

Exklusiver Käse aus Gotland



Willkommen in der Stafva Hofmolkerei



Hochwertige Rohprodukte – Exklusiver Käse

Stafva Gard in Barlingbo, inmitten von Gotland gelegen, umgeben von herrlichen, fruchtbaren Wiesen und Äckern. Die Milch von den eigenen Kühen verarbeiten wir täglich frisch. Und pasteurisieren sie zu verschiedenen Premium-Käsen.

Auf dem Betrieb findet man wild wachsende Trüffel, sowie Trüffel aus eigener Zucht (schwarzer Burgunder-Trüffel), diesen verwenden wir zur Herstellung von Trüffel-Käse. In der Saison bieten wir mehrere Trüffelprodukte zum Verkauf an.



Unsere Produkte

STAFVA VIT - Camembert Dessert- Käse.

STAFVA BLÅ - Blauschimmelkäse.

STAFVA GROTT BLÅ - Blauschimmelkäse gereift in der Lummelundagrotten.

STAFVA OCKRA - Taleggiokäse.

TRYFFELOST - Schwarztrüffel Hartkäse.

STAFVA COUVRE - Ein Ziegenkäse-Typ hergestellt aus Gotländischer kuhmilch.

STAFVAS GODA - Goudakäse-Typ.

STAFVA FÄRSKOST - Frisch- Käse gewürzt nach Saison und Laune.

STAFVAS SMÖR - Gesalzener Bauernhof- Butter

*Keines unserer Produkte enthält
Zusätze oder Konservierungsmittel.*





With love from Gotland

Die Geschäftsidee der Stafva Hofmolkerei ist, bei der Lebensmittelveredelung die Kühe im Zentrum zu sehen.

Liebe begleitet unsere ganze Geschäftsidee.

Aus Liebe zur unserer Umwelt - sind wir immer auf der Suche nach neuen umweltfreundlichen Produktionsarten.

Auf dem Betrieb haben wir z.B. ein eigenes Windkraftwerk und Solarkollektoren zur Stromgewinnung und eine Strohheizung für die Warmwasserversorgung.

Die Liebe zu Tieren - Wir sind überzeugt, dass die Milch von glücklichen Kühen ein paar Milligramm Glück enthält. Was glauben Sie?

Liebe zu Gotland - Mit Lebensmitteln von unserer Heimatinsel zu arbeiten, finden wir grossartig. Gotland für sich ist schon eine bekannte Marke. In Kombination mit Stafva Gard wird sie noch stärker. Unsere Käse haben schon viele Liebhaber gefunden. Es besteht eine grosse Nachfrage. Die Käse werden in vielen exklusiven Geschäften in ganz Schweden angeboten.

Die Liebe zum Essen - die Möglichkeit mit den besten Zutaten arbeiten zu dürfen und die Neugier, stets neue Produkte entwickeln zu dürfen macht, dass Sie von uns immer wieder neue Errungenschaften erwarten können.

Mehr dazu finden Sie auf www.stafva.se



Stafva Gårdsmejeri AB | Inger & Patrik Von Corswant | Barlingbo Stava 300 | 621 78 Visby, Sweden
TEL 0498 - 310 05 | E-MAIL info@stafva.se | www.stafva.se