

Eine revolutionäre Idee macht ihren Weg.

UNSER ORIGINAL



10 JAHRE



Höhlengereifter Käse aus JULE'S KÄSEKISTE

Seit 1995 die Käserei auf dem Bauernhof.

Vor 10 Jahren verwirklichte Juliane Schmitz ihre revolutionäre Idee, ihren Rohmilchkäse aus **Jule's Käsekiste** in der Atta-Höhle zu Attendorf zu einem kulinarischen Highlight heranreifen zu lassen.

Die einzigartige Rezeptur reift nun in der Kluterhöhle in Ennepetal zu einem wahren Charakter-Käse.

UNSER ORIGINAL

KLUTERT-KÄSE!

- Alte Rezeptur
- Neuer Reiferaum
- Was bleibt, ist der unverwechselbare Genuß!



Die Käserei auf dem Bauernhof.

Fam. Rainer Schmitz · Reinshagen 14 · 53804 Much · Fon: 0 22 45 - 30 21
E-Mail: info@juleskaesekiste.de · www.jules-kaesekiste.de