



handgefertigter Käse  
in verschiedenen Sorten

*Käse vom Mühlenhof*

Wir, die Familie Möhlenhof, bewirtschaften einen landwirtschaftlichen Betrieb in der Wildeshäuser Geest zwischen Bassum und Harpstedt. Auf traditionelle Art wird aus der Milch unserer Kühe in Handarbeit Käse gefertigt.

Das Sortiment an **halbfestem Schnittkäse** variiert saisonal zwischen **Natur, Bockshornklee, Tomate-Basilikum, Drei Pfeffer** und **Bärlauch**. Unser **Hartkäse „Kräftige Börde“**, der mindestens 12 Wochen gereift ist, ergänzt die Produktpalette um eine weitere besondere Sorte.

Zudem bieten wir selbst hergestellte Fruchtaufstriche, Säfte und weitere Köstlichkeiten an.

Die nächsten Verkaufstermine auf dem Möhlenhof sind am:

**Samstag, den 05.02. 10 – 14 Uhr**

**Samstag, den 05.03. 10 – 14 Uhr**

**Samstag, den 02.04. 10 – 14 Uhr**

**Samstag, den 16.04. 10 – 14 Uhr (Karsamstag)**

Vorbestellungen für die jeweiligen Verkaufstermine werden gerne über WhatsApp oder über das Bestellformular auf der Internetseite entgegengenommen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Die Möhlenhofer

Möhlenhof GbR · Möhlenhof 1 · 27211 Bassum  
Mobil: 0175 4470783 · [www.der-moehlenhof.de](http://www.der-moehlenhof.de)