



### Unsere Firmenphilosophie

Wir handeln mit klassisch handwerklich hergestelltem Käse und legen größten Wert auf traditionelle Herstellung ohne chemische Zusätze oder gentechnische Veränderungen.

Alle unsere Käse kommen aus Dorfkäsereien, Klosterkäsereien, von Bauernhöfen, Schäfern und Senneereien. Die tiergerechte Haltung, sowie natürliche Fütterung der Tiere, die traditionelle und handwerkliche Verarbeitung der Milch sind hier noch selbstverständlich.

Mit viel Liebe und regelmäßiger Pflege veredeln wir unsere Käse in den eigenen Reiferäumen, um ihnen ein auf den Punkt gereiftes Genusserebnis zu garantieren.

Anspruchsvolle Vielfalt: in unserem Sortiment finden Sie 100 verschiedene Sorten Käse aus zehn europäischen Ländern. Unsere leistungsfähige Logistik sorgt für schnelle und fachgerechte Zustellung unserer Produkte - in den meisten Fällen innerhalb von 24 Stunden.

Für einen persönlichen Einkauf heißen wir Sie in unserem Stammhaus in Bad Tölz oder in unseren Verkaufsräumen auf dem Münchener Viktualienmarkt herzlich willkommen.

Sogar der Emmentaler ist hier etwas Besonderes: Susanne Hofmanns Laden gilt inzwischen als Paradies für Feinschmecker

Vom 13. bis zum 14. Juni 2009 findet erstmals ein Käsefestival in Bad Tölz statt.

Bad Tölz offenbart das Geheimnis der edlen Käse. Das Festival widmet sich zwei Tage lang diesem spannenden und hochkulinarischen Thema! Käseproduzenten sowie Winzer aus Deutschland und dem europäischen Ausland präsentieren sich auf dem 1. Käsefestival in Bad Tölz mit ihren Produkten. Es zeigt die Vielfalt von der örtlichen bis zur europäischen Käsekultur

Wir laden Sie sehr herzlich zu diesem Käsefestival nach Bad Tölz ein!

Beim unserem Besuch im Laden am Viktualienmarkt hat uns die Qualität und die Beratung der verschiedenen Käsesorten überzeugt.

### Tölzer Kasladen GmbH

Susanne Hofmann  
Viktualienmarkt  
Abteilung 1 Stand 4  
Tel.: 089/22 63 22  
[www.käsefestival.de](http://www.käsefestival.de)

