



Mitten im Bergischen Land, etwa 50 km östlich von Köln, liegt der Schäferhof. Seit 1987 melken hier Karla und Seb Schäfer ihre mittlerweile 200-köpfige Schafherde. Damit gehören sie zu den wenigen Bauern, die in Deutschland die leckere und gesundheitlich wertvolle Schafmilch erzeugen. Jeder Tropfen dieser wohlschmeckenden Milch wird in der eigenen Hofkäserei handwerklich zu den begehrten Spezialitäten aus Schafmilch verarbeitet. So entsteht der in Salzlake eingelegte **Feta in Meersalzlake**, das wohl bekannteste Produkt vom Schäferhof, das schon viele Auszeichnungen gewonnen hat. Unvergleichlich mild und cremig lassen sich mit diesem Weichkäse die leckersten Gerichte zaubern. Ob im Salat, zum Überbacken oder Füllen, dieser nach hofeigenem Spezialrezept frisch hergestellte Schafkäse wird auch Sie begeistern!

Ebenso vielseitig ist auch der auf dem Schäferhof hergestellte **Pecobello**. Dieser Frischkäse aus reiner Schafmilch ist streichfähig und schmeckt sowohl süß, z.B. mit Marmelade, als auch pikant angemacht. Die wertvollen Inhaltsstoffe der Schafmilch werden bei der Herstellung auch dieses Produkts möglichst schonend behandelt.

Eine weitere Spezialität vom Schäferhof findet mittlerweile ebenso viele Freunde. Unseren **Joghurt aus 100% Schafmilch** gibt es im 250g Pfandglas und auch als **Jogo** im 125g Einwegbecher. Mit Honig oder Früchten ist dieser nach Originalrezept hergestellte Naturjoghurt ein reiner Genuss.

Alle diese Produkte werden garantiert ausschließlich aus Schafmilch hergestellt. Sie haben einen sehr hohen ernährungsphysiologischen Wert und sind besonders leicht verdaulich. Ihre hohen Gehalte an Mineral- und Vitalstoffen machen sie besonders geeignet für empfindliche Menschen, in der Kinderernährung und Rekonvaleszenz. Für die meisten Menschen mit Kuhmilchunverträglichkeit ist Schafmilch eine leckere und gesunde Alternative. Schäferhof-Produkte erhalten Sie im Naturkosthandel oder ab Hof.

