

## Neu im Dorfladen: Käse und Wurst von Gut Sossau

Regional, handgemacht und richtig guad – ab sofort finden Sie im Dorfladen Schleching ausgewählte hochwertige Produkte vom Gut Sossau bei Grabenstätt. Den Anfang machen verschiedene Käsespezialitäten, die sowohl durch ihren Geschmack als auch durch ihre Herstellung überzeugen.

### Tradition und Qualität aus der Region

Gut Sossau steht für traditionelle Handwerkskunst, nachhaltige Landwirtschaft und hochwertige Verarbeitung. Ob auf der Alm oder auf Gut Sossau – zu Käse wird ausschließlich Milch mit den besten Inhaltsstoffen verarbeitet. Anschließend reift der Käse in einem hochprofessionell ausgestatteten Käselagerraum über mehrere Monate zu besonderen Spezialitäten heran.



Verkostung der neuen Produkte von Gut Sossau – sorgfältig geprüft und für gut befunden

### Der Anfang macht Käse – mehr ist geplant

Erhältlich sind derzeit mehrere Sorten, darunter Sossauer Heidi (Bergkäse), Uralmkäse, Hoherbalmkäse Natur, mit Bärlauch und mit Chili, Sossauer Räucherkäse. Alle Produkte sind natürlich ohne Zusatzstoffe, dafür mit umso mehr Liebe zum Detail.

Doch das ist erst der Anfang: In den kommenden Wochen wird das Sortiment erweitert – u. a. um Kaminwurzeln, Strohschweinspeck, Wildsalami und andere Spezialitäten von Gut Sossau.

### Geprüft und für gut befunden

Bevor die ersten Produkte ins Sortiment aufgenommen wurden, hat das Dorfladen-Team die Wurst- und Käsewaren von Gut Sossau in Grabenstätt persönlich verkostet. Das Ergebnis: durchweg überzeugend im Geschmack und in der Qualität. Die Auswahl erfolgt mit Sorgfalt – für ehrliche, regionale Spezialitäten, die halten, was sie versprechen.

### Ein starkes Zeichen für regionale Vielfalt

Mit dem erweiterten Sortiment vom Gut Sossau bietet der Dorfladen Schleching eine zusätzliche Möglichkeit, hochwertige Lebensmittel aus der Region direkt vor Ort zu beziehen. So fördern wir gemeinsam regionale Strukturen, kurze Transportwege und handwerklich hergestellte Qualität.