unsere Spezialitäten aus 100% Ziegenmilch ...

Ziegenmilch ist ein besonders wertvolles Lebensmittel.
Die jährliche Milchleistung einer Ziege ist gering: Ca. 400 – 1.000 l.

Die Wintermonate von November / Dezember bis Februar / März sind melkfrei. In dieser Zeit sorgen die Ziegen für den Nachwuchs. Es ist daher möglich, dass Sie nicht alle Ziegenmilch-produkte in dieser Jahreszeit genießen können.

Ziegen-Frischmilch

Die wertvolle Alternative

Milch	Ziege
Typ	
Fettgehalt	3,2 %
Verpackungsart	lose*
Größe Art.-Nr. / EAN-Code	lose 104 / 4 035221 001044
	*exklusiv im Molkereilädchen
Verpackungseinheit	

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	281 kJ / 67 kcal
Fett	3,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,6 g
Kohlenhydrate	4,2 g
davon Zucker	4,2 g
Eiweiß	3,0 g
Salz	0,11 g

Die Alternative für den Kuhmilch-Allergiker.

Zickli Natur

Der „Fein-Milde“

Ziege (100 %)
Halbfester Schnittkäse
45 % Fett i. Tr.
Stück (vakuumiert)
2 x 100 g
112 / 4 035221 001129

6

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	1152 kJ / 275 kcal
Fett	21,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	13,2 g
Kohlenhydrate	1,0 g
davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	20,1 g
Salz	1,98 g

Ein milder, halbfester Schnittkäse, der auch denen schmeckt, die Ziegenkäse als zu streng empfinden.

Kräuter-Zickli

Der „Südländische“

Ziege (100 %)
Halbfester Schnittkäse
45 % Fett i. Tr.
Stück (vakuumiert)
2 x 100 g
101 / 4 035221 001013

6 (200 g)

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	1152 kJ / 275 kcal
Fett	21,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	13,2 g
Kohlenhydrate	1,0 g
davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	20,1 g
Salz	1,98 g

Frischer, halbfester Schnittkäse. Mild im Geschmack, mit pikanter Kräuternote durch Oregano, Basilikum, Rosmarin, Estragon, Thymian und buntem Pfeffer. Unser Tipp: Feingeschnitten und mariniert mit Tomaten, frischem Basilikum, Olivenöl und Balsamico. Ideal zu Salaten oder zum Gratinieren!

Kräuter-Zickli im Glas

Eingelegt in Öl

Ziege (100 %)
Halbfester Schnittkäse
45% Fett i. Tr.
Glas
180 ml e
108 / 4 035221 001082

6

NÄHRWERTANGABEN	je 100 g
Energie	1152 kJ / 275 kcal
Fett	21,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	13,2 g
Kohlenhydrate	1,0 g
davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	20,1 g
Salz	1,98 g

Frische, halbfeste Käse-Stücke, eingelegt in Pflanzenöl mit feinen Kräutern.

Willkommen in der Molkerei Hüttenthal ...

Fotografie Annalena Kohlhage · Gestaltung Gert Österreicher

Ein Besuch in unserer idyllischen Mittelgebirgs-Region lohnt sich immer!
Sie können im **Molkereiladen** einkaufen. Hier bieten wir unserere Milch- und Käse-Spezialitäten aus laufender Produktion täglich frisch an. Wir verarbeiten ca. 14.000 l Kuhmilch und ca. 1.000 l Ziegenmilch am Tag.

Bei einer **Molkereibesichtigung** können Sie gerne einen Blick hinter die Kulissen werfen ... Hierfür ist eine Voranmeldung erforderlich. Rufen Sie uns an oder nutzen Sie das Anmeldeformular auf unserer Internetseite.

Rasten und Verweilen Sie nach einem Einkauf oder bei einer Wanderung in unserem beschaulichen Milchgarten. Hier können Sie sich mit einer gesunden Vesper stärken, Kinder können auf der Wiese und dem Ziegenfelsen spielen.

Mit unseren Produkten lecker kochen und backen: Erprobte Rezepte finden Sie auf unserer Homepage!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Öffnungszeiten Molkereiladen

FÜR KUNDEN UND ABHOLER

Montag bis Freitag
Durchgehend **8.00 – 17.00** Uhr
Samstag **8.00 – 13.00** Uhr

In der Sommerzeit (April bis Oktober) sind wir 1 Stunde länger für Sie da!

MOLKEREI Hüttenthal

Das Beste aus Odenwälder Milch

Molkereiweg 1 · 64756 Mossautal/Odw.
Fon 06062 2665-0
Fax 06062 266526
Mail: molkerei@huettenthal.de
www.molkerei-huettenthal.de

Einfach mal reinschauen!

2022 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.