

Moin! Seit 2019 machen wir in Neuenburg Käse. Mit Herz, Hand und Verstand. Genau so, wie Käse unserer Meinung nach sein soll. Aus besten regionalen Zutaten, handwerklich verarbeitet, sorgsam ausgereift. Wir produzieren für die Eigenvermarktung und Gastronomie. Unsere Kunden bedienen wir auf den Wochenmärkten der Region.

**Mobile
Käserei
May**
kaesereimay.de



Unsere Käsesorten im Überblick.*

- Der Neuenburger -

Natur jung (min. 4 Wochen gereift), Natur alt, Bockshornklee, Chili, Bauerngarten (Kräuter), Kreuzkümmel, Italienische Kräuter, Bärlauch, Grüner Pfeffer, Kümmel, Natur geräuchert, Schnittlauch, Hirtenkäse (nach Feta-Art), Hartkäse, Sorte der Saison

- Wieseder Meerkäse -

Natur jung BIO, Natur alt BIO, Bockshornklee BIO, Kreuzkümmel BIO, Bärlauch BIO,

- Weener Ziege -

Natur jung, Natur alt, Italienische Kräuter, Bärlauch, Nelke, Koriander (Saison), Hirtenkäse (nach Feta-Art), Chili, Zeegbert (nach Camembert-Art), Hartkäse

- Butterkäse -

Neuenburger Butterkäse Natur, Neuenburger Butterkäse Pfeffer, Neuenburger Butterkäse Paprika, Neuenburger Butterkäse Tomate Basilikum (Sommer), Wieseder Meerkäse Butterkäse Natur BIO, Wieseder Meerkäse Butterkäse Paprika BIO, Wieseder Meerkäse Butterkäse Brennessel BIO, Weener Ziege Butterkäse,

- Ofen- & Grillkäse -

Neuenburger Ofenkäse Dattel pikant, Neuenburger Ofenkäse Zwiebel-Schnittlauch, Weener Ziege Ofenkäse Dattel pikant, Weener Ziege Ofenkäse Zwiebel-Schnittlauch, Grillkäse Sorte der Saison

- außerdem -

Tilsiter Natur, Driefeler Wiesenkäse Natur, Driefeler Wiesenkäse Bockshornklee

*Nicht immer haben wir alles vorrätig. Manche Sorten sind zudem saisonal. Bitte fragen Sie uns, wenn Sie eine bestimmte Sorte im Auge haben.

Handgemachter Käse von hier. Aus Neuenburg. In Friesland.