



Schaukäserei



Glaskunst



Vinothek



**EIN ERLEBNIS
DER BESONDEREN ART**





Handwerkliches Käsen nach Schweizer Rezepturen ist das herausragende Merkmal des Käses, den Steffen Schultze in Usedom-Welzin produziert – auf kräuterreichen Wiesen in bester Bio-Qualität. Dabei wird der Käse mit Holzfeuer hergestellt, also »auf Holzfeuer gebrannt«. So entstehen köstliche Spezialitäten mit besonderem Geschmack, die auf Usedom einmalig sind:



» **Usedomer Jung**

Drei Monate gereift, mild, deutlicher Geschmack eines Rohmilchkäses.

» **Usedomer Mittel**

Sechs Monate gereift, kräftig im Geschmack, sozusagen im besten Käsealter.

» **Usedomer Alt**

12 Monate gereift, sehr würzig im Geschmack, für den Käseliebhaber.

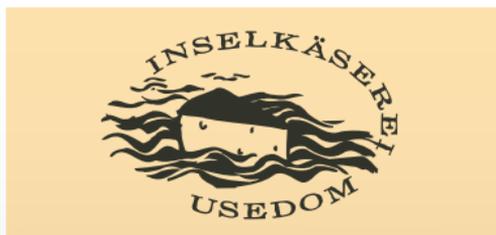
» **Welziner Hartkäse**

Mild und nussig im Geschmack, für Pasta und mehr.

» **Zigotter**

Frischkäsespezialität aus Molke, reich an wertvollem Eiweiß, Albumin

Öffnungszeiten:
Mo-Sa 10-17 Uhr | So 13-17 Uhr
im Sommer eine Stunde länger



Schaukäserei



Glaskunst



Vinothek

Inselkäserei Usedom
Steffen Schultze
Welzin 30
D-17406 Welzin/Usedom
Telefon 038372/76139
info@inselkaese.de
www.inselkaese.de